

I segreti del caffè espresso - 15) La tazzina professionale



In questo nuovo appuntamento con il videocorso in collaborazione con Bazzara, Claudia Boschini, titolare di Le Porcellane d'Ancap, azienda produttrice di ceramiche per la tavola e per l'horeca spiega le caratteristiche che rendono una tazzina ideale per il bar.

1. La tazzina professionale

[embed width="560"]<http://youtu.be/oMAFFeMHCYY>[/embed]

2. La tazzina da degustazione

[embed width="560"]http://youtu.be/PazPXhOPYd0[/embed]

(segue)

Già pubblicati

[Dedicato ai baristi: i segreti del caffè espresso. Introduzione](#)

1) [La macchina da caffè](#)

2) [Il macinadosatore](#)

3) [La purificazione dell'acqua](#)

4) [La temperatura dell'acqua](#)

5) [La pulizia delle attrezzature](#)

6) [L'importanza della tazzina](#)

7) [I consigli del campione](#)

8) [Il caffè decaffeinato](#)

9) [La Latte Art](#)

10) [Gli effetti della caffeina](#)

11) [Metodo di assaggio alla brasiliana](#)

12) [Miscela, dolcezza, acidità](#)

13) [Il caffè filtro, l'altra preparazione](#)

14) [Le macchine: componenti e manutenzione](#)