I segreti del caffè espresso - 6) L'importanza della tazzina

tazzina-5a818ccd

In questo appuntamento con *I segreti del caffè espresso*, realizzato in collaborazone con i fratelli Bazzara di Trieste Coffee Experts, Carlo Barbi, CEO di Club House Srl, descrive le caratteristiche della tazza professionale indispensabili per servire al cliente una bevanda di qualità sotto ogni punto di vista

1. Quali parametri deve rispettare la tazza da caffè espresso...

[embed width="560"]http://youtu.be/8AevABSzWLs[/embed]

2. ... e quella da cappuccino

[embed width="560"]http://youtu.be/IuypGbIZiQ0[/embed]

3**. Scopriamo quali sono le preferenze in Italia e all'estero in termini di caratteristiche tecniche e di design della tazza**

[embed width="560"]http://youtu.be/R0V7e8h2mUM[/embed]

4. Perché la tazzina è così importante per un espresso di qualità?

[embed width="560"]http://youtu.be/enPsDrF3SPk[/embed]

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