

I segreti del caffè espresso - 15) La tazzina professionale

tazzine-9cdf49c1

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](#)

