

バリスタ体験

バールにてエスプレッソとカプチーノを学ぶ

イタリアならではのおいしいカフェを入れるコツを伝授してもらい、バールのエスプレッソマシンでコーヒーを何回も入れて実践できる貴重な体験。コーヒー豆を挽く知識からエスプレッソマシンの機能まで学べます。作ったエスプレッソとカプチーノは飲んでいただけます。

<コース詳細>

催行日： 月～土

時間： 17:00～

所要： 1時間＋送迎の時間

集合解散： フィレンツェ市内ホテル、ご希望の場所

最小催行人数： 2名

材料費込み、日本語通訳付き

<先生のプロフィール>

15年以上のキャリアがあるプロのバリスタ。限界で人気のいつも賑わうバールで1日約600杯のエスプレッソを入れる。

湿度や温度で変わる微妙なエスプレッソの味を自由にあやつるアーティスト的な知識をも持つ。レッスンでは、エスプレッソの奥深さ、そして香りや味わい深さに誰しも納得させられる。

バールは、サンタ・クローチェ広場から徒歩1分。



大きなエスプレッソマシンを使用



カプチーノ用のミルクの泡立て