

Arbeitsschritte bei 2 Cappuccino

www.Barista-Ullrich.de

Barista Christian Ullrich

c.ullrich@barista-ullrich.de

Barista des Jahres - World Latte Art Champion - Deutscher Latte Art Meister - Barista Coffee Master - Barista Bachelor

1. Milch kalt in die Kanne gießen
2. Espresso zubereiten
3. Milch schäumen
4. Dampfdüse reinigen
5. Kanne klopfen, wenn Bläschen vorhanden sind
6. Kanne schwenken, bis die Milch einen Glanz hat
7. Milch umgießen
8. Den ersten Cappuccino gießen
9. Milch zurück gießen
10. Milch erneut schwenken, bis die Milch einen Glanz hat
11. Den zweiten Cappuccino gießen
12. Fertig

Mehr Info´s zu Baristakursen, Personal Training, Events und Consulting: www.barista-ullrich.de



Kaffeeschule



Events / Catering / Show



Coaching & Consulting



Juror & Trainer