

#HORECA

✓ BESPAAR MET DE KMO-ORTEFEUILLE

IJSKOFFIE / COLD BREW

IJSKOFFIE - COLD BREW

OMSCHRIJVING

Omschrijving

Er bestaan zoveel verschillende soorten ijskoffie's en cold brew's.

Iced latte, frappuccino, affogato, cold brew ... allemaal lekkere zomerse drankjes die ons zo op reis meenemen ...

Wat is het verschil en hoe maak je ze smaakvol en lekker?

In een actieve workshop maken we deze allemaal! We letten op de verschillende parameters om deze mooi en aantrekkelijk te maken en super lekker!

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Iedereen die frisse ijskoffie's of coldbrew's wil maken.

Horecauitbaters en horecapersoneel: zaalmedewerkers, bartender, koks, ...

Voorkennis

Er is geen specifieke voorkennis vereist.

Bijkomende info

Opleiding in samenwerking met het Eigentijds Vlaams Wijn- en drankeninstituut (EVW).

PROGRAMMA

- maken van verschillende ijskoffie's en cold brew's (iced latte, frappuccino, affogato, cold brew, ...)
- het verschil leren kennen in het gamma
- smaakvoller en lekkerder: tips
- mooier en aantrekkelijker: tips