

LEER BETER KOFFIE PROEVEN: SMAAK EN AROMA TRAINING (BASIS)

KOFFIE PROEVEN: SMAAK EN AROMA



OMSCHRIJVING

Omschrijving

Iedereen lust wel een goede koffie. Maar hoe bepalen we of deze lekker is? Hoe werkt een *smaak- en aroma analyse*? Aan de hand van verschillende basisgeuren en smaken proberen we verschillende koffiegeuren te ontdekken. We testen onze aromabeleving en ons brein om verschillende kwaliteitsverschillen in koffie te definiëren maar leren ook typische koffiesmaken juist te benoemen. Er wordt niet alleen koffie geproefd maar ook verschillende andere ingrediënten. Gaandeweg in de workshop leren we snel verschillende smaken ontdekken en proeven.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Horecauitbaters en horecapersoneel: bartenders, zaalbedienden, koks, ...

Iedereen die sterk geïnteresseerd is in het analyseren van de smaken en aroma's van koffie.

Voorkennis

Er is geen specifieke voorkennis vereist.

Bijkomende info

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

PROGRAMMA

- analyse van koffiegeuren aan de hand van basisgeuren en - smaken
- definiëren van kwaliteitsverschillen
- typische koffiesmaken benoemen
- proeven van verschillende ingrediënten (buiten koffie)