



EduVillage

idee innovative per l'apprendimento

Laboratorio didattico degustazione del caffè

EV-COFEELAB



Descrizione

Il laboratorio didattico sulla macchina del caffè consente agli studenti di imparare come funziona una macchina per caffè espresso, come viene estratto il caffè e come si crea la schiuma del latte. Inoltre, possono anche apprendere l'importanza della pressione e della temperatura per ottenere un caffè perfetto. Il laboratorio permette anche una degustazione di caffè, durante la quale gli studenti possono assaggiare diverse varietà di caffè e imparare a riconoscere le differenze tra di esse. Possono anche apprendere come preparare diverse bevande a base di caffè, come il cappuccino e il latte macchiato.

Particolarmente utile per gli studenti che studiano scienze alimentari, gastronomia e ristorazione.

Contenuti didattici

Introduzione alla macchina del caffè

Storia della macchina del caffè e come funziona, mostrando i diversi tipi di macchine del caffè e i loro componenti principali.

Preparazione del caffè

Preparare il caffè utilizzando diversi metodi. Macinare i chicchi di caffè, dosare la quantità di caffè e regolare la macchina per ottenere il miglior caffè possibile.

Sostenibilità e impatto ambientale

Aspetti sostenibili della produzione di caffè e del suo impatto sull'ambiente. Discutere delle pratiche di coltivazione sostenibile, come il commercio equo e solidale e il caffè biologico.

Attività pratiche

Attività pratiche per far provare agli studenti come preparare il caffè o le diverse bevande a base di caffè come il cappuccino, il latte macchiato e il caffè americano.



Stampante per la crema del caffè latte

EV-COFFEEPRINTER

Stampante per la crema del caffè latte è un dispositivo per creare disegni o immagini sulla superficie del latte o della schiuma di latte nelle bevande a base di caffè. Possibilità di "stampare" 4 tazze consecutive con diametro di 180mm.



Macchina per caffè espresso

EV-CM3120

Macchina per caffè espresso dotata di pressione a 9 bar, per estrarre il caffè in modo uniforme e ottenere un aroma e un sapore ottimali. Il pannello di controllo ha diversi pulsanti e manopole, come il regolatore PID che consente un controllo più preciso della temperatura, le manopole del vapore, utilizzate per creare la schiuma del latte per le bevande a base di latte, come il cappuccino e il latte macchiato, il manometro che indica la pressione all'interno della macchina e l'ingresso acqua calda indipendente utile per la preparazione di altre bevande calde, come il tè.



EduVillage

idee innovative per l'apprendimento

EduVillage® è un marchio registrato.

Tutti i diritti riservati. Le caratteristiche possono cambiare senza preavviso.

Tutti i marchi sono registrati dai legittimi proprietari.

Le immagini sono puramente a scopo dimostrativo, fare riferimento al prodotto reale.

Per qualsiasi informazione visita il nostro sito web eduvillagestore.it

REV2-030723