

## CORSO N. 3: "LA CORRETTA PREPARAZIONE DELL'ESPRESSO"

*(Durata 2 ore)*

- Le caratteristiche dell'Espresso Italiano
  - Aspetti visivi, olfattivi e gustativi dell'Espresso*
  
- Il macinadosatore
  - Macine coniche e macine piane*
  - Utilizzo corretto del macinadosatore*
  - Influenza della macinatura sul gusto dell'Espresso*
  
- La macchina professionale per l'Espresso
  - Funzionamento e caratteristiche tecniche*
  - I controlli da effettuare per il corretto funzionamento*
  - L'utilizzo della macchina ed i riflessi sul gusto dell'Espresso*
  
- Programmazione delle verifiche da effettuare in base ai consumi
  
- Programmazione delle manutenzioni giornaliere e settimanali alle attrezzature
  
- Schema di soluzione rapida ai problemi di aspetto, di gusto e di varia natura dell'Espresso (ALLEGATI TECNICI n. 1, n. 2, n. 3).
  
- Prove pratiche di preparazione dell'Espresso