

Programa Amigo do Café



Modos de Preparo de Café

Ponto de Moagem	Formas de Preparo
Pulverizada	Café árabe (não é coado)
Fina	Café " <i>Espresso</i> "
Média	Filtrado (filtros de papel, coador de pano)
Grossa	Cafeteira Italiana

- Ibrik - Pulverizada
- Modo de moagem mais usado pelos árabes, textura de talco e sabor mais intenso.



- Fina – Café “*Espresso*”
- Modo de moagem mais usado pelos Italianos. 1901 Luigi Bezerra faz a primeira máquina de expresso. 1997 chegam ao Brasil as primeiras máquinas de café expresso – Astória.



- Média - Filtrado (filtros de papel, coador de pano)
- Modo de moagem mais usado pelos brasileiros.



- Grossa – “Italiana e Francesinha”

Dois métodos completamente diferente, mas cada um, com sua particularidade.



Sites:

www.abic.com.br

www.revistacafeicultura.com.br

Livros:

- **Guia do Barista – Edgard Bressani**
- **101 Razoes para se tomar café- Dr. Darcy Roberto Lima**

Referências Bibliográficas



Associação dos Amigos
do Museu do Café



Obrigado todos pela presença!

Curso Básico de Barista

Dias: 25, 26 e 27 de maio de 2011.

Local: CPC/Santos – Museu do Café

Inscrição: Abertas .

Das 9h30min às 16h00

1hr de intervalo.

Rua XV de Novembro, 95.

Tel: 3213-1750 fax 3219-5585.