**Erilaiset kahvit ja muut kahvilan tuotteet**

**(**Voit käyttää lähteenä alapuolella näkyviä nettisivuja)

<https://www.paulig.fi/inspiroidu-opi/kaikki-kahvista/pavusta-kuppiin>

www.pauligprofessional.com/fi/laitteet?\_\_\_store=fi

[www.paulig.fi/kahvipedia](http://www.paulig.fi/kahvipedia)

**Powerpoint tehtävä**

1. Kerro kahvilan erilaiset kylmät ja kuumat juomat, mitä juomat sisältävät ja tarjoilutavat!
2. Mitä on tyypilliset kahvilan vitriinituotteet?
3. Mitä tekee barista?
4. Mitkä asiat pitää kahvilan omavalvontasuunnitelmassa löytyä?
5. Miten kahvi säilytetään?
6. Esittele kahvin ja teen valmistukseen tarkoitettuja koneita ja laitteita.

(5 laitetta mm. espresso kone, latte yms.)

 (esim. Metos, Dieta, Paulig- laitekuvasto)

 **Toimintaperiaate, miten käytetään ja puhdistetaan!**

1. Kerro teestä: lajit, tarjoilutapa, yms.
2. Mitkä ovat tämän hetken kahvilan trendituotteet?