

inhouse

**КОФЕ, НАПИТОК,
ПОКОРИВШИЙ СЕРДЦА
МИЛЛИОНОВ ЛЮДЕЙ
ПО ВСЕМУ МИРУ, — ЭТО
НЕ ПРОСТО УТРЕННИЙ
РИТУАЛ ИЛИ ЗАРЯД
ЭНЕРГИИ. КОФЕ
АКТИВИРУЕТ НАШИ
ВКУСОВЫЕ РЕЦЕПТОРЫ
И ДАРИТ ОСОБЫЕ
ОЩУЩЕНИЯ.**

**ПОМИМО
СТИМУЛИРУЮЩЕГО
ДЕЙСТВИЯ, ЭТОТ
НАПИТОК ОБЛАДАЕТ
КОМПЛЕКСОМ
АРОМАТОВ И ВКУСОВ,
КОТОРЫЕ СТАЛИ
ПРЕДМЕТОМ
ВОСХИЩЕНИЯ ЕГО
ЦЕНИТЕЛЕЙ.**





1. ХРАНЕНИЕ

Кофейные зерна имеют срок годности. Производитель упаковывает кофейные зерна в специальные пакеты – дой-пак. Такая упаковка герметична и имеет специальную застежку для открывания и закрывания для предотвращения окисления открытого пакета зерен, а также клапан для выпуска углекислого газа, который образовывается после обжарки. В такой упаковке кофе может храниться до года.

Вскрытая упаковка кофе должна быть использована в течение месяца. Храните кофе при температуре не выше 20° С.

2. ВОДА

Хорошая вода не обладает запахом, должна быть прозрачной. Это базовое правило чистой воды для питья. Минерализация – общее количество минералов в воде. Для кофе лучше использовать воду с минерализацией от 75 до 175 мг/л.

Для приготовления кофе в домашних условиях подходит бутилированная или фильтрованная вода.

3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Ценители кофе считают, что этот напиток лучше всего готовить на пике вкуса и аромата. Опытным путем установлено, что при средней степени обжарки кофе выходит на пик своего вкуса через неделю после обжарки и сохраняет максимальные вкусовые и ароматические характеристики еще примерно 4–5 недель. Затем кофе начинает постепенно их терять, вкус становится плоским и невыразительным.

Идеальное время приготовления кофе – это промежуток от недели до месяца-двух после обжарки.





4. ВКУС

Оцениваются баланс кислоты, сладости, горечи и плотности. Вкус может варьироваться в зависимости от сорта кофейных зёрен, региона произрастания, метода обработки и обжарки.

КИСЛОТНОСТЬ — это одна из характеристик кофе, которая добавляет вкусу ощущение свежести и яркости, она делает вкус кофе более сбалансированным и интересным.

ЯРКАЯ КИСЛОТНОСТЬ. Характерна для высокогорных сортов арабики, таких как кофе из Кении или Колумбии. Она придаёт кофе нотки зелёного яблока, цитрусовых или вина.

МЯГКАЯ КИСЛОТНОСТЬ. Встречается в бразильских сортах и придаёт кофе мягкие, округлые нотки с оттенками шоколада или орехов.

СЛАДОСТЬ — это важная характеристика вкуса напитка. Хорошо сбалансированный кофе часто имеет естественную сладость, которая может проявляться в виде нот карамели, мёда или сахара. Чем дольше происходит обжарка зерна, тем больше появляется карамельных соединений.

ТЕЛО напитка оценивают при температуре 60–70°C, чтобы не мешать определению плотности и качества тела. Описывая тело напитка, делают акцент на вес напитка и на качество (тактильные ощущения). Оно должно быть обволакивающим, плотным, бархатистым, кремовым, сливочным, сочным.

ПОСЛЕВКУСИЕ — общие вкусовые и ароматические, тактильные ощущения, которые остаются после того, как вы сделали глоток напитка. Послевкусию оставляет яркие, сбалансированные, наполненные ощущения напитка.

НАПИТКИ НА ОСНОВЕ ЭСПРЕССО

ЭСПРЕССО

Это чёрный кофе, приготовленный в кофемашине или рожковой кофеварке. Готовый напиток должен иметь плотную пенку (бариста называют её крема) однородного золотисто-орехового цвета, толщиной не менее 2 мм. Во вкусе эспрессо гармонично сочетаются сладость, горечь и лёгкая кислинка. Оттенки вкуса зависят от сортов кофейных зёрен, входящих в состав смеси, степени обжарки.

Готовый кофе следует наливать в заранее подогретую чашку. Эспрессо нельзя переливать из одной ёмкости в другую.

КРЕПОСТЬ



ЭСПРЕССО: 7 г молотого кофе, 30–40 мл воды, сахар по вкусу.



ДОППИО (ДВОЙНАЯ ПОРЦИЯ ЭСПРЕССО): 14 г молотого кофе, 60 мл воды.



АМЕРИКАНО: стандартную порцию эспрессо смешивают с 60–90 мл кипятка.



ЛУНГО: 7 г молотого кофе, 50–60 мл воды. Напиток содержит больше кофеина, чем классический эспрессо.



РИСТРЕТТО: 7 г молотого кофе, 15–20 мл воды. Напиток содержит меньше кофеина, чем классический эспрессо.



inhouse



**НАПИТКИ НА ОСНОВЕ ЭСПРЕССО С ДОБАВЛЕНИЕМ
МОЛОКА И СЛИВОК**

ЛАТТЕ ☪☪

Молочный кофейный напиток на основе эспрессо. Латте отличается мягким, сливочно-молочным вкусом, с легким, ненавязчивым вкусом кофе. Взбитое, с расширением примерно 10% молоко, вливается, перемешивая крема, в одну порцию эспрессо.



ПОЛНЫЙ ОБЪЕМ



ЭСПРЕССО



МОЛОКО

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Молоко необходимо взбить в питчере при помощи панарелло. Толщина пены, в готовом напитке должна достигать 0,5 см.

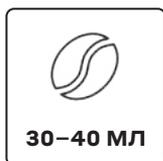
КАПУЧИНО ☕☕

Очень популярный кофейный напиток на основе эспрессо. В нем в равных долях сочетаются вкус и сладость молока, с ароматом и терпкостью эспрессо. Стандартный объем капучино 150–180 мл.

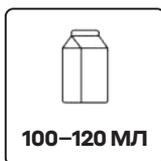
Для приготовления капучино, молоко взбитое с расширением 20–30%, вливается, перемешивая крема, в одну порцию эспрессо.



ПОЛНЫЙ ОБЪЕМ



ЭСПРЕССО



МОЛОКО

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Молоко необходимо взбить в питчере при помощи панарелло. Толщина пены, в готовом напитке должна достигать 1–1,5 см.



inhouse



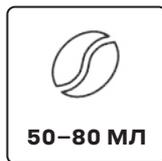


ФЛЭТ УАЙТ ☹☹☹

Абсолютная противоположность латте. Насыщенный, яркий вкус кофе, смягченный, слегка взбитым молоком. Полный объём 150–180 мл, готовят его на двойном эспрессо (Доппио).



ПОЛНЫЙ ОБЪЕМ



ЭСПРЕССО



МОЛОКО

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Молоко необходимо взбить в питчере при помощи панарелло. Толщина пены, в готовом напитке должна достигать 0,25–0,5 см.

Кофе, это больше, чем просто напиток. Это целая культура, наполненная разнообразием вкусов, ароматов и традиций. От приготовления эспрессо до великолепного капучино или латте, каждый может найти свой идеальный способ насладиться этим чудесным напитком. Экспериментируйте с различными сортами, методами обжарки и рецептами приготовления, чтобы открыть для себя его богатый мир.

INHOUSEWARES.COM