

Algoritmo para fazer um café

- Verificar o tipo de café a ser preparado:
 - Q1- Café torrado em pó feito coado? CC
 - Q2- Café granulado solúvel? CS
 - Q3- Café em máquinas tipo Nescafé? CM

Q1- Café torrado em pó feito Coado - CC

P1 - verificar utensílios e ingredientes:

verificar ingredientes a seguir necessários para o preparo do café:

- tem café em pó?
 - se sim, verificar próximo ingrediente
 - se não, providenciar café em pó de seu gosto
- tem açúcar?
 - se sim, verificar próximo item
 - se não, providenciar açúcar de sua preferência
- tem água potável?
 - se sim, verificar próximo item
 - se não, providenciar água potável
- confirmar que os ingredientes estão completos (redundância)
 - se sim, continuar receita
 - se não, providenciar ingredientes faltantes

verificar se tem os utensílios a seguir necessários para manuseio dos ingredientes:

- tem colher de sopa?
 - se sim, verificar próximo item
 - se não, providenciar colher de sopa
- tem colher de sobremesa?
 - se sim, verificar próximo item
 - se não, providenciar colher de sobremesa
- tem vasilha tipo bule ou chaleira?
 - se sim, verificar próximo item
 - se não, providenciar vasilha apropriada
- tem cueiro para coar o café?
 - se sim, verificar próximo item
 - se não, providenciar cueiro para coar café
- tem vasilha sem tampa para colocar o café após coar?
 - se sim, verificar próximo item
 - se não, providenciar vasilha apropriada
- tem garrafa térmica?
 - se sim, verificar se está limpa
 - se sim, próximo item
 - se não, providenciar limpeza
 - se não, providenciar garrafa térmica apropriada

- tem xícara?
 - se sim, verificar próximo item
 - se não, providenciar xícara apropriada
- tem fosforo ou energia elétrica para centelha do fogo?
 - se sim, verificar próximo item
 - se não, providenciar fosforo ou energia elétrica para acender fogo?

P2 - Preparando o café:

- pegar a vasilha tipo bule ou chaleira e colocar a medida de 2 xicaras de água potável
 - caso deseje mais de duas xicaras de café, verificar medida de água a gosto
- Levar a vasilha contendo água potável para pôr sobre uma boca de fogão livre
 - se não estiver livre, providenciar o local livre
- acender o fogo do fogão:
 - Chama está acesa?
 - se sim, seguir para próxima etapa
 - se não, verificar causa:
 - verificar se o botão da válvula GLP está aberta;
 - verificar se há entupimento da válvula
 - liberar outra válvula se há passagem de gás GLP
 - caso entupido, providenciar desentupimento
 - se não há entupimento, verificar se há gás GLP
 - Fogão elétrico, verificar se o fogão está ligado a tomada elétrica
- aguardar 5 minutos com a vasilha com água sobre o fogo da boca do fogão
- desligue o fogo do fogão, e execute a próxima etapa
- pegar vasilha sem tampa para receber pano de coar (coeiro)
- pegar cueiro, por aberto sobre a vasilha sem tampa
- coloque 3 colheres de sopa de café em pó dentro do cueiro
 - caso deseje café mais encorpado, verificar medida de café a gosto
- pegue vasilha tipo bule ou chaleira com a água que foram aquecidos no fogão
- despeje a água dentro do cueiro que está sobre a vasilha sem tampa
 - observar nível de água para não se queimar
- espremer o pano de coar (cueiro) para que a mistura água e pó de café sejam extraídos do pano de coar
 - caso ainda tenha água na vasilha tipo bule ou chaleira, repita os dois processos anteriores
 - caso não tenha mais água na vasilha tipo bule ou chaleira, separe a parte tal item
- pegar 3 medidas de colher de sobremesa de açúcar (conforme gosto) e coloque dentro da vasilha sem tampa onde já está a mistura de água com café coados
- realizar a mistura de água, café e açúcar de forma homogênea com auxílio de uma colher de sopa
 - o sabor adocicado está conforme desejado?
 - se sim, verificar próxima etapa

-se não, verificar medida de açúcar adequada

- pegar a garrafa térmica e retire a tampa
- pegar a vasilha sem tampa contendo a mistura de água, café e açúcar e despeje dentro da garrafa
 - observar com cuidado para que a mistura não caia fora e cause acidente
 - caso seja necessário, use um funil
- pegar a tampa da garrafa térmica e feche a garrafa
 - certifique-se de que a garrafa está bem fechada para evitar perda de calor
- pegar uma xicara e ponha na válvula de saída da garrafa térmica
- apertar o botão da válvula de saída da garrafa térmica liberando o jato de café pronto dentro da xicara
 - observar que a posição da xicara esteja diretamente abaixo da válvula evitando acidentes

P3 - Degustação do café

- escolher um local confortável
 - recomenda-se sentar-se confortavelmente
- relaxar e saborear seu café

Q2- Café granulado solúvel - CS

P1 - verificar utensílios e ingredientes:

verificar ingredientes a seguir necessários para o preparo do café:

- tem café granulado solúvel?
 - se sim, verificar próximo ingrediente
 - se não, providenciar café granulado solúvel de seu gosto
- tem açúcar?
 - se sim, verificar próximo item
 - se não, providenciar açúcar de sua preferência
- tem água potável?
 - se sim, verificar próximo item
 - se não, providenciar água potável
- confirmar que os ingredientes estão completos (redundância)
 - se sim, continuar receita
 - se não, providenciar ingredientes faltantes

verificar se tem os utensílios a seguir necessários para manuseio dos ingredientes:

- tem colher de sopa?
 - se sim, verificar próximo item
 - se não, providenciar colher de sopa
- tem colher de sobremesa?
 - se sim, verificar próximo item
 - se não, providenciar colher de sobremesa

- tem vasilha tipo bule ou chaleira?
 - se sim, verificar próximo item
 - se não, providenciar vasilha apropriada
- tem garrafa térmica?
 - se sim, verificar se está limpa
 - se sim, próximo item
 - se não, providenciar limpeza
 - se não, providenciar garrafa térmica apropriada
- tem xícara?
 - se sim, verificar próximo item
 - se não, providenciar xícara apropriada
- tem fosforo ou energia elétrica para centelha do fogo?
 - se sim, verificar proximo item
 - se não, providenciar fosforo ou energia elétrica para acender fogo?

P2 - Preparando o café:

- pegar a vasilha tipo bule ou chaleira e colocar a medida de 2 xicaras de água potável
 - caso deseje mais de duas xicaras de café, verificar medida de água a gosto
- Levar a vasilha tipo bule ou chaleira contendo água potável para pôr sobre uma boca de fogão livre
 - se não estiver livre, providenciar o local livre
- acender o fogo do fogão:
 - Chama está acesa?
 - se sim, seguir para próxima etapa
 - se não, verificar causa:
 - verificar se o botão da válvula GLP está aberta;
 - verificar se há entupimento da válvula
 - liberar outra válvula se há passagem de gás GLP
 - caso entupido, providenciar desentupimento
 - se não há entupimento, verificar se há gás GLP
 - Fogão elétrico, verificar se o fogão está ligado a tomada elétrica
- aguardar 5 minutos com a vasilha com agua sobre o fogo da boca do fogão
- desligue o fogo do fogão, e execute a próxima etapa
- coloque 3 colheres de sopa de café granulado solúvel dentro da vasilha tipo bule ou chaleira
 - caso deseje café mais encorpado, verificar medida de café a gosto
- pegar 3 medidas de colher de sobremesa de açúcar (conforme gosto) e coloque dentro da vasilha tipo bule ou chaleira onde está a mistura de água com café
- realizar a mistura de água, café e açúcar de forma homogênea com auxílio de uma colher de sopa
 - o sabor adocicado está conforme desejado?
 - se sim, verificar próxima etapa
 - se não, verificar medida de açúcar adequada ao gosto
- pegar a garrafa térmica e retire a tampa

- pegar a vasilha sem tampa contendo a mistura de água, café e açúcar e despeje dentro da garrafa
 - observar com cuidado para que a mistura não caia fora e cause acidente
 - caso seja necessário, use um funil
- pegar a tampa da garrafa térmica e feche a garrafa
 - certifique-se de que a garrafa está bem fechada para evitar perda de calor
- pegar uma xicara e ponha na válvula de saída da garrafa térmica
- apertar o botão da válvula de saída da garrafa térmica liberando o jato de café pronto dentro da xicara
 - observar que a posição da xicara esteja diretamente abaixo da válvula evitando acidentes

P3 - Degustação do café

- escolher um local confortável
 - recomenda-se sentar-se confortavelmente
- relaxar e saborear seu café

Q3- Café em máquinas tipo Nescafé - CM

P1 - verificar utensílios e ingredientes:

verificar ingredientes a seguir necessários para o preparo do café:

- tem café em capsula?
 - se sim, verificar próximo ingrediente
 - se não, providenciar café em capsula solúvel de seu gosto
- tem açúcar?
 - se sim, verificar próximo item
 - se não, providenciar açúcar de sua preferência
- tem água potável?
 - se sim, verificar próximo item
 - se não, providenciar água potável
- confirmar que os ingredientes estão completos (redundância)
 - se sim, continuar receita
 - se não, providenciar ingredientes faltantes

verificar se tem os utensílios a seguir necessários para manuseio dos ingredientes:

- tem colher de sobremesa?
 - se sim, verificar próximo item
 - se não, providenciar colher de sobremesa
- tem xícara?
 - se sim, verificar próximo item
 - se não, providenciar xícara apropriada
- tem máquina tipo Nescafé?
 - se sim, verificar se está funcionando
 - se sim, próximo item
 - se não, verificar outra maneira de fazer café.

- se sim, verificar se está limpa
 - se sim, próximo item
 - se não, providenciar limpeza inclusive do reservatório de água potável
- se não, providenciar verificar outra maneira de fazer café.

P2 - Preparando o café:

- pegar a máquina tipo Nescafé, abrir o reservatório de água potável
- despejar a medida de 2 xicaras de água potável dentro do reservatório de água potável
 - caso deseje mais de duas xicaras de café, verificar medida de água a gosto
 - observar limites permitido de água no reservatório, mínimo e máximo
- fechar reservatório de água potável, verificar próximo item
 - certifique-se que está bem fechada
- abrir reservatório de capsula de café na máquina tipo Nescafé
- pegar a capsula de café e colocar conforme a posição indica pelo fabricante da máquina de café tipo Nescafé
- fechar a tampa do reservatório de capsula de café na máquina tipo Nescafé
 - certifique-se que está bem fechada
- ligar a tomada da máquina de café tipo Nescafé na rede elétrica
- pegue a xicara e coloque na posição adequada conforme indicação do fabricante da máquina de café, logo abaixo da válvula que libera o jato de café pronto
- apertar o botão de ligar da máquina de café tipo Nescafé
- aguardar processo padrão da máquina de café conforme fabricante
 - por segurança, aguardar até que todo o café seja despejado na xicara
- verificar sabor adocicado conforme gosto
 - o sabor adocicado está conforme desejado?
 - se sim, verificar próxima etapa
 - se não, verificar medida de açúcar adequada ao gosto
 - pegue uma colher de sobremesa e proceder medidas de açúcar ao gosto desejado
 - realizar a mistura de forma homogênea até atingir o gosto adocicado desejado
 - observar com cuidado para que a mistura não caia fora e cause acidente

P3 - Degustação do café

- escolher um local confortável
 - recomenda-se sentar-se confortavelmente
- relaxar e saborear seu café