[**MACAM-MACAM KOPI**](http://saepullohasep.blogspot.co.id/2012/06/macam-macam-kopi.html)

Banyak variasi kopi di zaman sekarang. Bisa dijadikan campuran *cake,*kue kering, es krim, atau tetap diminum dengan campuran lain. Kali ini saya bikin postingan tentang macam-macam variasi kopi  .

Pernah denger “Kopi buatanmu Numero Uno”…. Gak pernah?? wahh..kelewatan banget sihh, sibuk ya, ampe gak pernah nonton TV, or jangan-jangan nonton tapi yang dilihat cuma sinetron aja, hayooo ngaku!!? Sekarang ini perasaan banyak banget jenis minuman kopi instan atau kopi dalam sachet yang dijual di pasaran dengan harga yang relatif murah, dan pastinya dong dengan merek yang macem-macem, Esspresso, Moccachino, T…..ka Duo, and so on…Tapi pernah gak sih ngebayangin kalo suatu ketika kita diajak ke cafe khusus kopi, mungkin Starbucks or Coffee Bean, trus ada nama-nama jenis minuman kopi yang asing di telinga, terus karena malu  bertanya (mungkin terpesona) pada pelayannya yang seksi, kita pesen yang paling aneh namanya…alhasil….cuma kopi di campur sedikit susu plus sedikit lime (ada gak ya minuman yg kayak gini ???) dengan harga yang lumayan…..hahaha….kasian deh lo…

Nah di bawah ini ada beberapa nama standar yang biasa tersedia di cafe (terutama di Itali) :

**1. Espresso**

*[](http://modelindo.files.wordpress.com/2010/12/espresso-main_full.jpg)*

* Minuman kopi berwarna hitam ini berasal dari Itali.*Espresso*, merupakan paduan tiga kekuatan kopi, yaitu aroma, kekentalan, dan rasa yang dahsyat. Perpaduan cita rasa kopi ini mengantarkan *espresso* menjadi salah satu minuman yang digemari oleh penggemar kopi. Minuman kopi berwarna hitam ini berasal dari Itali. Untuk membuat espresso, air yang digunakan harus bersuhu lebih tinggi dari 1000C (dipanaskan dengan alat khusus, bukan direbus biasa). Kemudian dialirkan ke bubuk kopi menggunakan saringan kopi. Jadi, air panas hanya melewati kopi untuk mengeluarkan rasa dan aroma kopi tanpa harus membawa ampas kopinya.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2. Americano**

***[](http://modelindo.files.wordpress.com/2010/12/americano.jpg)****Americano* atau*American-style coffee*, lebih encer daripada espresso dan disajikan dalam gelas besar.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**3. Doppio**

***[](http://modelindo.files.wordpress.com/2010/12/doppio.jpg)****Doppio* atau *double shot*, kandungan *espresso*-nya dua kali lebih banyak dibanding yang biasa. Mengandung kopi yang amat pekat dan terbilang berat bagi mereka yang bukan peminum kopi.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**4. Freddo**

*Freddo*, disebut juga dengan *iced coffee*.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**5. Hag**

*Hag*, kopi tanpa kafein.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**6. Caffe Latte (Latte)**

*Latte*, kopi yang dipadukan dengan susu panas, nikmat sebagai menu sarapan. Bisa juga disebut *Café au lait* dalam bahasa Perancis. Kopi ini dibuat dari setengah bagian espresso dan setengah bagiannya lagi adalah susu panas. Kopi ini sering diberi bubuk cokelat ataupun kayu manis sebagai taburannya.*Latte* menggunakan susu lebih banyak daripada*cappuccino*, sehingga rasa kopinya kalah dengan rasa susunya.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**7. Cappuccino**

*Cappucino*, *espresso* dikombinasikan dengan busa susu, dengan taburan coklat atau kayu manis bubuk di atasnya. Kopi ini hampir mirip dengan *latte*, hanya saja perbandingan susunya lebih sedikit. Komposisinya teridiri dari espresso 1/3 bagian, susu 1/3 bagian, dan 1/3 bagian sisanya menggunakan busa susu. Biasanya cappuccino ditaburi bubuk cokelat atau kayu manis. Cappuccino biasanya disajikan dalam gelas porselen.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**8. Macchiato**

*Macchiato*, *cappuccino* dalam ukuran kecil.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**9. Marocchino**

*Marocchino, espresso* dipadukan dengan sedikit susu panas dan coklat bubuk.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**10. Granita di caffe con panna**

*Granita di caffe con panna*, jenis minuman kopi dingin es salju dan *whipped cream*di atasnya.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**11. Caffe Mocha**

Sebutan lainnya adalah mochaccino. Kopi ini dibuat dari espresso yang dicampur dengan cokelat panas. Kemudian di atasnya diberi susu panas berbuih. Cokelat panas yang digunakan harus sangat pekat dan kuat, agar rasanya tidak kalah dengan rasa espresso dan susu yang digunakan. Di bagian atasnya sering ditambahkan bubuk cokelat, kayu manis, atau whip cream.