



ЧАШКА
СЧАСТЬЯ

ПАМ'ЯТКА БАРИСТА



Эспрессо

Включите кофемашину на несколько секунд, чтобы сделать пролив воды. Выключите пролив воды. Насыпьте 9 гр молотого кофе в холдер и вставьте его в кофемашину, включите полив воды. По истечении 25 секунд у вас должно получиться 18 мл готового эспрессо. Для изменения граммовок используйте калькулятор.



Граммовки

- Кофе молотый - 9 гр



Капучино

Приготовьте эспрессо. Налейте 120 мл молока в питчер, опустите паровую трубку кофемашины и включите пар. Взбивайте молоко до того момента, пока не поднимется пена и температура не будет превышать 65 °С (по желанию гостя можете сделать молоко горячее). Налейте в чашку эспрессо, добавьте сироп (по желанию гостя), а после взбитое молоко. Напиток готов.



Граммовки

- Эспрессо - 30 мл
- Молоко - 120 мл
- Сироп (по желанию гостя) - 10 мл

Латте

Приготовьте эспрессо. Налейте 200 мл молока в питчер, опустите паровую трубку кофемашины и включите пар. Взбивайте молоко, пока не поднимется пена и температура не будет превышать :5 °C (по желанию гостя можете сделать молоко горячее). Налейте в чашку взбитое молоко, налейте сироп (по желанию гостя), влейте эспрессо. Напиток готов.



Граммовки

- Эспрессо - 30 мл
- Молоко - 200 мл
- Сироп (по желанию гостя) - 10 мл



Мокко

Приготовьте эспрессо. Налейте в стакан эспрессо и шоколадный сироп, перемешайте. Налейте 150 мл молока в питчер, опустите паровую трубку кофемашины и включите пар. Взбивайте молоко до того момента, пока не поднимется пена и температура не будет превышать 65 °C (по желанию гостя можете сделать молоко горячее). Добавьте в чашку молоко. Напиток готов.

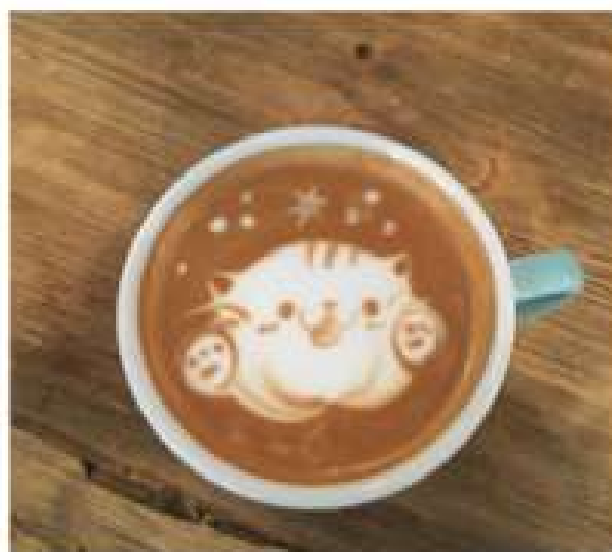


Граммовки

- Эспрессо - 30 мл
- Молоко - 150 мл
- Сироп - 20 мл

Флэт Уайт

Приготовьте двойной эспрессо. Налейте 200 мл молока в питчер, опустите паровую трубку кофемашины и включите пар. Взбивайте молоко до того момента, пока не поднимется пена и температура не будет превышать 65 °C (по желанию гостя можете сделать молоко горячее). Налейте в чашку эспрессо, добавьте сироп (по желанию гостя), а после взбитое молоко. Напиток готов.



Граммовки

- Эспрессо - 60 мл
- Молоко - 200 мл
- Сироп (по желанию гостя) - 10 мл

Бамбл

Приготовьте эспрессо. Насыпьте в стакан лёд так, чтобы он занимал половину объема. Налейте 10 мл сиропа, а после 150 мл апельсинового сока и эспрессо. Напиток готов.



Граммовки

- эспрессо - 30 мл
- апельсиновый сок - 150 мл
- сироп - 10 мл
- лёд

ТЕРМИНЫ

А

ПИТЧЕР

МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ КУВШИН ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ МОЛОКА

В

ХОЛДЕР

МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ ДЕТАЛЬ КОФЕМАШИНЫ, В КОТОРУЮ ЗАСЫПАЕТСЯ КОФЕ, УТРАМБОВЫВАЕТСЯ ТЕМПЕРОМ И ЧЕРЕЗ КОТОРУЮ ПРОХОДИТ ВОДА ПОД ДАВЛЕНИЕМ, ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ ЭСПРЕССО.

С

ТЕМПЕР

ИНСТРУМЕНТ ДЛЯ УТРАМБОВКИ КОФЕ

Д

ЭСПРЕССО

ОСНОВА БОЛЬШИНСТВА КОФЕЙНЫХ НАПИТКОВ, 25–30 МЛ КРЕПКОГО КОФЕ