Американо классический ../images/американокласик.jpg Разбавление готового экспрессо горячей водой. Americano

Американо европейский ../images/европейскийамерик.jpg Часть воды в рецепте американо заменяют молоком. Americano

Фреддо ../images/freddo.jpg Меньше кофеина и мягкая пенка Kapychino

Капучино Кьяро ../images/капучинокьяро.jpg Итальянский напиток на основе экспрессо с добавлением подогретого до 65 градусов молока Kapychino

Доппио ../images/доппио.jpg Двойная порция обычного экспрессо Espresso

Ристретто ../images/ристрето.jpg Имеет высокую дозу кофеина Espresso

Капучино кьяро – прекрасная альтернатива крепкому черному кофе для тех, кто предпочитает более мягкий молочный вкус. А знаете ли вы, какой капучино бывает?

Капучино кьяро – это кофейный напиток, родиной которого является Италия. Но популярен капучино во всем мире. Он готовится из порции эспрессо и двух частей вспененного молока. Объем порции варьирует от 180 до 400 мл.

Название его связывают с именем итальянского [ордена капуцинов](https://www.nestleprofessional.ru/article/o_kofe/zagadochnaya-istoriya-kapuchino), существовавшего в 17 в. Его монахи носили рясы схожего красно-коричневого цвета. Считается, что настоящий капучино невозможно приготовить без кофемашины или специального прибора – капучинатора. Дело в том, что плотная молочная пена получается при насыщении паром, подающимся в процессе приготовления эспрессо.

Дескриптион биги:

**Американокласик**: Кофе американо – это предварительно приготовленный эспрессо, разбавленный горячей водой. Сахар добавляется по вкусу Наличие пенки крема зависит от способа смешивания кофе и воды. Существую два разных понятия: «американо» и «кофе по-американски». И путать их нельзя: для кофе по-американски не разбавляют эспрессо, этот напиток готовят через фильтр-систему, и такой кофе американцы называют еще «Кружка Джо».

**АмериканоЕвропа**: Европейский рецепт американо в кофемашине еще проще. Сначала нужно приготовить классический эспрессо (варить его рекомендуется не более 20-25 секунд, чтобы избежать жженного, кисловатого привкуса), а затем – разбавить его водой, нагретой до 80-90 градусов, в пропорции 1:1. Также допускается добавление дополнительных ингредиентов по вкусу.

Есть еще и скандинавский вариант приготовления, когда в чашку с кипятком добавляется свежесваренный эспрессо. Это позволяет разбавить крепость напитка, но сохранить красивую кофейную пенку на поверхности.

Американо подают в чашках, объемом 150-250 мл. На вкус напиток получается более мягким, за счет меньшей концентрации уровня кофеина. Это позволяет пить его большими порциями людям, которым крепкий кофе противопоказан. Также практикуется демократичный способ подачи, когда эспрессо и горячую воду подают гостям отдельно, давая возможность самим смешать эти два ингредиента, чтобы получить напиток оптимальной для себя крепости и насыщенности.

**Фреддо**  Кофе фредо больше всего похож на айс кофе, но без кубиков льда, и имеет меньший объем. Это напиток с насыщенным вкусом, который к тому же, является отменным диджестивом, то есть, положительно влияет на пищеварение, и его особенно рекомендуют пить после сытного обеда. Холодный кофе бодрит сильнее, чем горячий эспрессо. Кофе фраппе (франц. frappe – охлаждённый в колотом льду) – холодный, вспененный молочно-кофейный напиток.

**КапучиноКрьяеро** Капучино кьяро – прекрасная альтернатива крепкому черному кофе для тех, кто предпочитает более мягкий молочный вкус. А знаете ли вы, какой капучино бывает?

Капучино кьяро – это кофейный напиток, родиной которого является Италия. Но популярен капучино во всем мире. Он готовится из порции эспрессо и двух частей вспененного молока. Объем порции варьирует от 180 до 400 мл.

Название его связывают с именем итальянского ордена капуцинов, существовавшего в 17 в. Его монахи носили рясы схожего красно-коричневого цвета. Считается, что настоящий капучино невозможно приготовить без кофемашины или специального прибора – капучинатора. Дело в том, что плотная молочная пена получается при насыщении паром, подающимся в процессе приготовления эспрессо.

**Доппио** Доппио эспрессо (итальянское произношение: [?doppjo]) - это двойной напиток, который готовится с использованием двойного количества молотого кофе в корзине портафильтра большего размера. В результате получается 60 мл напитка (2,1 жидких унции imp; 2,0 жидких унции США), что в два раза превышает количество разового эспрессо. Доппио - итальянский мультипликатор, что означает "двойной".

**Ристреро**  Ристретто — это один из самых сильных видов кофе, пользующийся большой популярностью среди настоящих ценителей этого ароматного напитка. Несмотря на то, что слово «ристретто» переводится с итальянского как «короткое», приготовить ристретто — это целое искусство, требующее определенных навыков и внимания к деталям.

Особенность ристретто заключается в том, что для его приготовления используется минимальное количество воды, что позволяет выделить все наиболее ароматные и вкусовые качества кофейных зерен. Обычно ристретто приготавливают из сортов арабики, которые отличаются более нежным ароматом и более высокой кислотностью по сравнению с робустой. Это позволяет получить напиток с насыщенным вкусом и глубоким ароматом.

