* *Espresso* dibuat dengan mesin *brewing* khusus. Biji kopi diletakkan di dalam mesin kemudian air dialirkan dengan tekanan tinggi. Akibatnya ekstrak kopi turut keluar bersama air. Hasilnya keluar dari lubang kecil pada bagian bawah mesin tersebut. Seluruh biji kopi yang tersisa di dalam mesin harus dibuang dan diganti dengan yang baru jika ingin membuat kopi yang berikutnya. Mesin pembuat *espresso* tersebut pertama ditemukan oleh Luigi Bezzera dari Italia pada tahun 1901. Di Italia, *espresso* diminum dalam takaran kecil setelah makan siang atau malam.
* *Cappuccino* merupakan resep yang sangat populer. Kopi ini mempunyai tiga komposisi utama : *espresso*, susu (*steamed milk*), dan busa (*foam*). *Cappuccino* merupakan salah satu jenis hidangan kopi paling populer di dunia yang mempunyai ciri khas adanya foam setebal kurang lebih 2cm pada bagian permukaan dengan ditaburi butiran coklat. Bersumber dari *Wikipedia*, kopi ini adalah jenis yang paling sulit dihidangkan dengan benar. Orang Italia hanya minum *cappuccino* pada pagi hari, sebelum jam sebelas. Sementara di belahan dunia lain, cappuccino biasa diminum kapan saja.
* *Macchiato* adalah *espresso* ditambah sedikit susu (*steamed milk*) yang tidak diaduk namun terkesan seperti ‘diendapkan’ di bagian atas *espresso* agar melapisinya (karena jumlahnya yang sedikit). Berbeda dengan*cappuccino* yang memang merupakan campuran *espresso* dan susu, pada *macchiato* susu berfungsi untuk melapisi*espresso* dari udara terbuka dengan takaran tipis. Selain sejumlah kecil susu (*steamed milk)*, kadang digunakan*milk foam*. Hal ini untuk menandai bahwa kopi tersebut mengandung susu. *Macchiato* ini punya nama lengkap*espresso macchiato*.
* *Caffè Latte* ditemukan bukan di Italia, adalah resep kopi yang populer di Amerika. *Latte* berasal dari bahasa Italia yang artinya susu. Jadi jika anda memesan *latte* di kafe-kafe Italia, anda akan mendapatkan segelas susu. *Caffè latte* (untuk membedakan dengan susu murni), terdiri atas sepertiga *espresso* dan dua per tiga susu, ditambah sedikit *foam* setebal 5-10 mm di atasnya. Minuman ini mungkin cukup disebut ‘kopi susu’ di Indonesia. Di Prancis namanya *café au lait.* Di Spanyol namanya *café con leche.*Dan di Portugal namanya *café com leite*.
* *Long Black* populer di Australia. Kopi ini adalah ‘*espresso* encer’, yang dibuat dengan cara menuangkan *espresso* di atas air panas. Air panasnya dulu, baru *espresso*. Urutan tersebut dimaksudkan supaya tidak merusak *crema* yang terdapat pada *espresso*. Hidangan kopi model ini banyak menggunakan bahan bijih kopi yang berasal dari Ethiopia (Arabica) dan Sumatera. Jika anda menaruh *espresso* dulu baru air panasnya, maka disebut *cafe americano*. Yang membedakan antara *Long Black* dan *Americano* adalah urutan penyajiannya.
* *Frappucino d*iciptakan oleh *Coffee Connection* di Boston, hak cipta *frappuccino* ini kemudian dibeli oleh Starbucks. Istilah *frappuccino* berasal dari kombinasi *frappe* dan *cappuccino*. *Frappe* merupakan istilah untuk *milk shake* yang kental.
* Kopi tubruk adalah biji kopi yang ditumbuk secara tradisional (masih banyak butiran kasarnya), diseduh lalu diminum saat masih panas. Butiran kasarnya agak digigit dan dihisap, itulah nikmatnya kopi tubruk butiran kasar.
* Kopi khotok juga merupakan kopi tumbuk tradisional, direbus bersama air dan gula dalam rantang atau gerabah. Sensasinya tidak kalah nikmat dengan kopi racikan angkringan manapun.
* *Flat White* ini berasal dari Australia dan New Zealand. Disajikan dengan tambahan *steamed milk* di bagian bawah*pitcher* ke *single* atau *double espresso*. Mirip dengan *Latte*.
* *Americano* adalah jenis kopi *espresso* dengan lebih banyak air, sehingga rasa kopinya tidak begitu kuat. *American style coffee* atau *Americano*, disajikan dalam gelas besar.
* *Café Mocha* yaitu nama lain dari *mochacinno* Dibuat dari *espresso* dan coklat panas (harus sangat kuat dan pekat), kemudian diberi susu panas berbuih. Di atasnya ditambah bubuk coklat, kayu manis dan *whipped cream*.
* Lalu *Marocchino*yaitu *espresso* dengan sedikit susu panas dan coklat bubuk.
* *Granitta di caffe con panna* mirip dengan *macchiato,* merupakan jenis minuman kopi dingin dengan *whipped cream*diatasnya.
* *Hammerhead* berisi *espresso* dalam takaran cangkir regular, yang kemudian diisi beberapa tetes kopi. Peracik kopi biasa menyebutnya "tembakan dalam gelap".
* *Frappe*biasanya disajikan dingin. Untuk membuatnya, kopi, gula, air, dan es disajikan dengan takaran satu hingga dua sendok teh. Minuman ini sering kali ditempatkan ke dalam gelas panjang dengan diberi es batu dan susu.
* *Irish Coffee* adalah kopi hitam yang dicampur dengan minuman jenis *liqeuer*.
* Kopi luwak adalah seduhan kopi menggunakan biji kopi yang diambil dari sisa kotoran luwak/musang kelapa. Biji kopi ini diyakini memiliki rasa yang berbeda setelah dimakan dan melewati saluran pencernaan luwak.dan kopi ini paling mahal didunia.
* Kopi Joss sudah tidak asing bagi masyarakat Yogyakarta dan yang pernah tinggal di Yogyakarta dan tentu saja bagi orang-orang yang pernah menikmati. Kopi Joss ini memang termasuk jenis minuman yang mudah ditemui. Hampir setiap tempat makan menyediakan kopi. Namun hanya di Yogyakarta kita dapat menemui Kopi Jos dan tentu saja menikmatinya. Segelas kopi panas yang dimasuki arang dengan bara api. Dapat ditemui di angkringan daerah Stasiun Tugu. Di tempat tersebut banyak pilihan angkringan yang menyediakan Kopi Joss dengan keunggulan masing-masing angkringan. (**SF/dtn/berbagai sumber**)