

ГБПОУ Нефтекамский машиностроительный колледж

Презентация на тему «Технологический процесс  
приготовления кофейного сиропа»

Выполнила: Изергина Надежда гр. ТП-151

## **Ингредиенты:**

Сахар-песок – 500гр

Кофе натуральное – 15

Коньяк – 20

Вода – 500

# Технология приготовления

В небольшую кастрюлю или сотейник вылить воду, всыпать кофе. Довести до кипения, поварить пару минут и убрать с огня.



Слить получившийся кофе в отдельную посуду, оставляя всю гущу на дне кастрюльки. В кастрюлю с толстым дном высыпать сахар и полностью растопить на небольшом огне. При этом перемешивать его не нужно, можно лишь наклонять кастрюлю.



В карамелизированный сахар влить кофе и перемешать.  
Получившуюся смесь нужно уваривать при открытой крышке на  
среднем огне до консистенции сиропа. Охладить, добавить коньяк.

