



Кофе

- Разработал коллектив ГБОУ СПО «СТКИ» для проведения занятий по профессиональному модулю №7.

Кофе

- напиток, изготавливаемый из жареных зёрен кофейного дерева.
- Благодаря содержанию кофеина оказывает стимулирующее действие.





Кофе по восточному

- Кофе по-восточному или кофе по-турецки (иногда — «турецкий кофе») — кофе, приготавливаемый путем кипячения измельчённых кофейных зёрен в джезве, иногда с добавлением сахара.
- Вопреки распространённому заблуждению, кофе по-восточному является только рецептом приготовления, а не самостоятельной разновидностью кофе или кофейных зёрен.
- Кофе по-восточному пользуется популярностью во всём мире, однако наиболее широко распространён на Среднем Востоке, в Северной Африке, на Кавказе, Балканах и других территориях, в прошлом входивших в Османскую империю, где исторически является основным способом приготовления кофейного напитка.
- «Кофе по-восточному» или «по-турецки» — европейское и американское название. На Среднем Востоке напиток, приготовленный таким способом называют просто «кофе». В ряде стран напиток имеет собственное название.



Кофе в фильтровой кофеварке

- (американский, «капельница»). Фильтровая кофеварка работает по «гравитационному» принципу: горячая вода капает на воронку с фильтром, в которой лежит молотый кофе.



- Во френч-прессе. Френч-пресс — специальная колба (обычно стеклянная или металлический термос), в которой поршень с ситом отделяет кофейную гущу от напитка.





кофе по-неаполитански

- В кофеварке гейзерного типа (также кофе по-неаполитански). Кофеварка гейзерного типа, или мока, состоит из трёх частей: в нижнюю заливается вода, которая потом под давлением паров около 1,5 атм. поднимается по узкому каналу вверх, и проходит через засыпанный в среднюю часть молотый кофе, в верхнюю часть поднимается уже готовый напиток.





Эспрессо —

- получается при помощи специальной эспрессо-машины, в которой через молотый кофе под давлением 9 атм. подаётся горячая вода нагретая до температуры 88—91 °С.
- Один из вариантов приготовления эспрессо — применение кофемашин, работающих по технологии E.S.E., в которых используются специальные одноразовые пакетики с уже отмеренной точной порцией молотого зерна, рассчитанного на одну чашку готового напитка, получившие название чалды. На основе эспрессо готовятся многие другие виды напитка.



Ристретто

- (от итал. ristretto, «сжатый»). Имеет меньший, чем эспрессо, объём (7 г кофе на 15—20 мл воды).





Корретто

- (от итал. *corretto*, «исправленный»).
- Чашка эспрессо, с добавлением небольшого количества крепкого спиртного напитка (граппы, бранди, джинепи, самбука).
- В немецкоязычных странах кофе с водкой называют «кофе по-русски» (нем. *russischer Kaffee*).





Маккьято

- (от итал. macchiato, «с каплей», «с пятнышком», с добавлением чего-либо (кул.)). Получается на основе эспрессо, добавлением в него капли вспененного молока. Как и эспрессо, является крепким кофе и подаётся в такой же маленькой чашке.

Капуччино

● (от итал. cappuccino, «капуцин», по одной из версий способ был предложен монахом-капуцином Марко д'Авиано). Кофе с молоком и пышной пеной. Подаётся в чашке бóльшего объёма, чем эспрессо, но меньшего, чем латтэ маккьято. В Италии его пьют в основном во время завтрака.





Латтэ маккьято

- (от итал. latte macchiato, «молоко с каплей»)
Радикально отличается от маккьято объёмом и пропорциями. В бокал большого объёма наливаются сливки (40 %), затем молоко (60 %), и ещё чашка эспрессо. Обычно, имеет сверху слой молочной пены, как и капуччино. В некоторых случаях используется только молоко.

Мокко или мокаччино



- кофе с добавлением шоколада (не путать с мокко, сортом с шоколадным послевкусием, и с мокой, приспособлением для варки кофе). Есть и другие способы приготовления кофе с шоколадом: бичерин, мароккино, эспрессино. Рецепт бичерина восходит к XVIII веку, его любили Пабло Пикассо, Александр Дюма (отец) и Эрнест Хэмингуэй.



Гляссе

(от фр. glacé — замороженный, застывший) — кофе с мороженым.





Способы подачи кофе





