

Лекция по Кофе



Волконский

Цели обучения

Знакомство с базовыми знаниями в
кофейной индустрии

Формирование и развитие базовых
навыков кофеварения

Подготовка к аттестации

План обучения

День-1: Лекция

День-2: Практика

- Устройство кофе-машины,
- Настройка помола
- Приготовление эспрессо

День-3: Практика

- Работа с молоком,
- Латте-арт

День-4: Практика:

- Латте-арт

День-5: Практика

- Отработка практических навыков

Аттестация

Теория

Практика

План лекции

История

Растение «кофе»

Путь кофе

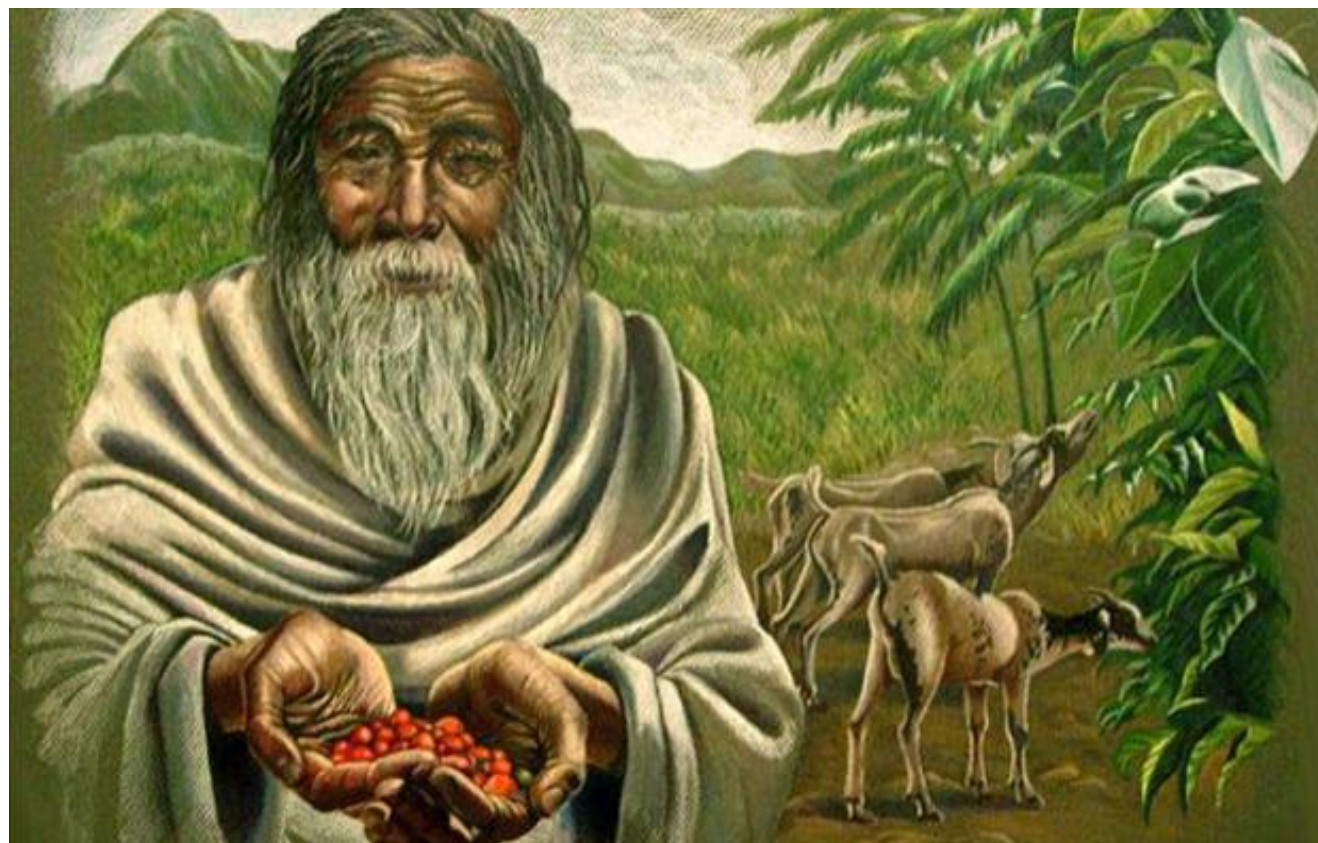
Устройство кофемашины

Кофе в Волконском

Эспрессо

Капучино

История



Растение «кофе»



Растение «кофе»

Основные виды и регионы культивации кофе

Распределение производства кофе



Строение кофейного плода

(1) – продольный желобок

(2) – семя (эндосперм)

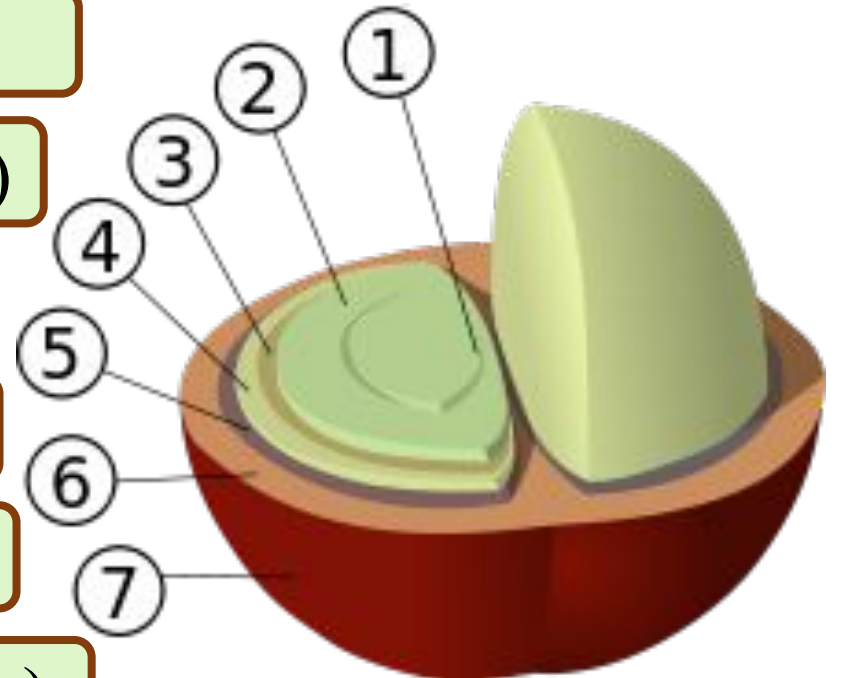
(3) – семенная кожура (серебристая плёнка)

(4) – эндокарпий (пергаментная оболочка)

(5) – пектиновый слой

(6) – мезокарпий (плодовая мякоть)

(7) – экзокарпий (наружная плодовая оболочка)



Виды кофейного зерна



Арабика



Робуста



Дерево

Произрастает в высокогорье
1000-2500 м над уровнем моря

«Капризна» в уходе, может часто
болеть

Меньше кофеина, чем в Робусте

Овальная форма зерна

Даёт напитку аромат и кислинку

Используется в производстве дорогого
кофе

Куст

Произрастает на равнинной местности
200-800 м над уровнем моря

Неприхотлива в уходе, крайне редко
болеет

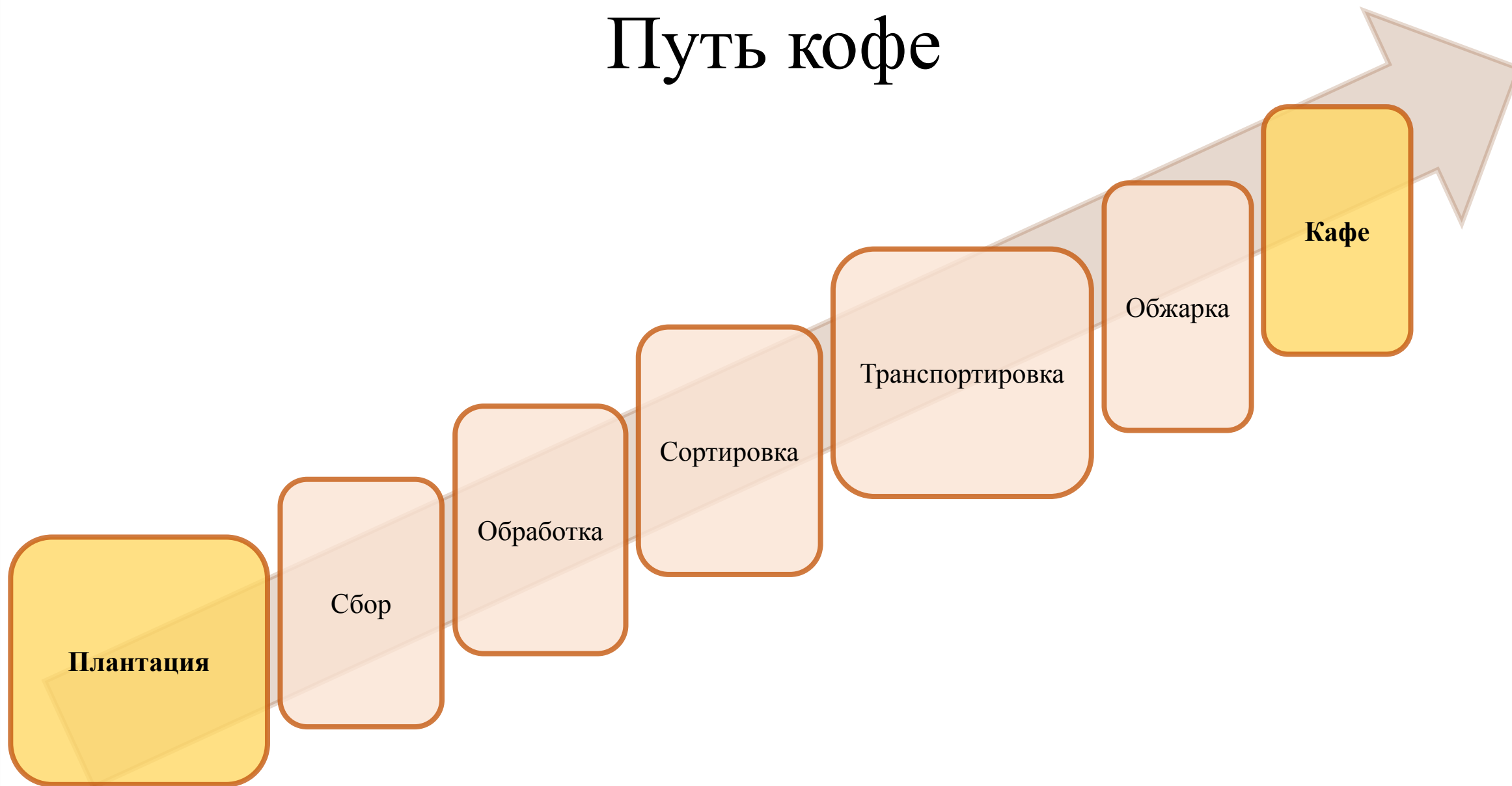
Больше кофеина, чем в Арабике

Круглая форма зерна

Даёт крепость, горечь и густые крема

Используется в производстве
растворимого кофе, может добавляться
к арабике

Путь кофе



Культивирование кофейного зерна



Сбор кофейных ягод



Обработка кофейных зёрен

Влажная



Сухая



Обработка кофейных зёрен

Влажная



Сухая



Сортировка кофейных зёрен



Обжарка



Устройство кофемашины



Устройство кофемашины

(5) Датчик давления в бойлере

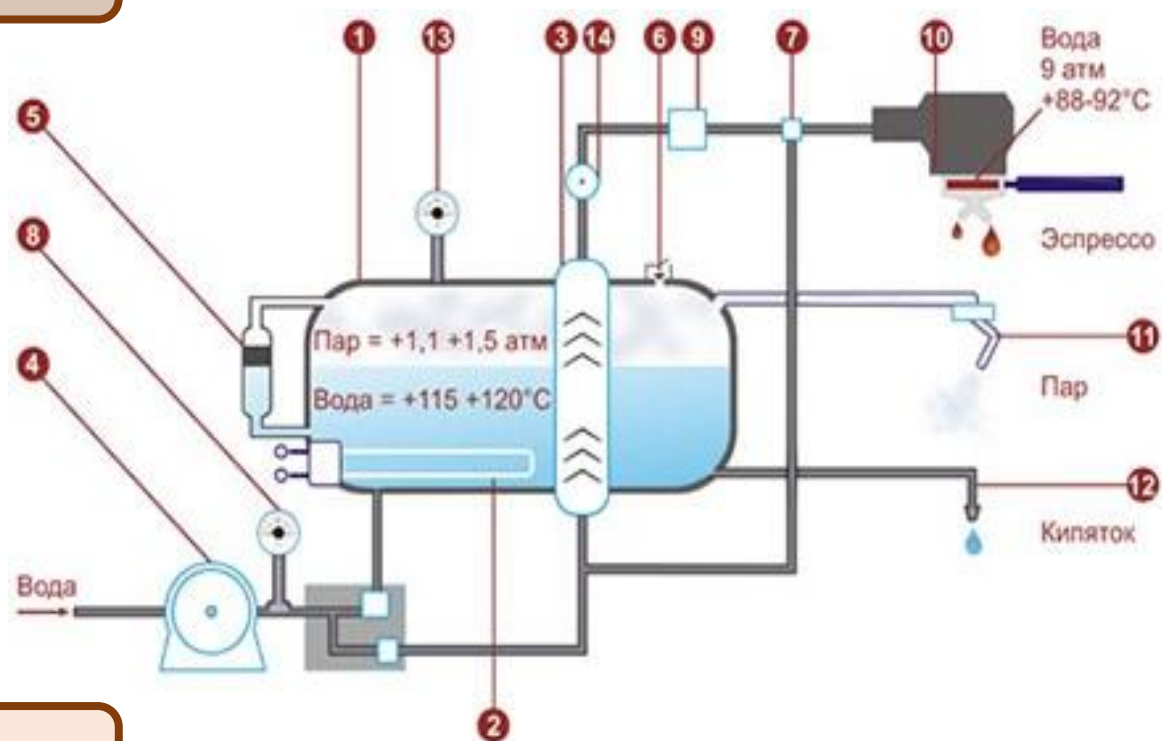
Рабочее давление пара: 1,1-1,5 атм

(8) Датчик давления помпы

Рабочее давление: 9 атм

(4) Показатель уровня воды в бойлере

Вода: 2/3 Пар: 1/3



Кофе в Волконском



Эспрессо



НЕДОВАРЕННЫЙ
ЭСПРЕССО



Крупный помол

Слабая темперовка

Быстрый пролив

Слабые, светлые крема

Не сходятся, если подуть

Кислый вкус

ПРАВИЛЬНЫЙ
ЭСПРЕССО



Оптимальный помол

Оптимальная темперовка

Пролив напоминает
мышинные хвостики

Плотные крема золотисто-
коричневого цвета

Быстро сходятся, если подуть

Сбалансированный кисло-
горький вкус

ПЕРЕВАРЕННЫЙ
ЭСПРЕССО



Мелкий помол

Сильная темперовка

Медленный пролив

Слабые, рыхлые крема
тёмного цвета

Не сходятся, если подуть

Горький, жжёный вкус

Капучино



Интересный факт

потребление кофе в год на одного жителя



В

Волконский

Везет Вам!

