

Тема урока

Оборудование для приготовления кофе

Преподаватель
Катермина Н.В.



1 «Эволюция кофеварки»

Среди многообразия различных напитков кофе, без преувеличения, занимает одно из первых мест. Однако не исключено, что в глубокой древности кофе был не напитком, а... едой!

2 «Секрет варки кофе»

Все мы, по крайней мере, большинство, любим пить кофе. На работе, дома, в гостях... Различие лишь в том, какое кофе пить, и главное – как его делать.





Темы

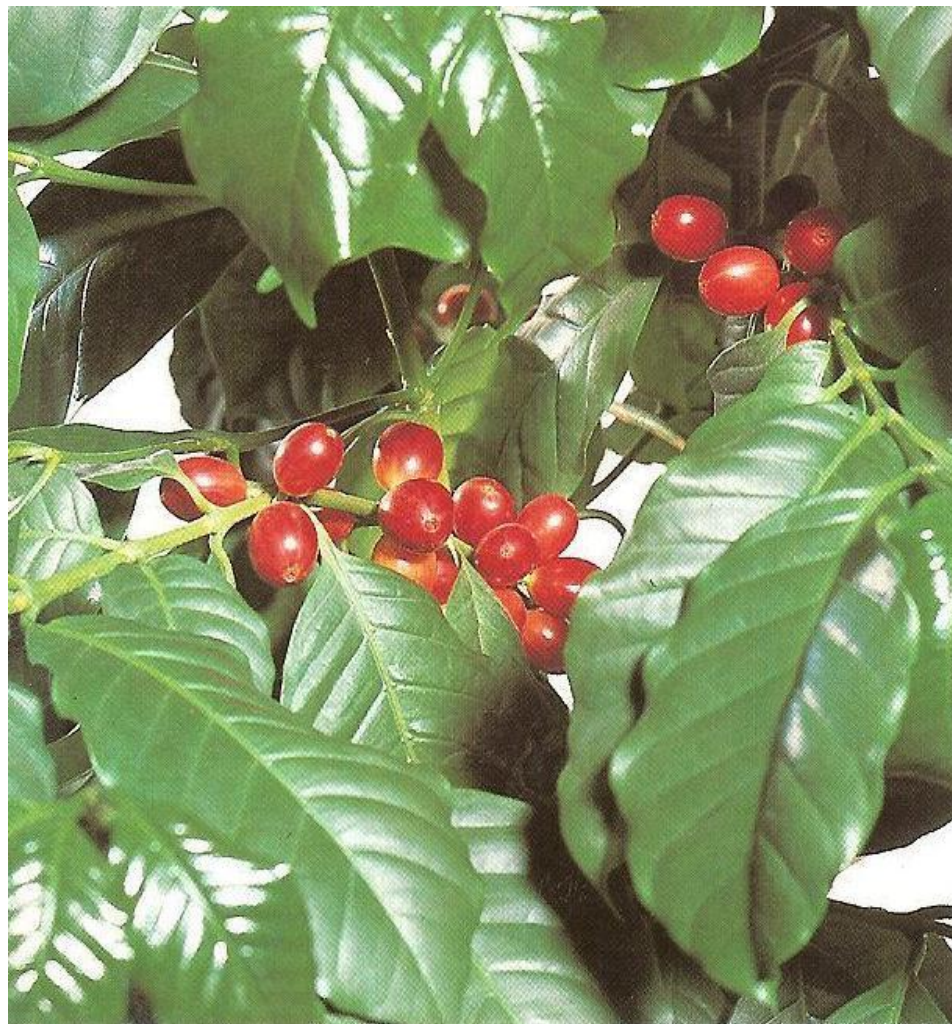
- **Тема «Эволюция кофеварки»**

- · Интересные факты о кофе – «Бодрящие ягоды»
- · Посуда для приготовления кофе – «От турки к кофеварке»
- · Оборудования для приготовления кофе на «песчаной бане»

- **Тема «Секрет варки кофе»**

- · Капельная кофеварка – «Фильтруем на капле»
- · Гейзерная кофеварка – «Гейзер на кухне»
- · Кофе под вакуумом «Венская кофеварка»
- · Секрет приготовления кофе - «Кофе по – королевски»

Бодрящие ягоды



Интересные факты приготовления кофе



Однако не исключено, что в глубокой древности кофе был не напитком, а... едой



От турки к кофеварке



«Песчаная баня»



Гейзер на кухне



Фильтруем по капле



Машина состоит из сосуда для горячей воды и кофейника для напитка, между которыми находился матерчатый фильтр с молотым кофе.

Вода по каплям просачивалась сквозь фильтр, и в кофейник собирался готовый «черный нектар».

Кофе под вакуумом



Венская
кофеварка

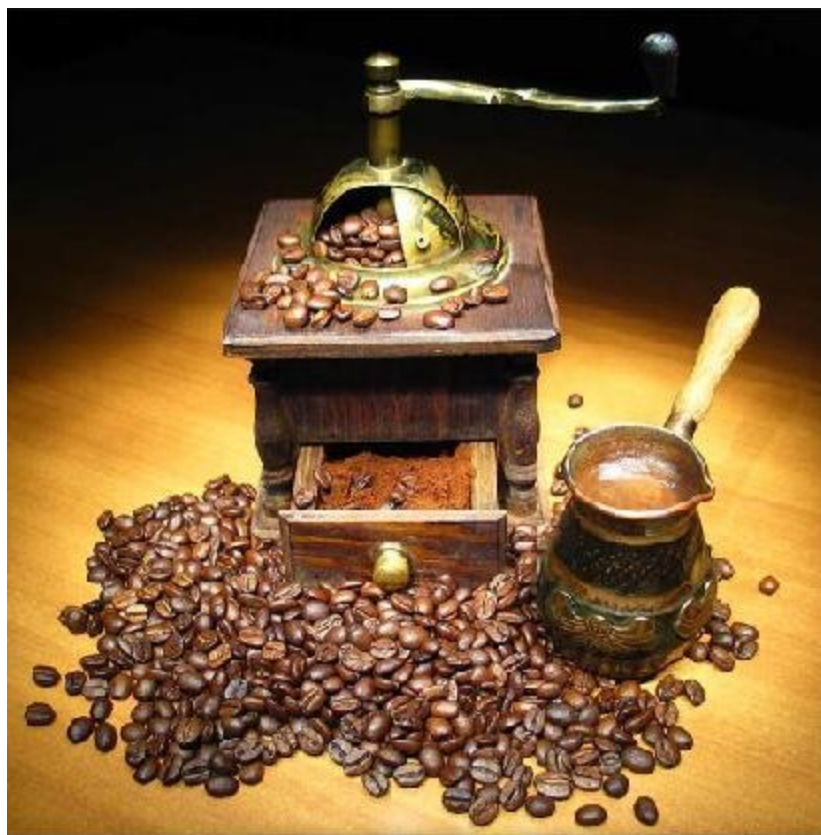


Температурный баланс обеспечивает приготовление необыкновенно вкусного кофе с тонким ароматом.



- Венская Кофеварка состоит из горелки и двух сосудов — стеклянного и металлического — соединенных трубкой.

Способы приготовления кофе



Кофе по королевски



Этот напиток подают после еды на пикниках или после обеда на даче. Над чашкой кофе, очень крепкого и горячего, держите чайную ложку, в которую предварительно положен кусок сахара. Полейте на сахар охлажденного коньяку и подожгите его. Когда пламя погаснет, вылейте содержимое ложки в чашку и хорошенько помешайте. Можете также добавить щепотку корицы (по вкусу).

Кофе по-ямайски

- **Ингредиенты:**
На 4 порции:
3 чашки крепкого черного кофе
1 апельсин и 0,5 лимона, нарезанные тонкими ломтиками
3 ст. ложка рома
1/3 стакана сахарной пудры
- Положить нарезанные цитрусовые в кастрюлю, залить кофе и поставить на огонь. Как только жидкость начнет закипать, добавить ром и сахарную пудру, хорошо перемешать до полного растворения пудры. Как только сахарная пудра растворится, сразу же снять с огня. Горячий кофе, разлить в стеклянные стаканы или чашки и украсить дольками лимона



Кофе по-французски

- **Ингредиенты:**
- коньяк
- сливки или молоко большой жирности
- сахар
- горячий крепкий кофе
- Согрейте чашку для кофе (если нет специального подогревателя, то в духовке или горячей водой).
Налейте в чашку коньяк, кофе и сахар – перемешайте до полного растворения сахара.
Наливая сливки по теплой перевернутой барной ложке, разместите их на поверхности кофе, не перемешивайте



Кофе по-итальянски

- Этот кофе отличается от всех других тем, что его не варят на воде. Кофе по-итальянски варят на молоке. В турке нагревают молоко и смолотые зёрна кофе. Не доводя до кипения, кофе снимают с плиты и процеживают. Чашечку ошпаривают кипятком, а после этого наливают кофе. К нему не подают обычно ни молоко, ни сливки. Сахар же лучше использовать мелко песковой.



Крем-кофе по-баварски

- В эмалированной кастрюльке растереть два яичных желтка и 75 г сахарной пудры или песка, добавить чашку горячего молока и чашку крепкого горячего черного кофе. Смесь поставить на огонь, непрерывно помешивая, но не доводя до кипения. Добавить желатин, предварительно разведенный в нескольких ложках теплого черного кофе. Разлить крем в маленькие формочки и поставить в холодильник. Украсить взбитыми сливками. Количество желатина нужно брать по объему жидкости, примерно 1 ст. ложка на стакан





Вопросы :

1. Что нового вы узнали об оборудовании для приготовления кофе?
2. Что было интересно на уроке?
3. Какие отличительные особенности гейзерной и капельной кофеварок?
4. Какое оборудование для приготовления кофе вы рекомендуете для производства?



Домашнее задание

	Преимущества оборудования	Недостатки оборудования
Гейзерной кофеварки		
Капельной кофеварки		
Венской кофеварки		

Спасибо за внимание

