

# Кофе и кофейные напитки

# Кофе

- Наиболее популярный и любимый населением разных стран тонизирующий напиток



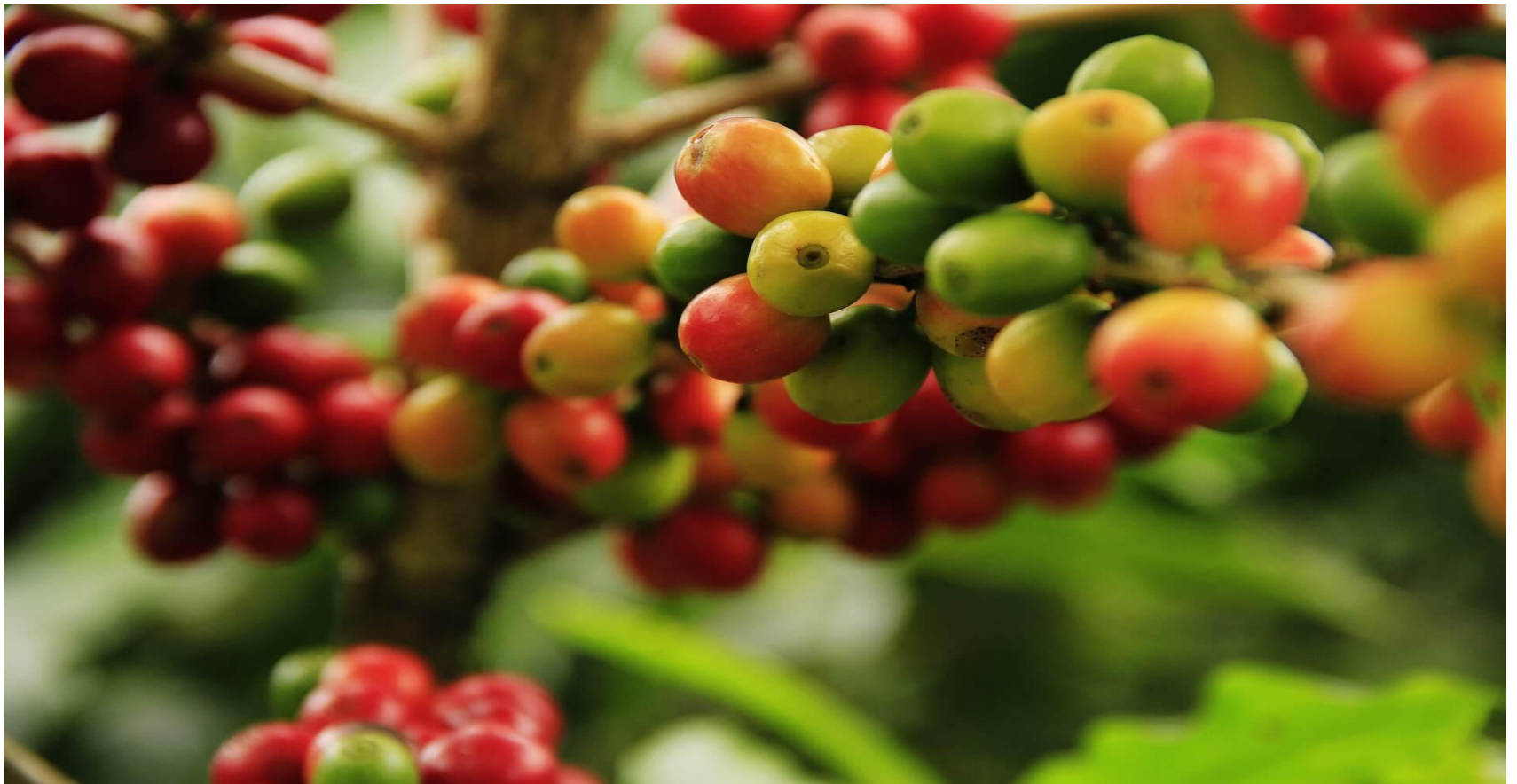
Кофе – это вкусовой продукт,  
приготовленный из обжаренных  
семян вечнозеленого кофейного

дерева



# Классификация кофе

- Классифицируют по месту



# Классификация кофе по способу обработки

- Сухой способ обработки кофейных плодов



# Влажный способ обработки кофейных плодов



# Классификация кофе по степени поджаривания

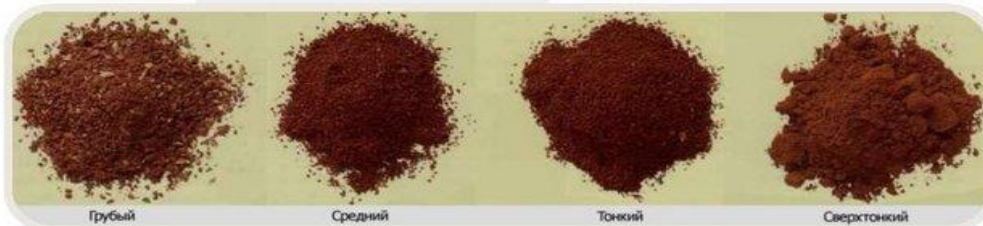


# Классификация кофе по степени помола



Гриндер

## Помол кофе



Грубый

Средний

Тонкий

Сверхтонкий

## Степени помола кофе и использование



ТУРКА

ЭСПРЕССО

ГЕЙЗЕРНАЯ КОФЕВАРКА

ПУВЕР

СИФОН

АЭРОПРЕСС

КЕМЕКС

ФРЕНЧ-ПРЕСС



# Арабика

- Арабика составляет почти 70 % всего производимого кофе



# Маракужу



- Кофейные деревья маракужу дают самые крупные в мире бобы

# Робуста

- Составляют 30 % производимого кофе.



# Виды кофе

## КОФЕЙНАЯ КАРТА

*Nehudeem.ru*



**ЭСПРЕССО**



**ДОППИО**



**ЛУНГО**



**РИСТРЕТТО**



**АМЕРИКАНО**



**ФЛЭТ УАЙТ**



**КОФЕ ПО-ВЕНСКИ**



**МАКИАТО**



**КАПУЧИНО**



**ЛАТТЕ**



**ЛАТТЕ МАКИАТО**



**ГЛАССЕ**



**РАФ**



**АЙРИШ**



**МОККО**



**БИЧЕРИН**

# Эспрессо

- Крепкий черный кофе



# Айриш или Ирландский кофе



- Кофе с  
ВИСКИ И С  
ВЗБИТЫМИ  
СЛИВКАМИ.

# Американо

- Кофе эспрессо, разбавленный горячей водой в соотношении 1:2 или 1:3



# Аффогато



- Шарик ванильного мороженого, который заливается порцией горячего эспрессо



# Бичерин

- Напиток, состоящий из эспрессо, горячего шоколада, белого шоколада и взбитых сливок из цельного молока.



# Блэк ай

- Американо + 2 шота эспрессо



# Бонбон кофе



- Кофейный напиток из испанского города Валенсия – это шот эспрессо и равное количество крема

# Борджиа

- Напиток на основе кофе и шоколада, со взбитыми сливками и апельсиновой цедрой



# Брив



- Классический кофейный напиток со взбитыми сливками и молоком

# Брюло

- Смесь кофе, специй и бренди



# Венский кофе



- Эспрессо со взбитыми сливками, посыпанный сверху специями и тертым шоколадом

# Вьетнамский кофе

- Кофе со сгущенкой и льдом





# Гляссе

- Прохладный кофе с 3 шариками мороженого



# Гильермо

- Чашка эспрессо, приготовленная традиционным способом, с долькой лайма



# Доппио



- Двойная порция эспрессо

# Дэд ай



3 шота  
эспрессо +  
американо

# Капучино

- Кофе с взбитыми в горячую пену молоком и пышной шелковистой молочно-кофейной пеной.



# Караджилло

- Смесь эспрессо и бренди



# Колд Брю



- Кофе, настоянный методом холодного заваривания

# Кон панна

- Эспрессо с пышной шапкой из взбитых сливок, посыпанной молотой корицей





# Коретто



- Эспрессо с добавлением спиртного

# Кортадо

- Напиток на основе кофе и молока



# Кубинский кофе

- Эспрессо с добавлением тростникового сахара



# Латте



- Кофейный коктейль, состоящий из одной части эспрессо и двух частей прогретого молока с пеной

# Латте-макиато

- Не смешанный капуччино, где молоко, молочная пена и кофе лежат слоями



# Лунго



- Кофе, более крепкий чем эспрессо, за счет большего времени экстракции.

# Марочино

- Один из рецептов кофе с шоколадом



# Мокачино



- Кофейный напиток, созданный в Америке и являющийся разновидностью латте с добавлением шоколада и взбитых сливок



# Ристретто

- Эспрессо, сваренный в меньшем объеме воды



# Раф



- Готовится путем добавления нагретых паром сливок с небольшим количеством пены в одиночную порцию эспрессо

# Романо

- Эспрессо с  
ЛИМОНОМ



# Турецкий кофе

- Молотый кофе, приготовленный в турке на песке



# Фраппе

- Густой холодный коктейль. Состоит из эспрессо, мороженого, холодного молока, фруктово-ягодного сиропа.



# Фредо

- Итальянский прохладительный напиток на основе эспрессо, молока, льда и карамельного сиропа.

