



Способи приготування кави

1. Айс-латте. Способи приготування айс-латте можуть відрізнятися, але одним з найпопулярніших рецептів є суміш холодного молока, сиропу і колотого льоду, в яку додається еспресо.

2. Американо готується з однієї або двох порцій еспресо, в які додається

від 30 до 470 мл гарячої води.

3. Гляссе (афогато) - кава з морозивом. Гляссе і афогато дещо відрізняються в способі приготування: для афогато використовується еспресо, яким заливають морозиво, а рецепт гляссе не такий вибагливий щодо вибору кавової основи і порядку додавання інгредієнтів в напій.

4. Допіо. Висококласні кав'ярні пропонують цей напій як еспресо або подвійний еспресо, а сама назва «Допіо» в меню часто відсутня. Для приготування такого еспресо використовується вдвічі більше меленої кави. Об'єм готового напою такий же, як і в лунго, але сам він набагато міцніший.

5. Капучино - еспресо з гарячим молоком, верхній шар якого збивається в рівну глянцеvu піну. Капучино прийнято пити без цукру, бо він і так смачний за рахунок природної солодкуватості молока.

6. Колд брю - кавовий напій, який готується за допомогою пропускання холодної води через шар кави або за рахунок довгого настоювання меленої кави в ледь теплій воді. Втім, способи приготування можуть відрізнятися: інколи колд брю заварюють гарячим, а потім різко охолоджують.
7. Кон пана. Спочатку заварюється еспreso або допіо, а потім додається шапка зі збитих вершків.
8. Кортадо - кавово-молочний напій, який готується в співвідношенні еспreso і молока 1:1.
9. Кава по-американськи (фільтр-кава). Напій, отримується методом прогонки води через каву (на відміну від американо, де вода просто додається в напій). Готується в крапельній кавоварці.
10. Кава по-віденськи. Рецепти можуть дещо відрізнятися, але основний принцип єдиний: кава по-віденськи - це кава зі збитими вершками.
11. Кава по-ірландськи. Готується з кави, вершків, коричневого цукру та ірландського віскі.
12. Кава по-тайськи (кава по-в'єтнамських). Холодний кавово-молочний напій готується в такий спосіб: в стакан з льодом додають згущене молоко і каву, після чого додають молоко або збиті вершки. Втім, два останні інгредієнти не обов'язкові.
13. Кава по-турецьки. Цей вид кави заварюється в турці. Багато хто віддає перевагу саме цьому способу варіння, відмовляючись від напоїв, приготованих за допомогою кавоварки.
14. Кава з Бейлісом. Це ще один варіант кавового напою з додаванням ірландського вершкового лікеру.



15. Кава з какао. Інгредієнти і спосіб приготування вже зрозумілі з назви напою. Пропорції можуть відрізнятися, тому додавайте їх за своїм смаком.

16. Кава з коньяком - чи не найпопулярніший вид кавового напою, який часто зустрічається в меню кав'ярень. До алкогольного коктейлю часто додають корицю, гвоздику або цедру апельсина.

17. Латте (наголос на перший склад). Існують деякі відмінності в рецептах, але суть залишається однією: латте - кава з молоком. Основна відмінність цього напою від капучино полягає в тому, що при варінні латте еспресо додається в молоко, а не навпаки. Щодо пропорцій еспресо, молока і молочної піни в напої, у кожного бариста своя думка з цього приводу і свої секрети, тому робіть так, як вам буде смачніше.

18. Лунго - еспресо, який довше проливають, довго готують. Володіє менш насиченим, але більш гірким смаком.

19. Макіато - еспресо з гуртком молочної піни. Молоко не вливається, пінка акуратно викладається ложкою, щоб утворити білий круг з коричневою облямівкою еспресо.

20. Мокачино (мокко) - різновид латте, що включає додатковий інгредієнт - шоколад (у вигляді какао-порошку, сиропу або гарячого шоколаду).
21. Нітро-кава - газована версія колд брЮ. Нітро-кава не стільки вид кавового напою, скільки спосіб його приготування, завдяки якому кава виходить газованою.
22. Пікколо - мініатюрна версія капучино. Щоб приготувати пікколо, необхідно зробити еспресо, збити і додати в нього молоко.
23. Раф-кава - напій, що складається з еспресо, вершків (НЕзбитих, а рідких) і ванільного цукру. Крім класичного ванільного смаку раф-кава може мати цитрусовий, лавандовий або ягідний присмак.
24. Ристрето. Кава для тих, хто любить міцніше. Той же еспресо, але меншого обсягу і міцніший.
25. Флет вайт готується так само, як капучино, але відмінність полягає в рівні молочної піни, який при приготуванні цього кавового напою становить виключно 0,2 см.
26. Фрапе готується за допомогою шейкера або міксера на основі однієї або двох порцій еспресо, цукру і невеликої кількості води, що збиваються до утворення піни. Напій подається в скляному стакані з додаванням холодної води, льоду і молока.
27. Еспресо - напій, який отримується шляхом пропускання гарячої води під високим тиском через фільтр з меленою кавою. На основі еспрессо готуються десятки видів інших кавових напоїв.
28. Еспресо-тонік - освіжаючий кавовий напій, приготований на основі еспресо і тоніка. Також часто додають лимон, холодну воду і різні сиропи.

