



HPCViet - Dạy Nghề Pha Chế Chuyên Nghiệp

Điện Thoại : 0335 800 591

Địa chỉ: 54 Nguyễn Oanh, Phường 17, Gò Vấp, Hồ Chí Minh Chỉ đường: <https://goo.gl/maps/HL3cebv7YoM2>

Website: <https://hocphache.com.vn>

Bartender HPCViet:

<https://hocphache.com.vn/barista>

Bartender Googlesite

<https://sites.google.com/view/hpcviet/barista>

Google site HPCViet:

<https://sites.google.com/view/hpcviet>

LATTE LÀ GÌ? LATTE UỐNG CÓ NGON KHÔNG?

Một ly cà phê được gọi chính xác hơn là một Cafe Cafe Latte, mặc dù hầu hết các chuỗi thương mại quy mô lớn sẽ làm một quán cà phê latte theo mặc định khi bạn yêu cầu một ly cà phê. Ngoại lệ cho điều này sẽ là các nhà hàng Ý thực sự hoặc các nhà hàng châu Âu khác, nơi đặt hàng một món latte chanh sẽ giúp bạn có được một ly sữa hấp.

Sữa được sử dụng cho Caffè Latte được hấp và xào để tạo ra một kết cấu mịn như kem, kết hợp tốt với espresso đậm đặc và đậm đà tạo ra sự hài hòa của hương vị. Việc tạo bọt của sữa được thực hiện bằng cách sử dụng đầu hơi của máy espresso.

Một cafe latte bao gồm 2 ounce espresso lỏng, 3 ounce sữa hấp và thường là một lớp bọt mỏng trên đầu. Đôi khi nó có thể được gọi là một loại Cappuccino ướt.

Để được hướng dẫn, xem Cách pha cà phê.

Latte so với Cappuccino so với Macchiato

Những người khác

Lời khuyên cho sữa hấp và bọt hoàn hảo

Nghệ thuật hấp một ly cà phê

Tìm kiếm vị trí ngọt ngào

Những sai lầm thường gặp trong quá trình hấp Latte

Lịch sử của Caffè Latte

Một Caffè Latte trong truyền thống Ý

Hương vị Caffè Lattes

Nghệ thuật pha cà phê là gì?

LATTE VS. CAPPUCINO VS. MACCHIATO

Điều này khác với một ly cappuccino là các phần bằng nhau espresso và sữa hấp và bọt, trong khi một Espresso Macchiato là các phần bằng nhau espresso và [sữa](#) có bọt, không có sữa hấp. Macchiatos đôi khi được gọi là khô Dry Cappuccinos.

Hầu hết các cửa hàng cà phê thương mại đã biến Cappuccino thành Macchiato (ví dụ: họ bỏ phần sữa hấp) và sử dụng thuật ngữ Mac Maciatiatio cho các loại đồ uống có hương vị.

KHÁC LATTES

Trong khi Latte phổ biến nhất là **Caffè Latte**, nó có thể được tạo ra bằng cách sử dụng một thứ khác để thay thế cho espresso. Các lựa chọn thay thế phổ biến bao gồm giao phối (người maw-teh), chai hoặc [matcha](#).

Ngoài ra còn có một số lựa chọn thay thế sữa trên thị trường cho những người không dung nạp đường sữa hoặc có nhu cầu ăn kiêng khác. Các công ty như Pacific Barista có công thức thay thế sữa hạnh nhân, sữa đậu nành và sữa dừa, cũng như một số sản phẩm thích hợp hơn như sữa gạo và sữa gai dầu. Mặc dù các sản phẩm ngoài kệ thông thường tại cửa hàng tạp hóa có thể được sử dụng, các nhãn hiệu dành riêng cho barista có các chất tạo bọt siêu nhỏ và các chất tạo bọt khác giúp dễ dàng hơn trong việc xào và hấp.

Ngoài ra còn có các loại đặc sản tinh tế, như latte than hoạt tính.

Các bước đơn giản Đảm bảo kem, sữa mịn và bọt mịn, chất lượng cao

Khi bạn hấp sữa để pha cà phê và các loại đồ uống espresso khác, bạn đang bơm không khí vào sữa để tạo ra một loại sữa mềm và mịn với hương vị rất đậm đà. Các barista lành nghề tạo ra một bọt mịn mà không có bọt lớn để nó hòa quyện với thức uống espresso trong sự hài hòa của hương vị.

LỜI KHUYÊN CHO SỮA VÀ SỮA HOÀN HẢO

Dùng sữa rất lạnh. Lấy nó ra khỏi tủ lạnh ngay trước khi bạn sử dụng và sau đó đổ đầy bình hấp của bạn khoảng một phần ba. Không đổ đầy nó vì khi bạn hấp và sục khí sữa đúng cách, nó sẽ tăng gấp đôi hoặc thậm chí gấp ba về thể tích.

Một lựa chọn tốt về sữa là một phần trăm hoặc hai phần trăm sữa vì điều này sẽ tạo ra bọt tốt hơn sữa nguyên chất và hương vị tốt hơn sữa ít béo. Trong khi khối lượng sữa won tăng lên nhiều khi bạn sử dụng sữa có nhiều chất béo, hương vị và kết cấu sẽ phong phú hơn. Trước khi bạn bắt đầu hấp / sục khí, hãy lọc sạch đầu hơi để loại bỏ nước có thể có bên trong. Làm điều này bằng cách đặt một chiếc khăn ẩm lên trên đầu của cây đầu hơi và sau đó bật hơi nước trong vài giây.

NGHỆ THUẬT BẮT ĐẦU MỘT LATTE

Bây giờ đặt đầu hơi vào sữa trong bình hấp và bật hơi nước khi bạn nhắm đầu hơi hơi ra khỏi trung tâm để sữa bắt đầu chảy theo chuyển động tròn.

Giữ cho dầu hơi ngập nước vì nếu bạn để đầu dừa ở trên bề mặt sữa, nó sẽ tạo ra bong bóng lớn, không mong muốn và cũng sẽ gây ra văng
Hãy chắc chắn rằng đầu của dừa hơi nằm ngay bên dưới bề mặt sữa và xoáy cũng duy trì chuyển động tuần hoàn của nó.

Lắng nghe cẩn thận âm thanh mà quá trình tạo ra - nó sẽ nghe giống như một cái gì đó chiên trên vỉ nướng. Khi bạn đạt được âm thanh này, bạn biết rằng bạn có vị trí tối ưu cho dừa hơi để bơm không khí vào sữa.

Khi bạn tìm đúng vị trí để giữ dừa hơi trong sữa thì bạn không cần phải di chuyển bình hấp vì góc của bình và áp suất từ dừa hơi sẽ duy trì chuyển động tròn sữa. Chuyển động duy nhất cần có là từ từ hạ thấp bình hấp khi thể tích sữa nở ra.

Với đầu của dừa hơi ngay bên dưới bề mặt và sữa chảy nhanh theo chuyển động tròn, bất kỳ bong bóng lớn nào hình thành trên bề mặt sữa sẽ nhanh chóng lăn trở lại vào sữa. Chỉ những bong bóng rất nhỏ sẽ vẫn còn.

Cập nhật bài viết

1. [Học barista](#)
2. [Học barista ở sài gòn](#)
3. [học pha chế cafe](#)
4. [barista là gì](#)
5. [latte là gì](#)
6. [espresso là gì](#)
7. [pha chế barista](#)
8. [capuchino là gì](#)
9. [học pha chế cafe ở tphcm](#)
10. [nghề barista](#)

File thông tin HPCViet

[Thông tin về Barista](#)

[Danh sách MXH HPCVIET](#)

[Thông tin Drive](#)

[Danh sách thông tin trên Twitter](#)