Кофе

Для идеального кофе вам потребуется подобрать оптимальный помол, правильное время заваривания и нужную степень обжарки кофейных зерен

Как приготовить

в чашке

насыпать кофе в чашку из расчета:

чайная ложка с горкой на человека

добавить сахар, для образования пены
залить кипяток примерно на две трети чашки
подождать полторы минуты
долить кипяток и дать настояться
перемешать для распределения пены

во френч-прессе

сполоснуть колбу горячей водой
засыпать кофе из расчета:

две столовых ложки на 250 мл воды

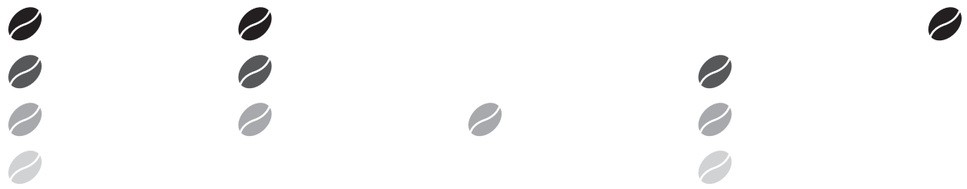
аккуратно залить горячую воду и перемешать
настаивать в течении четырех-шести минут
опустить фильтр вниз

в гейзерной кофеварке

залить холодную воду в нижнюю часть
аккуратно вставить сито не касаясь воды
засыпать кофе и накрутить верхнюю часть
поставить закипать на медленный огонь
кофе снизу должен перейти наверх
разлить в чашки и подать к столу

	французский пресс	гейзерная кофеварка	фильтр кофе	турка	чашка
ПОМОЛ	грубый	средний	средний тонкий	в пыль	тонкий в пыль
ЗАВАРИВАНИЕ	6 мин	10 мин	6 мин	9 мин	2,5 мин

СТЕПЕНЬ ОБЖАРКИ ЗЕРЕН



Интересное про кофе

В «эспрессо» нет буквы «к»
Кофе является вторым по популярности в мире напитком после воды
Чем больше кофе настаивается, тем больше в него переходит кофеина
Кофе из вскрытого пакета обладает максимальным вкусом первые 7-10 дней
Кофе по-итальянски: выпить залпом чашку кофе и не спеша запить водой, смакуя послевкусие

Как подать к столу

с мороженым

приготовить насыщенный черный кофе
добавить сахар по вкусу
охладить и дать настояться
разлить в чашки
добавить мороженое из расчета:

две-три чайные ложки на человека

по-варшавски

приготовить крепкий черный кофе
добавить немного сахара
залить одну столовую ложку сливок
снова поставить кофе на огонь
взбить венчиком до образования пены
налить в чашки и сразу же подать к столу

по-турецки

соединить черный кофе с сахаром
налить холодной воды и дать закипеть
снять кофе с огня на несколько секунд
снова поставить на огонь и дать закипеть
повторить кипячение два-три раза
добавить несколько крупинок соли

Источник: журнал ИНФОГРАФИКА №18 и советские шторы с рецептами кофе