



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště

Horky nad Jizerou 35

Obor: 65 - 51 - H/01 Kuchař – číšník

65 - 41 - L/01 Gastronomie

29 - 54 - H/01 Cukrář

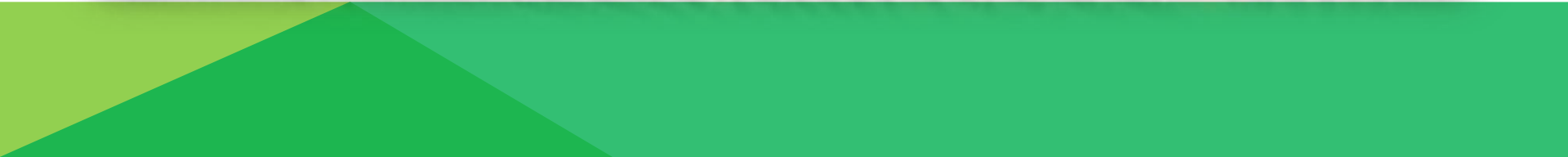
Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

Předmět: Odborný výcvik
Ročník: I. – III. Gastronomických oborů
Téma: Gastronomické a odborné prohlubovací kurzy (barista)
Vypracovala: Bc. Somrová Hana
Materiál: VY_32_INOVACE_378
Datum: 5. 2. 2013
Anotace: Seznámení s kávou - příprava základních druhů káv.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

SEZNÁMENÍ S KÁVOU



V čem kávu připravit.....



Jak připravit Espresso.....

7 g mleté kávy na 1 porci

20 kg váhou při lisování v páce

9 barů tlak čerpadla kávovaru

90°C teplota vody

20' - 30' doba protékání kávy

25 - 35 ml proteklé kávy

1- 2 mm silná crema



Jak připravit Ristretto.....

7 g mleté kávy na 1 porci

15 - 20 ml objem výsledného nápoje



Jak připravit Americano = Lungo.....

7 g mleté kávy na 1 porci
espresso s přidáním horké vody



Jak připravit Cappuccino.....

30 ml espressa

1- 2 cm mléčné pěny

teplota mléka nesmí přesáhnout 70° C



Jak připravit Latte Macchiato.....

100 –150 ml vychlazeného plnotučného mléka
našlehaného v konvičce,
teplota mléka nesmí přesáhnout 70° C,
mléko s pěnou do větší sklenice – chvílku ustát,
espresso nalít do středu pěny – vytvoří pruh



Jak připravit Vídeňskou kávu.....

espresso s přidáním horké vody do skla na
horké nápoje,
šlehaná smetana



Jak připravit Alžírskou kávu.....

espresso s přidáním horké vody do skla na horké nápoje,

2 cl po skle přelitý vaječný likér,
šlehaná smetana



Zdroje fotografií:

Použity vlastní zdroje fotografií připravované kávy.