



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_379
Datum: 5. 2. 2013
Anotace: Příprava turecké kávy



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



Jak správně připravit Tureckou kávu...



7g velmi jemně mleté kávy do džezvy...



...zalieme 100ml studené vody...



...pomalu zahříváme, tvoří se pěna, která postupně stoupá...



...necháme vzkypět - celkem třikrát...



...mezi tím vždy odstavíme a zakápneme studenou vodou...



...po třetím vzkypění necháme kávovou sedlinu usadit...



...hostovi naléváme z výšky 8 – 10 cm do nahřátého šálku...

Zdroje fotografií:

Použity vlastní zdroje fotografií připravované kávy.