



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_380
Datum: 5. 2. 2013
Anotace: Příprava vídeňské kávy



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Příprava vídeňské kávy





Nasypeme 7g instantní kávy do skla na horké nápoje...



...zalijeme přibližně 1,5dl horké vody...



...přidáme šlehanou smetanu...



...a dle chuti dozdobíme – čokoládou, kakaem...

Můžeme použít i alternativu s kávovarem





Kávu nasypeme do páky...



...stlačíme pomocí tamperu...



**...do vhodné nádoby připravíme espresso
prodloužené horkou vodou...**



... přelijeme do skla na horké nápoje...



... a opět přidáme šlehanou smetanu, dozdobíme...



... a už jen naservírujeme.

Zdroje fotografií:

Použity vlastní zdroje fotografií připravované kávy.

<http://kiaoracafe.redcart.cz/cms/view/2/co-je-to-vyberova-kava-.html>

<http://www.kavy.eu/zajimavosti-ze-sveta-kav/instantni-kava/>