

Памятка баристы



Эспрессо

Кофе с кремой высотой 3–4 миллиметра готовится по традиционному итальянскому рецепту и подается в маленькой чашечке.



Двойной эспрессо

Двойной эспрессо готовится с использованием большего количества молотого кофе, обладает более насыщенным ароматом и дарит дополнительную энергию.



Американо

Вариант приготовления итальянского эспрессо: напиток получается не таким крепким, имеет более мягкий вкус и тонкий слой кремы.



Лунго

Лунго готовится по специальному рецепту при низком давлении и отличается мягким, нежным вкусом. Его оценят любители заварного кофе.



Доппио+

Еще более крепкий и бодрящий, чем двойной эспрессо, этот напиток готовится с использованием дополнительного количества молотого кофе, который предварительно настаивается для получения более выразительного аромата.



Капучино

К порции эспрессо добавляется такое же количество горячего молока, а готовый напиток украшается высокой пеной.



Капучино+

Капучино, приготовленный на основе доппио+ — больше аромата, больше энергии.



Эспрессо макиато

В порцию эспрессо добавляется немного молока, а готовый напиток украшается молочной пеной.



Латте макиато

В порцию эспрессо добавляется до 220 мл горячего молока, а готовый напиток украшается слоем молочной пены средней высоты.



Латте

Порция эспрессо смешивается с тремя порциями горячего молока, а готовый напиток украшается тонким слоем пены.



Горячее молоко

Горячее молоко с пеной желаемой высоты.



Горячая вода

Примерно 150 мл воды, нагретой до 90 °С.