

# ***Rodzaje kawy espresso***

- **Espresso Ristretto** – uzyskuje się przez wyłączenie ekspresu wcześniej niż przy parzeniu zwykłej kawy espresso, dzięki czemu napar jest gęstszy i bardziej aromatyczny.



- **Doppio** – oznacza podwójną ilość naparu.



- **Americano** – jest to zwykła kawa espresso rozcieńczona gorącą wodą.



- **Cappucino** – jest mieszanką dwóch podgrzanych płynów – 1/3 espresso, 2/3 mleka.



- **Caffe Latte** – otrzymuje się, dodając do świeżo zaparzonej kawy Espresso spienione mleko o temperaturze 62°C . Latte powinna mieć trzy warstwy : na dole mleko , następnie espresso i na wierzchu pianka z mleka.



- **Espresso macchiato** – jest to zwykła kawa espresso z bardzo niewielkim dodatkiem mleka .



- **Latte macchiato** – to po prostu szklanka gorącego mleka z niewielkim dodatkiem kawy espresso.



- **Con panna** – to kawa espresso z łyżeczką zimnej bitej śmietany.



- **Caffe mocha** - jest mieszanką złożoną z 1/3 kawy espresso , 1/3 gorącej czekolady i 1/3 gorącego mleka , wlewanej właśnie w takiej kolejności .



- **Caffe frappe** – to zimne espresso z dodatkiem zimnego mleka , ubite w blenderze i ewentualnie wzbogaconego lodami.





# *Receptury przygotowania kawy*

Kawę z ekspresu można podawać na wiele sposobów, wzbogacając ją różnorodnymi dodatkami .

Jako dodatki stosuje się :

- Śmietankę lub mleko w temperaturze pokojowej
- Mleko spienione za pomocą sprężonej gorącej pary
- Alkohole : whisky, whiskey, koniak, brandy, rum, wódki smakowe ( np.. Wiśniówka, czereśniówka)
- Likieri : amaretto, pomarańczowy, miętowy , waniliowy, itp..
- Przyprawy korzenne : cynamon, goździki, gałka muszkatołowa, kardamon, itp. ,
- Kakao i czekolada w proszku ,
- Soki owocowe,
- Lody w różnych smakach ,
- Żółtka jajek



## ***Kawa z imbirem***

- Jedną łyżkę miodu zetrzeć ze szczyptą imbiru, zalać gorącą kawą w filiżance do ok.  $\frac{3}{4}$  wysokości. Wierzch przykryć ubitą śmietaną lub spienionym mlekiem.





## *Kawa po Irlandzku*

- Do specjalnej szklanki wlać 40 ml Whiskey dodać 2 łyżeczki brunatnego cukru i wymieszać do rozpuszczenia. Dopełnić do  $\frac{3}{4}$  gorącą kawą, dokładnie wymieszać i na wierzch położyć gęstą bitą śmietaną.

# ***Kawa po Irlandzku (Oryginalny przepis)***

- Do specjalnej szklanki wsypać 2 łyżeczki brunatnego cukru i ogrzewając nad palnikiem doprowadzić do jego skarmelizowania. Dodać 40 ml Whiskey i ostrożnie przechylając szklankę na płomieniem, doprowadzić do zapalenia alkoholu. Uzpełnić do  $\frac{3}{4}$  gorącą kawą i udekorować wierzch bitą śmietaną.



# *Kawa z likierem Curacao*

- Gorący napar kawowy 150-200 ml wymieszać z 10 ml likieru pomarańczowego. Mleko zagotować z odrobiną czekolady i wlać do filiżanki. Wierzch udekorować bitą śmietaną i tartą czekoladą.



# ***Kawa mrożona z ajerkoniakiem***

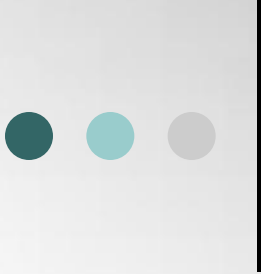
- Zimny napar kawowy zmiksować w mikserze z dwiema gałkami lodów, 100ml zimnego mleka oraz 50 ml likieru. Napój przelać do wysokiej szkanicy lub kielicha, udekorować bitą śmietaną.



# *Kawa z bitą śmietaną (Murzynek)*

- Filiżankę napęlniamy ok.  $\frac{3}{4}$  gorącym naparem kawy espresso. Wierzch przykrywamy warstwą gęstej bitej śmietany.





# ***Naczynia i sztucce do podawania kawy***

- Filiżanki o pojemności od 40-200 ml
- Wysokie szklanki z uszkiem lub bez o poj. do 400 ml.
- Łyżeczki dobrane wielkością do wielkości filiżanki lub szklanki.
- Spodki w odpowiednim rozmiarze.



# ***Sposoby podawania kawy***

- Wyporcjowaną w filiżance odpowiedniej wielkości.
- Wyporcjowaną w dzbanuszkach jednoporcjowych.
- W dzbankach wieloporcjowych.



# *Podawanie kawy w filiżance*

Podchodząc z prawej strony gościa, kelner wykonuje kolejno następujące czynności :

- Ustawia przed gościem filiżankę z łyżeczką na spodku – uszko filiżanki i rączka łyżeczki ustawione w prawą stronę
- Ustawia dodatki po prawej stronie nakrycia - niższe naczynia ustawia przed wyższymi
  1. Mleko lub śmietankę w mleczniku ( do kawy po wiedeńsku )
  2. Cukier w cukiernicy jeżeli nie był wcześniej ustawiony na stoliku
- Przechodzi do kolejnego gościa i obsługuje go w ten sam sposób





# ***Podawanie kawy w dzbankach jednoporcyjowych***

Podawanie kawy z dzbanków jednoporcyjowych jest techniką wymagającą odpowiednio dużej liczby dzbanuszków o odpowiedniej wielkości ok. 150-200ml. Stosując tę metodę, kelner postępuje według przyjętego porządku :

- Przygotowuje tacę, na której ustawia odpowiednią liczbę filiżanek, wyporcjowanych dodatków i dzbanuszków z kawą
- Podchodzi do gościa z prawej strony
- Ustawia przed gościem pusta filiżankę i łyżeczkę na spodku
- Nalewa z dzbanka kawę do filiżanki i stawia dzbanek po prawej stronie nakrycia
- Dodatki ustawia obok dzbanka tak aby niższe stały przed wyższymi



# ***Podawanie kawy w dzbankach wieloporcyjowych :***

Jest to metoda zarezerwowana do obsługi większej ilości gości, przebieg obsługi kelnerskiej wygląda następująco :

- Kelner ustawia przed gościem wygrzana filiżankę wraz z łyżeczką na spodku,
- Po prawj stronie lub w centralnym miejscu stołu ustawia dodatki,
- podchodzi do stołu z dzbankiem trzymanym w lewej ręce
- Podnosi filiżankę ze stołu prawą ręką i nalewa kawę za plecami gościa – może także nalewać kawę do filiżanki stojącej na stole, ale wówczas robi to, trzymając dzbanek w prawej ręce
- W podobny sposób obsługuje gości przy stoliku