

Pracownia gastronomiczna kl.2 kh - 4 godziny 23.06.2020 r. (wtorek, lekcje wg planu 1,2,3,4,)

Praca z podręcznikiem "Procesy technologiczne w gastronomii" cz, 2 str 360-366 i Internetem

Temat 76 : Napoje bezalkoholowe gorące

Temat 77 : Napoje bezalkoholowe gorące - podział

Temat 78 :Techniki sporządzania

Temat 79: Sporządzanie napojów gorących i ocena organoleptyczna.

Polecenie 1

Po szczegółowym zapoznaniu się z techniką sporządzania napojów zimnych, (informacja niżej) wykonać dowolny napój. Zastosować przepis z podręcznika, książki kucharskiej lub Internetu. Zapisać krótką notatkę w zeszycie.

Napój bezalkoholowy – rodzaj [napoju](#), który nie zawiera znaczących ilości [alkoholu](#). Alkohol w niewielkich ilościach występuje naturalnie w wielu napojach, takich jak soki owocowe, a także tworzy się w wyniku [fermentacji](#), np. w [kwasie chlebowym](#), należałoby jednak wypić ogromne ilości takich napoi, żeby odczuć jakiegokolwiek oddziaływanie spożytego alkoholu. Według polskiego prawa napój nie jest [napojem alkoholowym](#), gdy zawiera nie więcej niż 0,5% [etanolu](#).

Zazwyczaj napoje dzieli się według kryterium temperatury podawania na zimne i gorące.

Napoje gorące

- [kawa](#): prawdziwa, [zbożowa](#)
- [herbata](#): czarna, [zielona](#), herbaty aromatyzowane
- [kakao](#)
- [czekolada pitna](#)
- [bawarka](#)

Zanim smakosz **kawy ziarnistej** będzie mógł zachwycić się aromatem ulubionego napoju, ziarno odbywa długą wędrówkę.

Smak naparu kawy zależy od gatunku krzewu, położenia plantacji, rodzaju gleby, na której uprawia się rośliny, a także od jakości, rodzaju i metody przetwarzania **ziaren**.

Kawa rozpoczyna swoje „życie” jako biały kwiat, który po zapyleniu zmienia się w owoc, ze względu na wygląd nazywany przez plantatorów wiśnią kawy.

Dojrzały czerwony owoc ma eliptyczny kształt i zawiera w sobie najczęściej dwa ziarna spłaszczone z jednej strony. Czasem jednak powstaje pojedyncze zaokrąglone ziarenko zwane perłowym. Ponieważ jest ono bardzo rzadkie (około 2% zbiorów), traktuje się go jak prawdziwy rarytas.

Naukowcy sklasyfikowali ponad 500 rodzajów kawowców, ale tradycja kształtowana przez setki lat uprawy tych roślin wskazuje, że tylko cztery gatunki rodzą smaczne **ziarna kawy**, poszukiwane przez znawców:

- Coffea arabica (arabika),
- Coffea canephora (robusta),
- Coffea liberica (liberika),
- Coffea excelsa (genetyczna mutacja liberiki).

Współcześni plantatorzy uprawiają przede wszystkim pierwsze dwa gatunki, które mają także wiele odmian. To właśnie z nich powstają mieszanki sprzedawane na całym świecie.

Jak odróżnić **szlachetną arabikę** od robusty?

- Ziarna arabiki są owalne, płaskie, z zakrzywioną bruzdą; mają około 11 mm długości i ok. 7 mm szerokości; w smaku są łagodne, średnio kwaśne, o mocnym aromacie; zawierają od 0,7 do 1,6% kofeiny.
- Ziarna robusty są bardziej zaokrąglone, eliptyczne, o prostej bruzdzie; mają 9 mm długości i 7 mm szerokości, są zatem nieco mniejsze od arabiki; mają mocny, kwaśny i gorzki smak oraz słaby aromat; zawierają od 1,7 do 4,0 % kofeiny.

Robusta jako krzew znacznie mniej wymagający jest też tańsza od arabiki.

Trzeci gatunek botaniczny kawy - liberika - rośnie głównie w Malezji i na zachodnim wybrzeżu Afryki.



W stosunku do dwóch poprzednich gatunków stanowi zaledwie 1% zbiorów na świecie. Charakteryzuje się dużym **ziarnem**, ale daje napar niskiej jakości, dlatego nie jest zbyt poszukiwanym produktem.

Najlepsze owoce kawy to te w pełni dojrzałe. Gdy owoce rosną mają kolor zielony, na krótko przed dojrzewaniem stają się żółte i pomarańczowe, a na końcu przybierają odcień pięknej czerwieni.

Najpopularniejsze rodzaje kawy

W kawiarniach na całym świecie możemy zamówić wiele rodzajów kaw. Spory wybór niektórych może onieśmielać, więc warto przyrzeć się najpopularniejszym kawą.

Klasyką jest na pewno **espresso**, którego przygotowania bariści uczą się czasami nawet kilka lat. To intensywny napar przyrządzany w ekspresie ciśnieniowym. Podaje się go w niewielkiej filiżance wraz z wodą, która służy do oczyszczenia kubków smakowych, by móc delektować się smakiem wyśmienitej kawy.

Deserową kawą, którą Włosi chętnie piją do śniadania, jest oczywiście **cappuccino**, które przygotowywane jest na bazie espresso. Zalane jest one ciepłym spienionym mlekiem.

Americana to kawa, którą wszyscy znamy. Podaje się ją w dużej filiżance lub papierowym kubku. To po prostu espresso z bardzo dużą ilością wody. Aromat jest w tym wypadku znacznie mniej intensywny.

Sposoby parzenia kawy

W czasie wieków popularyzacji kawy powstało wiele sposobów, by przygotować ten wyśmienity napar. Oto kilka najpopularniejszych:

Kawa po turecku – wiele osób myśli, że to tradycyjna zalewana kawa, jakiej możemy napić się w większości polskich domów. Nic bardziej mylnego. Sposób przygotowania naparu jest w tym wypadku znacznie bardziej skomplikowany. Drobno zmielone ziarna mieszane są cukrem i zalewane zimną wodą. Następnym etapem jest wielokrotne podgrzewanie napoju jednak bez zagotowywania go. Na końcu dodawane są aromatyczne przyprawy.

PARZENIE KAWY PO TURECKU

Wbrew pozorom kawa po turecku to nie tradycyjna kawa zalewana wrzątkiem w szklance czy filiżance - bardzo wiele osób ma błędne przekonanie w tej kwestii, dlatego chcemy Wam wyjaśnić **na czym polega parzenie kawy po turecku**.

Parzenie kawy po turecku wymaga zdecydowanie więcej cierpliwości i umiejętności. Drobno zmieloną wcześniej kawę ziarnistą zmieszaną z cukrem wsypuje się do specjalnego naczynia - często nazywanego "tygielkiem", a następnie zalewa się zimną wodą i kilkakrotnie podgrzewa nie dopuszczając do wrzenia. Gdy napar zaczyna się gotować zdejmujemy go z ognia i czekamy aż nieco ostygnie, a następnie znowu go podgrzewamy (proces podgrzewania i stygnięcia należy powtórzyć trzy razy).

Przed przelaniem kawy do filiżanek warto dolać do naczynia kilka kropel zimnej wody, co sprawi że fusy opadną na dno. Do kawy parzonej po turecku warto dodać odrobinę kardamonu lub cynamonu.

Kawa z ekspresu przelewowego – to bardzo popularny sposób przygotowywania kawy w domowych warunkach. Zaletą tego rozwiązania są niskie koszty zakupu niezbędnego sprzętu. Działanie w tym wypadku jest bardzo proste. Wrząca woda przelewa się przez zmielone ziarna kawy, które umieszczone są na filtrze.



Kawa z ekspresu ciśnieniowego – w ten sposób przygotowuje się espresso. Gorąca woda pod ogromnym ciśnieniem przelewa się przez drobno zmielone ziarna kawy. Uzyskuje się dzięki temu bardzo intensywny i aromatyczny napar, na bazie którego można sporządzić także wiele innych odmian kawy.

Kawa z kafetieri – to nieco mniej skomplikowana odmiana ekspresu ciśnieniowego. W dolnej części znajduje się zimna woda. Nieco wyżej umieszczone jest sitko z kawą. Kiedy postawimy całość na płomieniu, to dzięki podwyższonemu ciśnieniu woda zaczyna przedostawać się przez kawę, a napój skrapla się w górnej części kafetieri.

Pokaż więcej wpisów z [Sierpień 2016](#)

Kawa mrożona

Składniki:

- 2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej
- 2 łyżeczki cukru
- 70 ml schłodzonej wody
- 40 ml mleka
- 5-10 kostek lodu

Do wysokiego naczynia przeznaczonego do miksowania blenderem wsypać 2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej Jacobs Velvet, 2 łyżeczki cukru i zalewamy to 70 ml. schłodzonej wody (na wysokość to wychodzi ok 2 cm). Blenderem ręcznym, miksujemy zawartość, ważne by miksować góra-dół. Powstałą pianę przelewamy do szklanki, dolewamy mleko i dodajemy kostki lodu.

pozdrawiam

Magdalena Piastowska