

Практически заключительной операцией в производстве кофе является **помол**, который также влияет на качество сваренного из него кофе. Неправильно проведенный помол может испортить кофе даже из элитных сортов. Как и для других операций по переработке кофе, для помола существуют стандартизированные требования. В соответствии с этими требованиями различают следующие виды помола: очень мелкий (тонкий, наподобие пудры), когда получаются частицы величиной до 0,15 мм; средний – частицы до 0,3 мм, крупный, когда частицы до 0,6 мм, очень крупный (грубый) помол, когда частицы величиной до 0,8 мм. В действительности при помоле получается смесь из частиц различного размера.

Выбор конкретного вида помола зависит, во-первых, от того, какой способ приготовления кофе Вы предпочитаете, и типа используемой Вами кофеварки.

Здесь также не обходится без обычаев и традиций, выработанных в отдельных странах или отдельными народами. На Востоке, где кофе принято готовить в джезве, используют кофе самого тонкого помола, в Европе – среднего, в Америке, где пользуются усовершенствованными кофеварками, – крупного помола. Следует отметить, что некоторые современные жерновые кофемолки работают в восьми режимах и соответственно могут по вашему желанию обеспечить восемь видов помола – от самого грубого до тончайшего.

В настоящее время рынок бытовой техники насыщен кофемолками различного типа, принципа действия и цены. Выше говорилось, что помол, точнее – степень помола определяет, как долго следует кофе варить, то есть скорость экстракции из зерен вкусовых и ароматических веществ. Чем тоньше помол, тем больше поверхность, с которой извлекаются вещества, и соответственно в более быстром режиме следует варить кофе.

Вкусовые качества сваренного кофе будут максимально хорошими, **если соблюдено соотношение между временем, в течение которого кофе варят, и степенью помола зерен.**

Однако следует учесть то, что слишком тонкий размол приводит к тому, что мельчайшие частицы кофе не оседают, и поэтому сваренный кофе будет мутным – это Вы увидите, когда начнете разливать его по чашкам.

Опыт кофеманов подсказывает, что при тонком помоле необходимо варить его 1–4 мин, при среднем – 4–6 мин, при грубом – 6–8 мин. При этом ни в коем случае нельзя, чтобы он кипел. Очень важно добиться одинаковой степени помола, тогда при варке обеспечивается более полное извлечение вкусовых, ароматических и тонизирующих веществ.

Обжаренные кофейные зерна – продукт весьма деликатный и *не подлежат длительному хранению. Еще* В
большей степени не переносит хранения размолотый кофе. Для обжаренного кофе сроки хранения исчисляются днями, а для размолотого – буквально часами, поэтому молоть кофе лучше всего непосредственно перед тем, когда Вы будете его варить. Следуя этому правилу, нельзя запасать кофе впрок. Несмотря на все технические ухищрения (герметически закрытые банки, где воздух заменен инертным газом, расфасовка под вакуумом и др.), которые способствуют продлению срока хранения, аромат кофе постепенно исчезает и не только в результате улетучивания составляющих кофе ингредиентов, но и потому, что часть из них в соприкосновении с воздухом и влагой окисляется. Это особенно касается размолотого кофе, из которого довольно быстро «выветриваются» ароматические вещества и его качество начинает ухудшаться не по дням, а по часам. Предел хранения такого кофе не превышает 10 суток. Кофе, приготовленный после этого срока хранения, оставляет желать лучшего. В вакуумизированных пакетах кофе сохраняется несколько месяцев, но как только пакет вскрыт, его надо употребить в течение 8–10 дней. В дальнейшем, но не надолго, продлить этот срок можно, если кофе хранить в холодильнике в закупоренной стеклянной емкости, куда не может проникнуть влага и посторонние запахи.