

6 частей вкуса кофе

1. Правильная упаковка

Свежеобжаренное зерно еще живет и дышит. Чтобы упаковку не разорвало, а аромат не выветрился, зерна упаковывают в многослойный пакет с клапаном для отвода углекислого газа. Если клапана нет, можно предположить, что зерна внутри лежалые. Худший вариант – развесной кофе: на воздухе зерна теряют вкус и аромат за трое суток.

2. Арабика и робуста

В России принято считать, что арабика (с продолговатыми зернами) – хороший кофе, а робуста (мелкие ок-руглые зерна) – плохой. Легенда возникла оттого, что арабика действительно стоит чуть дороже. Но каждый сорт дает свой оттенок вкуса: от арабики приходит аромат и легкая кислинка, от робусты – крепость, густота и горечь. Для эспрессо почти всегда берется смесь двух сортов.

3. Разные и блестящие

Хорошие смеси состоят из 5–7 видов арабики и робусты с разных плантаций, обжаренных по отдельности. На глаз видно наличие в смеси зерен разных оттенков. Зерно из только что вскрытого пакета матовое, но тут же покрывается каплями ароматических масел и приобретает блеск. Если зерна не блестят, кофе не очень свежий.

4. Помол

Мелкий для турки, средний для эспрессо, крупный для кофейника – не пытайтесь воспроизвести это на домашней кофемолке. Молотый кофе в вакуумной упаковке решает все проблемы.

5. Вода

Для приготовления кофе берется природная вода с низким содержанием кальция и магния. Из общедоступных рекомендуется «Шишкин лес», «Королевская вода», «Архыз».

6 частей вкуса кофе

Автор: Country-shop

01.02.2011 14:01 - Обновлено 04.02.2011 15:30

6. Пенка

Пенке («крема») на эспрессо эксперты придают большое значение. Это не прихоть эстетов: пенка возникает из-за ароматических масел, всплывающих вместе с пузырьками воздуха, и по ее стойкости можно судить об аромате кофе. На правильной пенке тонкий слой сахарного песка держится 3-5 секунд.