

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0233

Výukový materiál zpracován v rámci projektu



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

EU peníze školám

Šablona:	III/2	č. materiálu:	VY_32_INOVACE_125
Název školy:	Hotelová škola Bohemia s.r.o. Víta Nejedlého 482, Chrudim		
Jméno autora:	Jana Štrossová		
Třída/ročník:	I.		
Datum vytvoření:	2. 9. 2013		
Tematická oblast:	Gastronomie		
Předmět:	Nápojová gastronomie		
Výstižný popis způsobu využití, případně metodické pokyny:	Učební list umístěný na internetových stránkách školy, který nahrazuje učebnici		
Klíčová slova:	Trendy v kávách, práce baristy		
Druh učebního materiálu:	Učební list		

Trendy v kávách, práce baristy

Kávovar – espresso

Boiler – mosaz, měď – ohřívač vody

Čerpadlo - tlačí páru – 9 atm /bar/

Infuzní komora - hlava – mění se 1x ročně - těsnění – sprcha – přímý kontakt s kávou

- filtr - čistit min. 1x za 3dny, nebo denně vložit do lázně

- držák filtru

Teplota vody – 88-92° C /90°C = ideální /

Teplota páry – 90-95° C

Hlava / páka / by měla být předem zahřátá – nechá se protéct horká voda naprázdno

Kávomlýnek -zásobník kávy

- kameny

- dávkovač

Mlecí kameny- do 3 kg kávy denně – ploché 1400 otáček/min.

- nad 3 kg kávy denně – kónické 450 otáček/ min.

Mletí kávy – nastavení kamenů – mikrováhy – nastavení hrubosti a dávky 7-14gkávy /2porce/

Dávkování kávy – rovné utlačení, zmáčknout – silou asi 15 – 20 kg

Doba průtoku vody – 20-25 vteřin / delší průtok vody vylučuje nežádoucí látky /

Pěna kávy – barva lískových oříšků – tygrovaná -kompaktní – 2-3 min. nemění konzistenci

Špatné espresso:

-hrubé mletí

-slabé presování – utlačení kávy

-málo kávy / méně než 7g /

-teplota pod 88°C

-nízký tlak pod 9 atm.

-doba louhování menší než 20 vteřin

-doba louhování delší než 25 vteřin

-stará káva

-zanesená sprcha

Spálené espresso:

-velmi jemná káva

-silné presování – přílišné utlačení kávy

- dávka kávy nad 7,5 g
- vysoká teplota a tlak
- malý objem vody
- dlouhá doba louhování

Mléko:

- vychlazené na 4°C včetně konvičky / džezvy / - nerez

Pěna:

1/3 konvice / kónický tvar /- mléko

- tryska – pár vteřin zapnutá naprázdno / odstraní se z kondenzovaná voda v trysce /, po použití se otírá vlhkým hadříkem
- teplota mléka maximálně 65°C – léto – polotučné mléko, zima – plnotučné mléko
- měla by se vytvořit krémová pěna bez bublin – stříbrný odlesk
- ruka by neměla snést teplotu konvice / džezvy /
- pěnou míchat!!!

Postup:

- konec trysky 1-2cm pod hladinou mléka
- nedotýkat se stěny konvice
- nevynadáme trysku z mléka
- max. teplota 65°C –/ při vyšší teplotě hrozí přepálení bílkovin /

Příprava našlehaného mléka

1



2



3



4

5

Barista

Má hluboké znalosti o původu kávy, zpracování, pražení. Vyzná se v profesionálních kávovarech, perfektně ovládá seřízení mlýnku, používá speciální baristické nástroje. Po praktické stránce nekompromisně připravuje vždy pouze perfektní espresso.

Italové se odkazují při správné přípravě kávy espresso na pravidlo čtyř „m“

K dokonalému šálku espresso je potřeba kvalitní mlýnek /*macinazione*/, směs kávových zrn / *miscela* /, espresso kávovar / *machina* / a barista / *mano* /.

Baristické pomůcky:

Tamper = pěchovátko



Foto:<http://www.labohemecafe.cz/media/>

Konvička / džezva / na mléko



Foto:<http://www.labohemecafe.cz/media/>

Clickmat

Foto:<http://www.labohemecafe.cz/media/>



Knock – box = vyklepávací nádoba na lógr



Foto:<http://www.labohemecafe.cz/media/>

Tamper Standing – pěchovací podložka



Foto: <http://www.labohemecafe.cz/media/>

Portafilter = hlava - páka

Košíček = zásobník na kávu - velikost 7-17g v portafiltru – puk / ideální průměr 8 cm/

Etching = speciální nástroje na kreslení – ornamenty, obrazce = Laté Art

Čistící prostředky = zbavují kávovar a mlýnek nečistot a usazenin – Urnex Cafizza – prášek, tablety



Druhy připravovaných káv

Espresso ristretto – 2 cl, šálek 4 cl

Espresso- 7-9g kávy objem 3 cl, šálek 6 cl

Češi - 4 cl / **nesprávný název piccolo** /

Espresso lungo – 12 cl, šálek 16 cl

Espresso doppio – 6 cl, šálek 8 cl

Capuccino – šálek 17 cl

Laté Macchiato – sklenice 24 cl – 35 cl

Capuccino



[Foto:www.skolakavy.cz/web/default/seminare_skoleni_baristu/latte-art](http://www.skolakavy.cz/web/default/seminare_skoleni_baristu/latte-art)



[Foto:www.skolakavy.cz/web/default/seminare_skoleni_baristu/latte-art](http://www.skolakavy.cz/web/default/seminare_skoleni_baristu/latte-art)

1 [Foto:www.skolakavy.cz/web/default/seminare_skoleni_baristu/latte-art](http://www.skolakavy.cz/web/default/seminare_skoleni_baristu/latte-art)

1

2

2 [Foto:www.skolakavy.cz/web/default/seminare_skoleni_baristu/latte-art](http://www.skolakavy.cz/web/default/seminare_skoleni_baristu/latte-art)



3

4

3 [Foto:www.skolakavy.cz/web/default/seminare_skoleni_baristu/latte-art](http://www.skolakavy.cz/web/default/seminare_skoleni_baristu/latte-art)

4 [Foto:www.skolakavy.cz/web/default/seminare_skoleni_baristu/latte-art](http://www.skolakavy.cz/web/default/seminare_skoleni_baristu/latte-art)

Foto:banua.cz/svet-kavy/kavove-recepty/capuccino



Foto:banua.cz/svet-kavy/kavove-recepty/capuccino

Capuccino se skládá ze 3cl espressa, horkého mléka a mléčné pěny



Latté Macchiato

Espresso

Foto:http://www.skolakavy.cz/web/default/seminare_skoleni_baristu/latte-art