

Щипакина Светлана Михайловна

преподаватель

Александрова Наталья Михайловна

преподаватель

ГАПОУ «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»

Минобразования Чувашской Республики

г. Чебоксары, Чувашская Республика

СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ МЕТОДОВ ЗАВАРИВАНИЯ КОФЕ: ОЦЕНКА ВЛИЯНИЯ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА СЕНСОРНЫЕ СВОЙСТВА НАПИТКА

***Аннотация:** в статье представлен обзор теоретических и практических аспектов приготовления эспresso в условиях домашнего использования. Рассмотрена историческая справка возникновения и эволюции эспresso-машины как устройства для приготовления кофе под давлением. Описано устройство современной кофемашины, включая основные конструктивные элементы и принципы их функционирования. Проанализированы критерии выбора кофейных зёрен, в том числе степень помола и качество воды как факторов, определяющих органолептические характеристики напитка. Приведены практические рекомендации по приготовлению идеального эспresso в домашних условиях и по дегустации готового напитка.*

***Ключевые слова:** геометрия помола, виды кофе, методы заваривания кофе, золотая пропорция.*

«Путь от зерна до шедевра в вашей чашке».

«Кофе – это искусство, которое можно выпить!»

Искусство приготовления кофе – это настоящее мастерство, которое сочетает в себе научные знания, опыт и вдохновение.

Кофе – это не просто напиток, чтобы проснуться. Это целая вселенная, запертая в маленьком зерне, где химия встречается с искусством, а математическая точность – с вдохновением. Если вы хотите превратить утренний ритуал в

истинное мастерство, добро пожаловать в мир «Аромата искусства». Вот главные секреты, которые отделяют обычную чашку кофе от шедевра [2, с. 15].

В статье представлены некоторые секреты, позволяющие раскрыть весь потенциал ароматического букета любимого кофейного напитка.

История появления эспрессо-машины. Первая коммерческая версия эспрессо-машины была представлена в конце XIX века итальянским инженером Луиджи Беццера. Она стала революционным решением благодаря своей способности быстро готовить насыщенный напиток высокого качества. Современная эспрессо-машина состоит из трех основных компонентов: бойлера, помпы и группы подачи воды.

Устройство современной кофемашины (рис. 1).

Современная эспрессо-машина работает следующим образом:

- нагреватель: вода нагревается до определенной температуры;
- помпа: создается давление, необходимое для прохождения горячей воды сквозь молотый кофе;
- группа подачи воды: кофе засыпают в специальный держатель портафильтра, утрамбовывают специальным инструментом («темпер») и помещают в группу подачи воды.



Рис. 1. Рожковая профессиональная кофемашина

Таким образом, процесс экстракции занимает всего около 25 секунд, обеспечивая напитку оптимальные вкусовые характеристики [1, с. 112].

Выбор зерен играет ключевую роль в создании великолепного вкуса и аромата кофе. Важно учитывать сорт, степень обжарки и происхождение зерен.

Разновидности сортов:

- арабика – наиболее распространенная разновидность, известная своим мягким вкусом и ароматом (кислинка, сладость, цветочные и ягодные ноты);
- робуста – обладает крепким вкусом и высоким содержанием кофеина, отвечает за плотность, горечь (рис. 2).

Кроме того, существуют смеси арабики и робусты, обеспечивающие баланс крепости и мягкости [3, с. 118].

Свежесть – это святое: после обжарки кофе «живет» в пике своего вкуса от 7 до 21 дня.

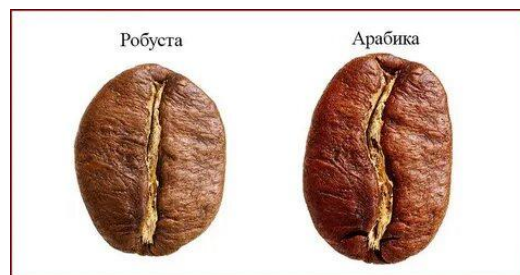


Рис. 2. Арабика, робуста



Рис. 3. Золотая пропорция

Помол – это «настройка» вашего кофе. Не существует универсального помола.

Крупный (как морская соль): для френч-пресса и колд-брю.

Средний (как сахарный песок): для воронки (V60) или капельной кофеварки.

Мелкий (как пудра или мелкая соль): для эспresso и турки.

Правило: чем дольше вода контактирует с кофе, тем крупнее должен быть помол.

Чашка кофе на 98–99% состоит из воды. Если вода из-под крана невкусная, кофе будет таким же. Используйте фильтрованную или мягкую бутилированную воду с минерализацией 70–150 мг/л [4, с. 73].

Температура: никогда не заливайте кофе крутым кипятком. Идеальный диапазон – 92–96°C. Кипяток «сожжет» нежные эфирные масла, и вы почувствуете лишь горечь.

Профессионалы не меряют кофе «на глаз» или ложками.

Золотой стандарт (Golden Ratio): 60 грамм кофе на 1 литр воды (или примерно 1:16) (рис. 3.)

Тайминг: засекайте время заваривания. Для воронки это 2.5–3 минуты, для эспresso – 25–30 секунд. Каждая лишняя секунда может добавить ненужную горечь.

Математика вкуса:

- Brew Ratio: Профессиональный стандарт 1:16 (на 1 г кофе – 16 мл воды);
- Использование весов – это не занудство, а залог стабильного результата;
- Время контакта (тайминг) определяет баланс сладости и горечи [6, с. 65].

Основные методы заваривания.

Существует множество способов приготовления кофе, каждый из которых имеет свои особенности и преимущества.

Способ приготовления меняет характер напитка до неузнаваемости:

Фильтрованный метод: подходит для любителей легкого и чистого вкуса. Например, использование кемекса (рис. 4) позволяет получать прозрачный и чистый напиток. V60 / Chemex: Чистый, прозрачный вкус, подчеркивающий кислотку и аромат цвет



Рис. 4. Кемекс для кофе



Рис. 5. Альтернативные способы заваривания кофе

Эспрессо-метод: Идеален для тех, кто предпочитает насыщенные и плотные напитки. Эспрессо также является основой многих популярных напитков, таких как капучино и латте.

Альтернативные способы: включают сифоны, аэропресс и френч-пресс, каждый из которых придает напитку уникальные оттенки вкуса (рис. 5).

Аэропресс: плотный, насыщенный, «мужской» кофе.

Турка (Джезва): Самый древний и медитативный способ, дающий густой, бархатистый напиток (рис. 5).

Советы по приготовлению идеального кофе дома

Чтобы приготовить идеальный кофе, важно соблюдать несколько простых рекомендаций:

- используйте свежесваренную воду комнатной температуры;
- тщательно измельчайте зерна непосредственно перед приготовлением;
- регулярно чистите оборудование, чтобы избежать накопления масел и остатков кофе;
- экспериментируйте с различными способами заварки, чтобы найти свой любимый вариант [7, с. 18].

Искусство подачи: латте-арт и эстетика.

Кофе пьют сначала глазами. Мастерство бариста проявляется в латте-арте – умении рисовать молочной пеной на поверхности эспрессо.

Для идеальной пены нужно глянцевое, мелкодисперсное молоко, напоминающее по текстуре подтаявшее мороженое. Никаких «пузырей» – только шелковистая гладь.

Секрет дегустации: чтобы понять кофе как искусство, нужно попробовать его без сахара и молока.

1. Вдохнуть аромат: сначала сухого зерна, потом – готового напитка.

2. Сделать громкий глоток: распылить кофе по всей поверхности языка, чтобы задействовать все рецепторы.

3. Найти дескрипторы: что вы чувствуете? Шоколад, орехи, лимон, а может, жасмин или черную смородину?

Вывод: Приготовление кофе – это искусство, требующее внимания к деталям и желания экспериментировать. Мастерство кофе – это путь постоянных экспериментов. Измените помол на один щелчок, понизьте температуру воды на пару градусов – и вы получите совершенно новый вкус [5,33].

Следуя приведенным рекомендациям, вы сможете насладиться чашечкой ароматного и вкусного кофе, наполненного неповторимым ароматом и вкусом. Наслаждайтесь каждым глотком и позвольте искусству кофейного мастерства стать частью вашей повседневной жизни!

Кофе – это искусство, которое вы создаете сами. Наслаждайтесь каждым мгновением этого процесса!

Список литературы

1. Денисов Д.И. Профессиональный кофе. Библия бариста: классика для бариста и владельцев кофеен: от ботаники до кофейного меню / Д.И. Денисов. – М.: Ресторанные ведомости, 2004. – 120 с.

2. Хоффманн Дж. Всемирный атлас кофе. От зерна до чашки: путеводитель по странам, сортам и способам приготовления кофе / Джеймс Хоффманн; пер. с англ. А. Андреевой. – 2-е изд. – СПб.: Пальмира, 2021. – 272 с.

3. Рао С. Пособие профессионального бариста. Экспертное руководство по приготовлению эспрессо и кофе / Скотт Рао; перевод с английского И. Савченко. – М.: Студия Артемия Лебедева, 2014. – 100 с.

4. Стивенсон Т. Большая книга кофе: технологии приготовления, история напитка, рецепты напитков и десертов / Тристан Стивенсон; перевод с английского Ю. В. Рябининой. – М.: Эксмо, 2017. – 256 с.

5. Невейкин Г. Баристалогия / Г. Невейкин, Н. Мотылькова. – М.: Ресторанные ведомости, 2011. – 176 с.
6. Таманг Д. Coffee Art. Искусство латте-арта: техники, секреты, вдохновляющие примеры / Дан Таманг; перевод с английского А. Ю. Кокоревой. – М.: Эксмо, 2018. – 128 с.
7. Молдвер А. Кофе. Магия и аромат. Настольная книга кофемана. Кофейные ноу-хау / Аннет Молдвер; перевод с английского А.Б. Килановой. – М.: Ко-Либри, 2017. – 224 с.