

Kącik Smakosza

Zaprasza

Na Pyszne Napoje Gorące



Herbata z goździkami

Przygotuj napar z herbaty, przelej do szklanki, delikatnie wlej sok malinowy i udekoruj pomarańczą z goździkami.

Herbata dwuwarstwowa:

Zagotowaną wodę z cukrem przelać do szklanki, położyć plasterki cytryny i delikatnie wlać napar z herbaty.

Kawa Latte Macchiato:

Mleko podgrzać i spienić, przelać do szklanki. W osobnym dzbanuszkę zaparzyć espresso i wlać do spienionego mleka cienkim strumieniem.

Zakryć niedoskonałości pianką i posypać tartą czekoladą.



Kawa z czekoladą:

Do filiżanki wlewamy spienione mleko, espresso i 3 łyżki roztopionej czekolady. Dekorujemy bitą śmietaną 30%, roztopioną czekoladą i tartą czekoladą.



Kawa po wiedeńsku:

Podgrzewamy śmietankę 30% (ok. 50ml) i dodajmy czekoladę (ok. 10g). Następnie dodajemy łyżeczkę czekolady w proszku i podgrzewamy nie doprowadzając do wrzenia. Zaparamy espresso i łączymy z wcześniej przygotowaną czekoladą. Kawę przelewamy do szklanki i dekorujemy bitą śmietaną i tartą czekoladą.



Kawa zimno-ciepło:

Do szklanki wlewamy syrop rum z czekoladą i dodajemy świeżo zaparzone espresso. Następnie spieniamy mleko z dodatkiem syropu amaretto. Spienione mleko wlewamy po łyżce do szklanki tak aby powstały warstwy.



Cappuccino:

W filiżance zaparamy espresso, następnie dolewamy spienione mleko. Wierzch możemy dekorować tartą czekoladą lub sosem czekoladowym.



Latte art

To sztuka tworzenia rysunków i wzorów z mleka na powierzchni kawy espresso. Zarówno kawa jak i mleko są specjalnie przygotowywane. Mleko jest spieniane gorącą parą, do wykonywania wzorów używa się mlecznej pianki, którą nanosi się na powierzchnię kawy. Można także dekorować za pomocą sosu czekoladowego.





Kawy zostały przygotowane przez uczniów klasy III TG na zajęciach Pracowni Organizacji Usług Gastronomicznych. Kawy parzone były z mieszanki dwóch gatunków kawy: **Arabica** (70% ziaren kawy) jest to najpopularniejszy i najlepszy gatunek oraz **Robusta** (30% ziaren kawy) jest to najbardziej gorzka kawa i zawiera więcej kofeiny.

klasa III TG
Joanna Łątka
Marlena Mielec