55 рецептов кофе



Илья Мельников

55 рецептов кофе

Илья Валерьевич Мельников

Кулинария

За год на Земле выпивают более 200 млрд порций кофе. Рецептов его приготовления, конечно, несравнимо меньше, хотя также очень много, и все они нацелены на одно – извлечь из чашечки кофе наибольшее удовольствие. Книга знакомит читателя с рецептами приготовления популярного напитка, которые помогут познать новые и, возможно, приятные свойства кофе, оживят дружескую беседу за столом. Что заставляет человека пить кофе с коньяком или мороженым, молоком или перцем, сливками или экзотическими приправами, холодным или горячим и т. д.? Очевидно, жажда приятного либо острого, бодрящего, хмелящего... Один и тот же напиток и всякий раз немножечко другой! Книга знакомит читателя с рецептами приготовления кофе.

Илья Мельников

55 рецептов кофе

Кофе черный

На 1 стакан - 8 г натурального кофе, 2 г цикория, 2 чайные ложки сахара.

Кофеварку или кофейник ополоснуть горячей водой, положить молотый кофе, залить кипятком и довести до кипения, затем дать отстояться 5 минут. При варке кофе в кастрюле, после его отстаивания процедить через густое сито или через ткань. Кипячение или многократное подогревание ухудшает вкус кофе. К черному кофе подают на розетке лимон, нарезанный ломтиками.

Кофе по-варшавски

На 1 стакан: 6-8 г натурального кофе, 2-3 чайные ложки сахара, полстакана молока.

Сварить крепкий кофе, влить в него молоко, добавить сахар и довести до кипения. Перед подачей венчиком слегка взбить, чтобы образовалась пена. Как только пена появится, сразу подавать.

Кофе черный с шоколадом

50 г молотого кофе, 50 г шоколада, сахар, 1 л воды.

В кофейник влить холодную воду, засыпать кофе, дважды довести до кипения, снять с огня и дать несколько минут отстояться. В каждую чашечку положить по ломтику шоколада, налить в горячий кофе и некоторое время помешивать ложечкой, чтобы шоколад растворился. Отдельно подать сахар.

Кофе со сметаной

50 г натурального кофе, 80 г сахара, 4 чайные ложки сметаны, 4 стакана воды.

В кофейник засыпать молотый кофе, налить воды и поставить на огонь. Как только кофе начнет подниматься, снять с огня и дать настояться. В чашки

вначале положить по 1 чайной ложке сметаны, добавить сахар, размешать и осторожно влить кофе. Немножко подождать и подавать.

Кофе по-венски

На 1 стакан: 6 г натурального кофе, 2 г цикория, 2 чайные ложки сахара, 50 г сливок, 1 чайная ложка сахарной пудры.

Сварить черный кофе, процедить и добавить 2/3 нормы сахара. Остальное количество сахара (сахарную пудру) положить во взбитые сливки. Сливки для взбивания берут охлажденными. При подаче на стол в стакан с налитым черным кофе положить ложечкой взбитые сливки. Для любителей во взбитые сливки можно добавить немного ванилина, а сверху посыпать мелкой крошкой шоколада.

Конец ознакомительного фрагмента.

Купить: https://tellnovel.com/ru/mel-nikov_il-ya/55-receptov-kofe

Текст предоставлен ООО «ИТ»

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию: Купить