



Barista Basic

Вступ

- Кава ще ніколи не була на стільки цікава та краща, ніж сьогодні

- Більше 129млн. людей задіяні у кавовій індустрії:

Бразилія 35%

В'єтнам 14%

Індонезія 7%

Колумбія 6%

Ефіопія 5%

Про що піде мова

- 1.Історія кави;**
- 2.Арабіка та Канефора (Робуста);**
- 3.Вирощування та збір врожаю;**
- 4.Обробка кавових зерен;**
- 5.Сертифікація;**
- 6.Обсмаження;**
- 7.Купажування та пакування;**
- 8.Кавомолки;**
- 9.Кавоварки;**
- 10.Молоко;**
- 11.Один день життя бариста.**

Історія кави



VII ст. Пастух Калді

XV ст. Ємен, Єгипет, Ефіопія, Турція



XVI ст. Італія (Венеція)

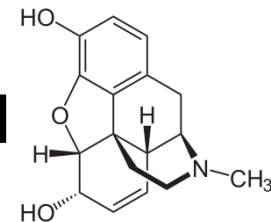
XVII ст. Решта Італії



XVIII ст. Лондон



1840р – Китай, Опіум та Чай



1940-1945р – США



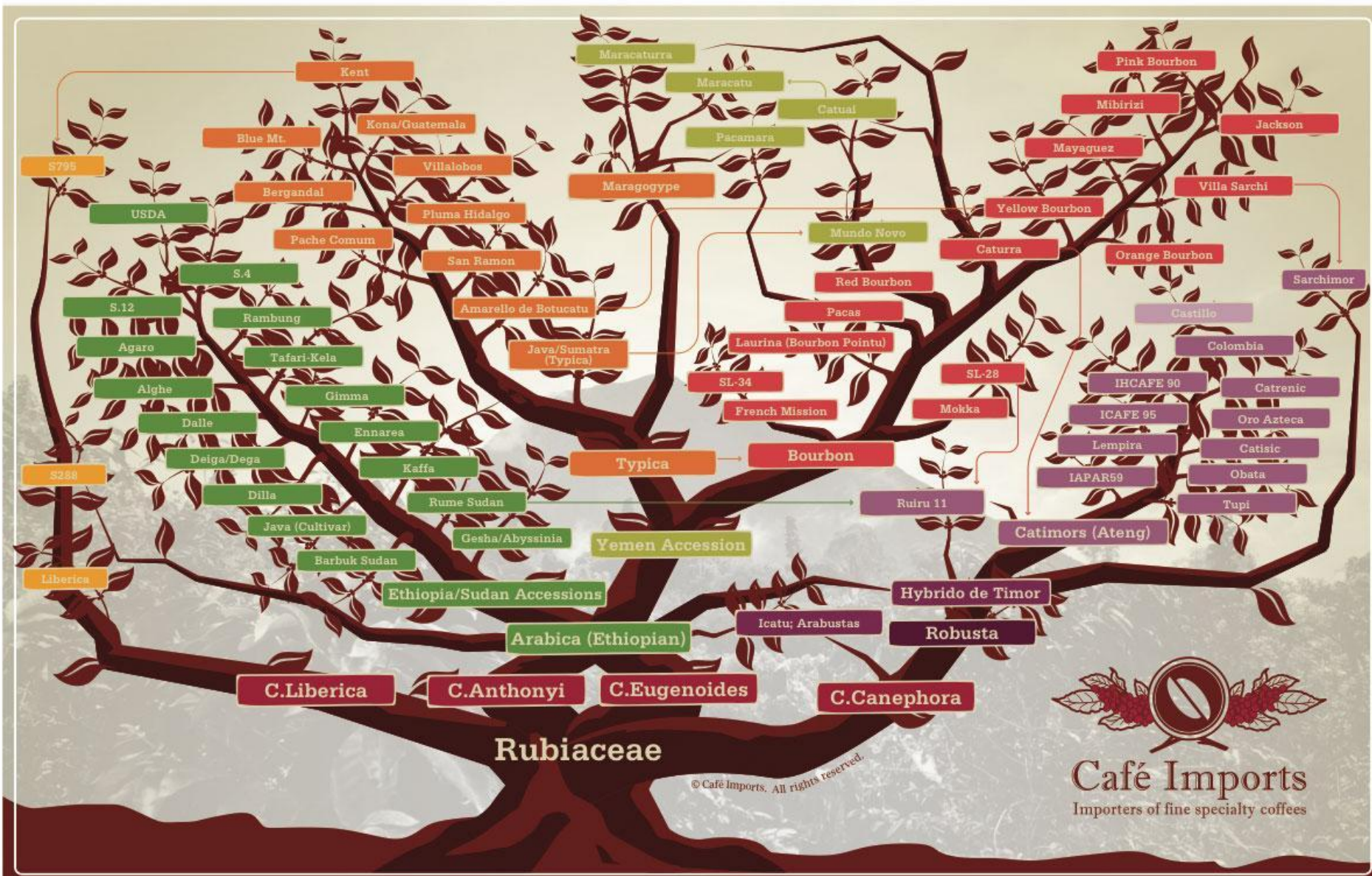
1984р. – SCAA



2006 р. - 3я Хвиля



Понад 129 різновидів кави зафіксовано станом на 2015 рік





Робуста

0 – 800 м

18° – 36с°

22 - Хромосома

2200 – 3000 мм.р.с.

5-8мм розмір

Стійка до хвороб

2,2% кофеїну

Арабіка

600 - 3000 м

15° – 24с°

44 – хромосома

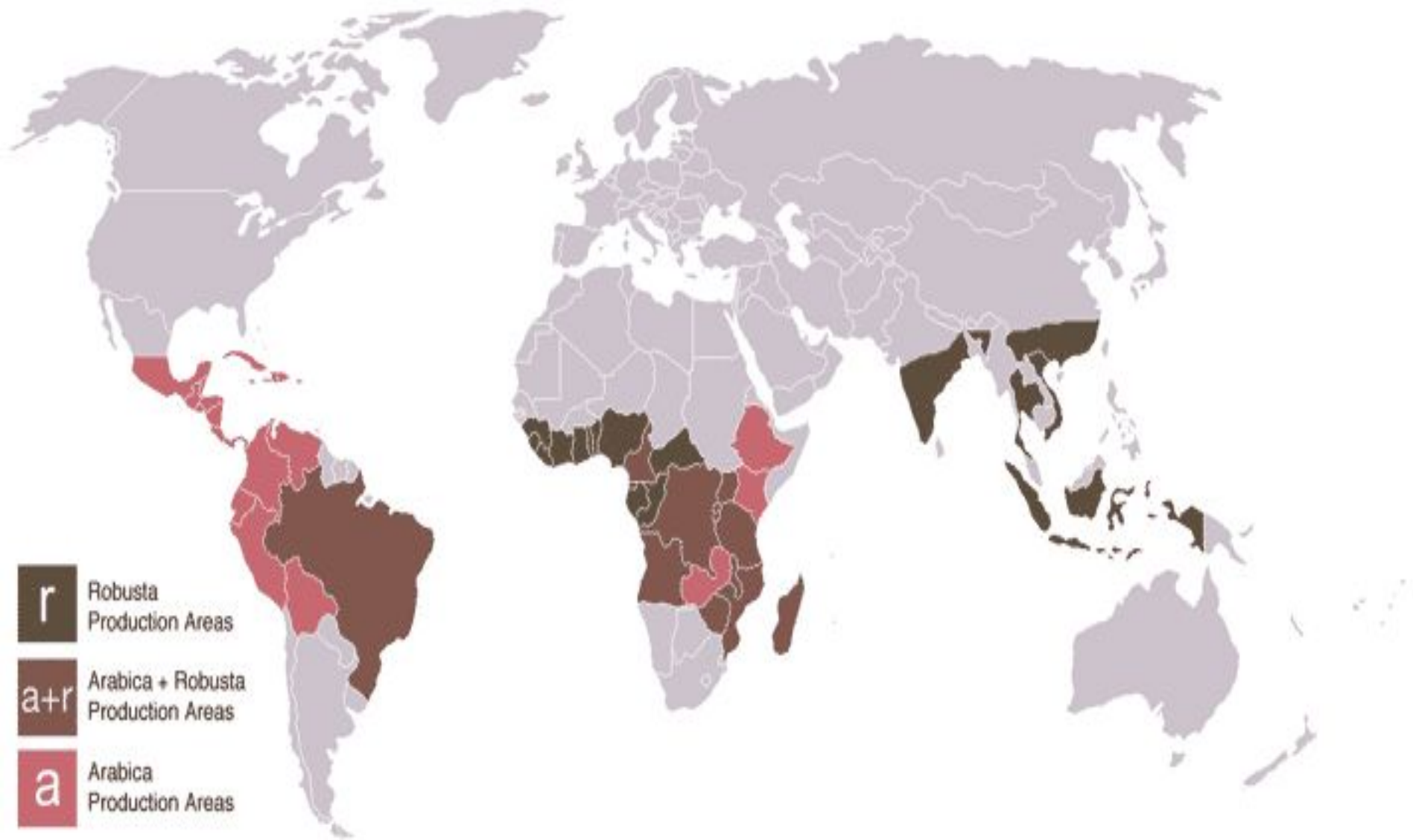
1200 – 2200 мм.р.с.

8-12мм

Чуттєва

1,2% кофеїну

Тропічний пояс



Плантації кави







Збирання кави

Машинн



Результ



Стріп



Результат



Ручне



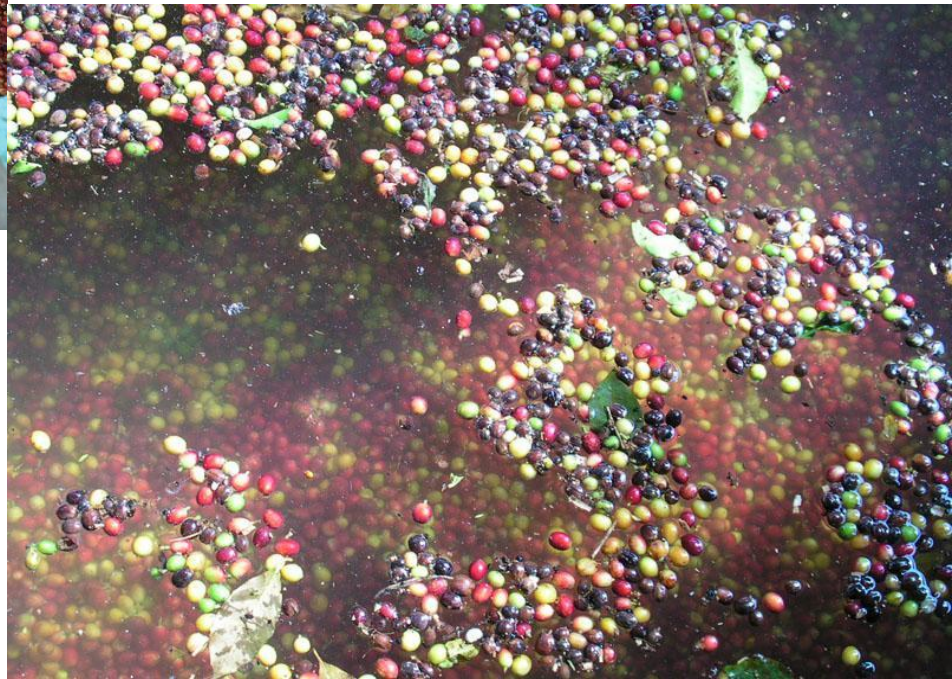
Результат



Сортування Ручне



Вологе



Обробка кави Сухий або натуральний метод





Вологий або митий Депульпац



Ферментац







Влажная обработка



Сухая обработка



Напівсухий або напівво

Депульпація



Сушка



Сортування



Копи Лювак





SUPREMO



EXTRA



E.P.



UGQ

Пакування



Сертифікація



**FAIR TRADE
CERTIFIED™**



ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MiPAAF

IT BIO 006

AGRICOLTURA NON UE



OPERATORE CONTROLLATO

M296

Обсмаження



Є різниця?



Методи обсмажки

Понад 700 різних хімічних реакцій відбуваються з кавою під час обсмаження, які впливають на Смак, Аромат, Екстракцію та Помол.

Повільне обсмаження

13-20хв.

150 C°-240 C°

Втрата ваги 16-18%

Краще контролювати процес

Кращий результат в чашці

Швидке обсмаження

Менше 90 секунд

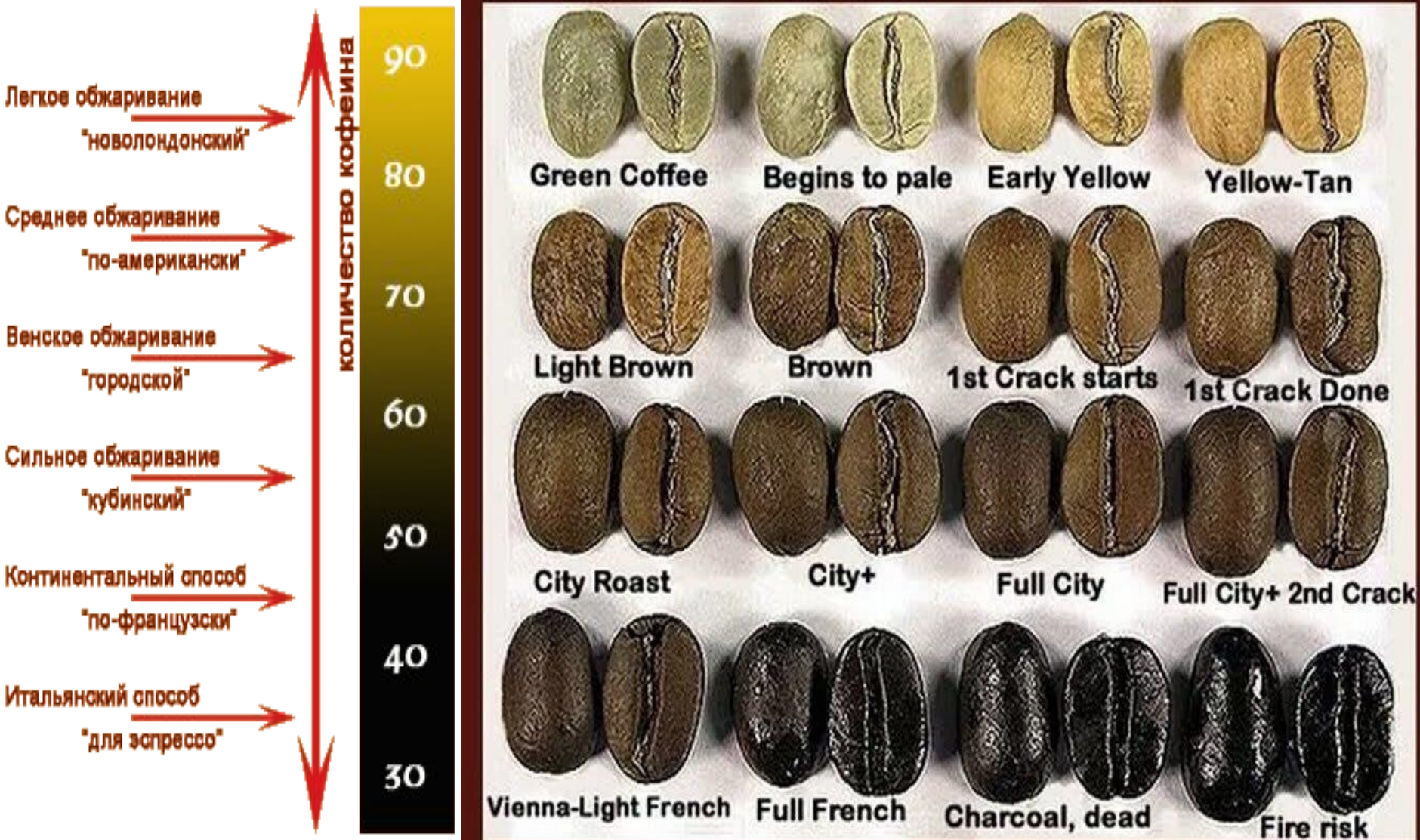
300 C°-400 C°

10%

Важко контролювати

Бідніший та гумовий смак

Від світлого до темного



Що змінюється в каві ?

	Зелена	Обсмажена
- Вода -	10-12%	2%
- Жири -	12%	16%
- Цукор -	10%	3%
- Хлорогенні кислоти-	7%	3%
- Нітроген-	12%	16%

Купажування кави



Каппінг (Cupping)

Оцініть:

1. **Аромат**
2. **Солодкуватість**
3. **Кислуватість**
4. **Гіркоту**
5. **Баланс**
6. **Тіло**
7. **Після смак**

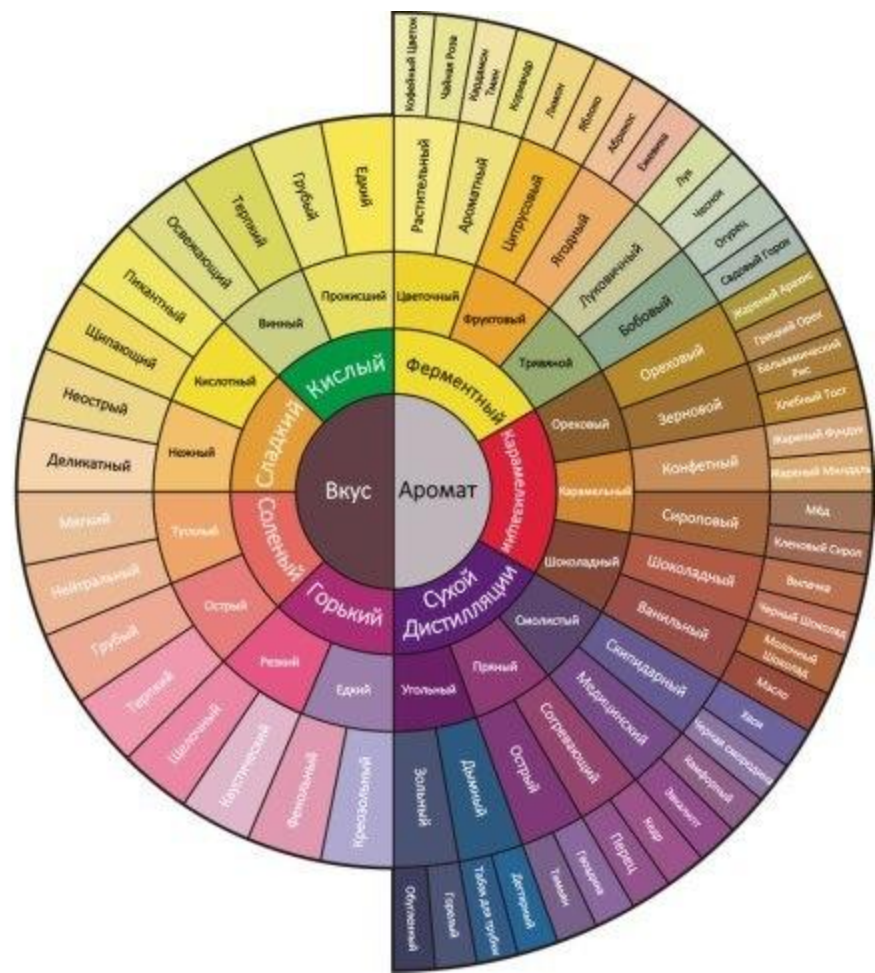
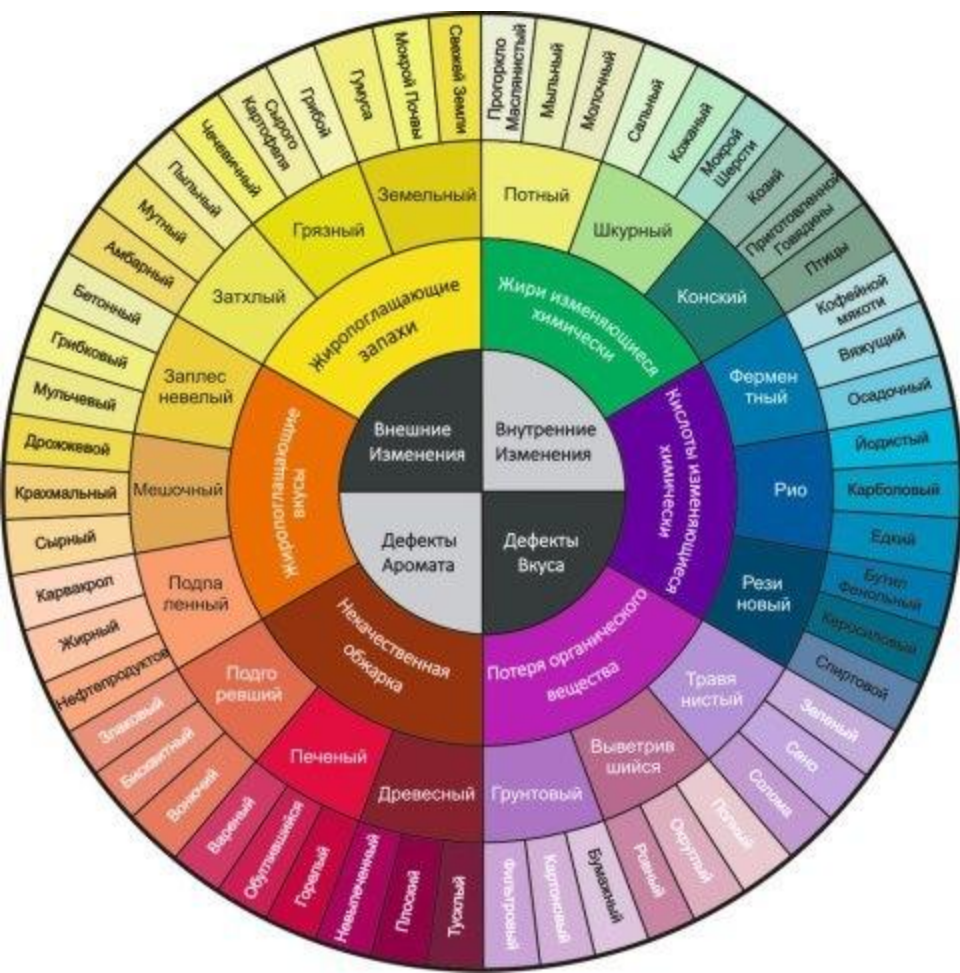


Пакування

Кава чуттєва до тиску, вологості та коливанням температури



Як ми оцінюємо смак та аромат кави

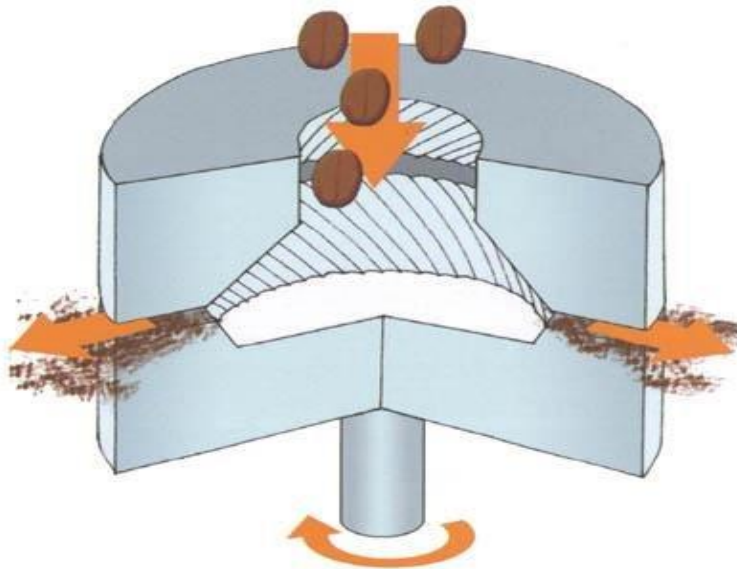




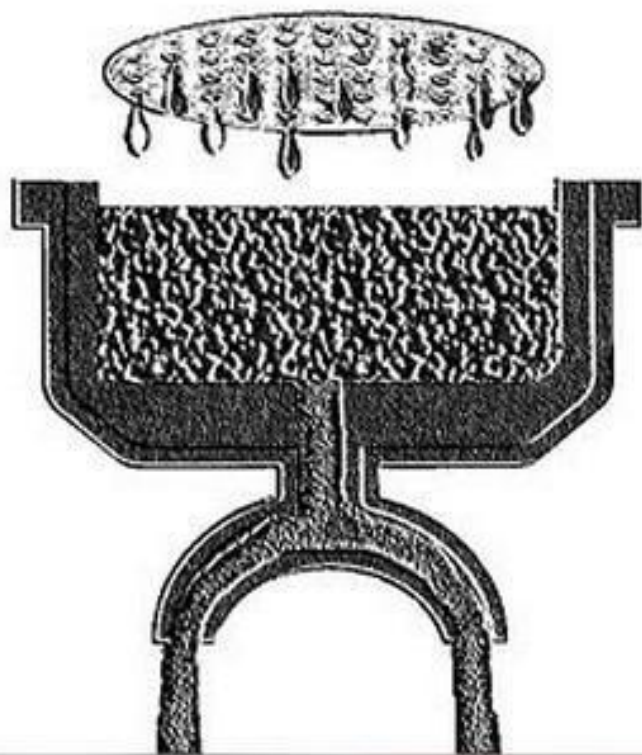
Кавомолки



Форми ножів



крупный помол



мелкий помол

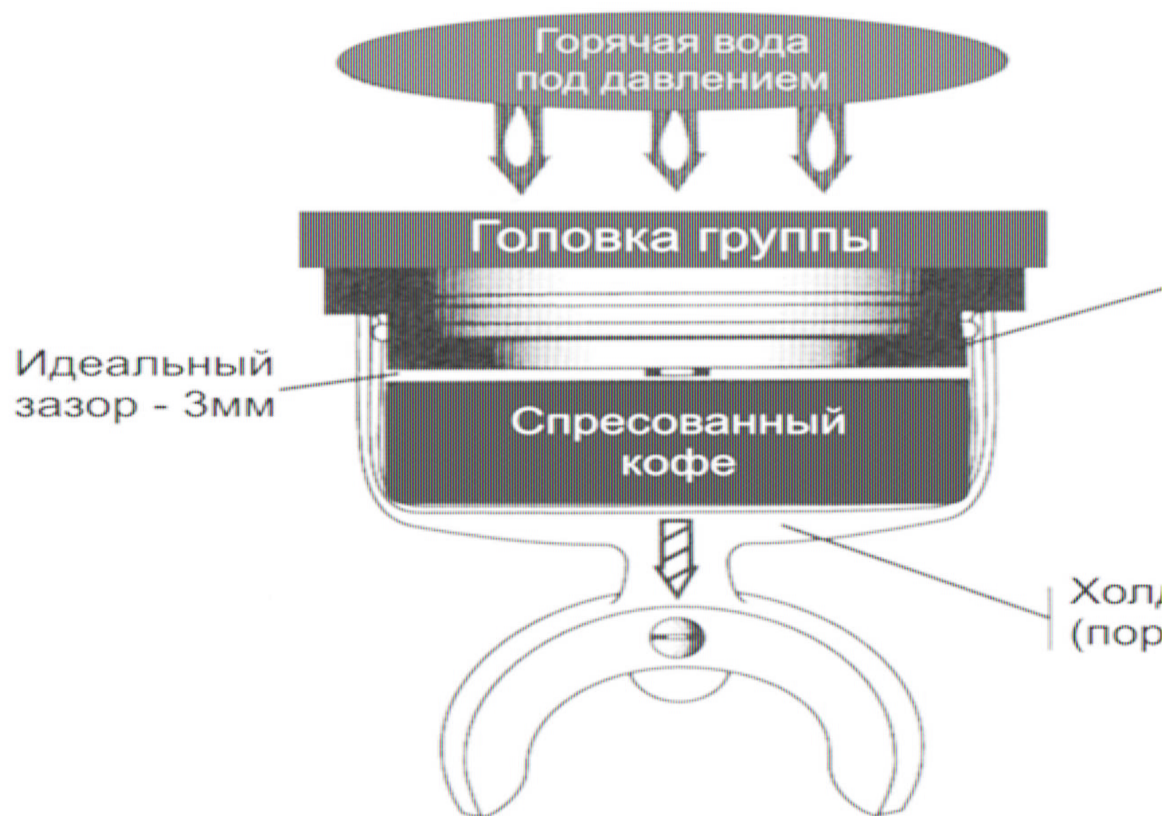
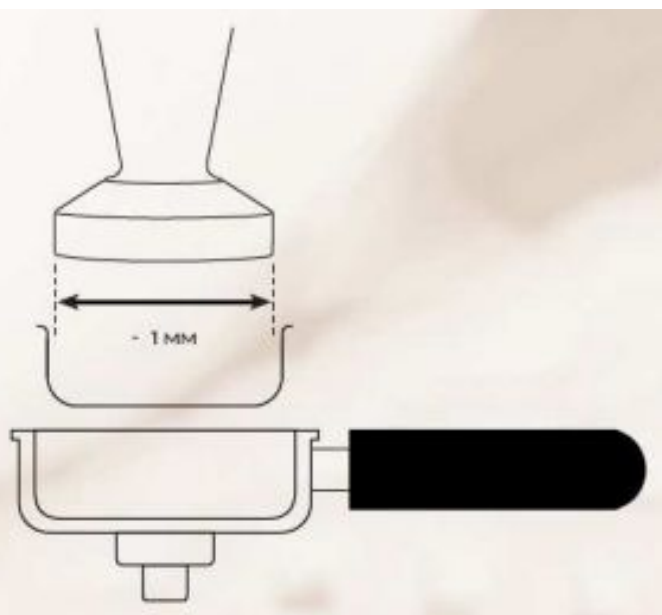


Кавоварки



Темперування





Види темперів



Екстракція



Помол

слишком мелкий

правильный

слишком крупный

Секунды

13 16 19 22 25 28 31 34 37

Миллилитры




13 16 19 22 25 28 31 34 37

дозировка:
от 13 до 22 г
на двойную
порцию

идеальный
эспрессо:
25 с / 25 мл



вид, вкус и аромат:

-  великолепно
-  отлично
-  хорошо

CoffeeCard®

Зовнішній вигляд еспресо

1. Недоварений



1.

2. Ідеальний



2.

3. Спалений



3.

Молоко



Пастеризоване:

t ° 60-80 c

Малий термін придатності

Більше живих бактерій(Спор)

**Не придатний для
приготування кавових напоїв**



Ультрапастеризоване:

t ° 135 – 150 c

**Термін придатності
довший**

**Зберігає лактозу та
більшість корисних
вітамінів**

Класичі напої на основі еспресо

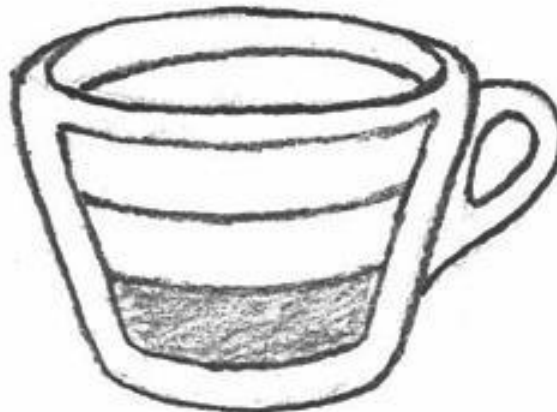
ESPRESSO: MILK
RATIOS

2:1



MACCHIATO
3 oz.

1:2



CAPPUCCINO
6 oz.

1:3+



LATTE
8+ oz.



Foaming



Steaming





Латте
(Latte)



Капучино
(Cappuccino)



Маккиато
(Macchiato)



Мокко
(Mocha)



Американо
(Americano)



Руссиано
(Russiano)

DEMOTIVATORS.TO

Russiano

правильный рецепт

Лате арт

Фрі пурінг



ЕТЧІНГ



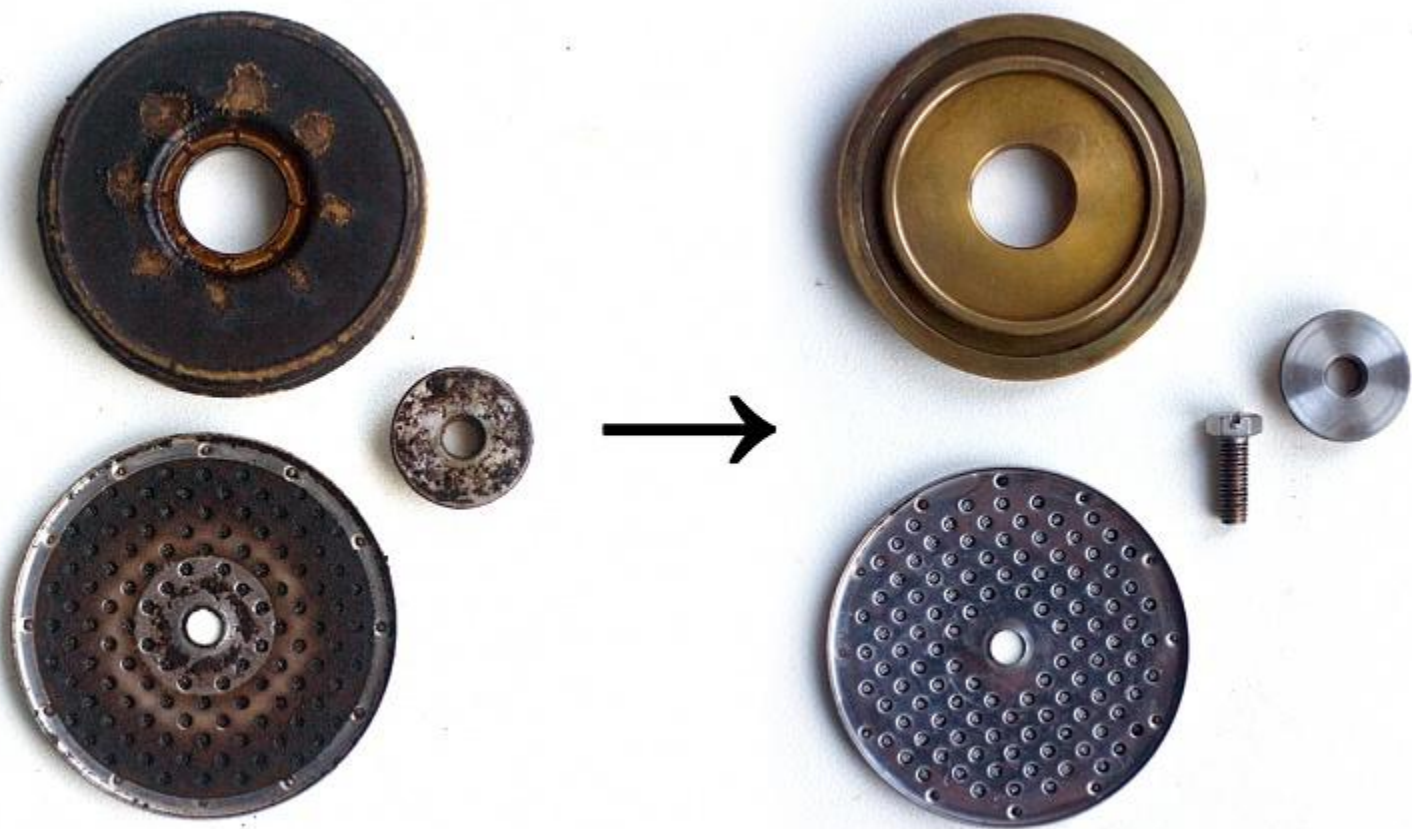
Догляд за кавомашинкою

Почистити та промити

промити та прочистити

...знову промити та прочистити







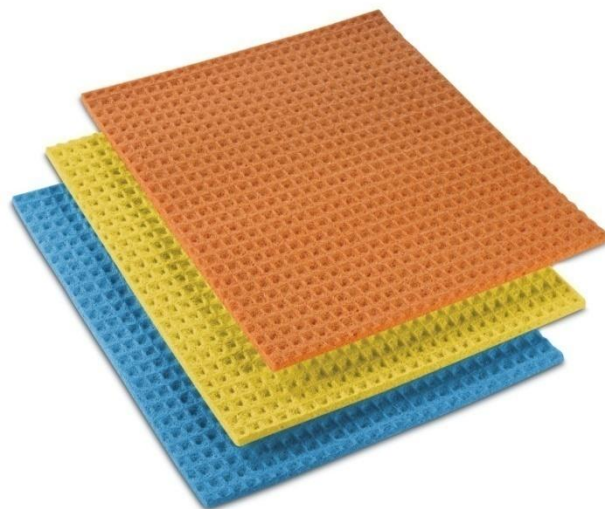
Необхідний інвентар

1. Пітчери 2-3 шт

2. Тряпки 2-3 шт

3. Рушник мікрофібра

4. Щітка



Що далі?

• **Курс Лате Арт**



Zatte Art

• **Курс Бариста “Професіонал”**



• **Курс Професійна Сенсорика**

SENSORY
SKILLS



Практикум

