



Kávé ABC

<http://www.pellinicaffe.hu/kavekultura/kave->

Az alábbi összeállításban a legismertebb kávé italokat és specialitásokat mutatjuk be. Egyes italok elkészítésénél lehetnek eltérések a helyi szokásoknak megfelelően. Jelen esetben az olasz kávéiskola iránymutatásait vettük alapul.

Név	Mennyiség	Leírás
Espresso	30 ml	A legtöbb kávé ital alapja, 7-11 gramm kávéból készítik.
Ristretto	20 ml	Az eszpresszóhoz képest rövidebb ital, melynek íze intenzívebb.
Doppio	60 ml	Dupla eszpresszó, 14-22 gramm kávéból készül, dupla szrvel.
Café lungo	60 ml	Hosszú kávé, 30ml forró víz alapra presszókávét készítenek.
Americano	90 ml	Hosszú kávé, több forró vízzel. 60ml forró víz alapra presszókávét készítenek.
Espresso macchiato	40 ml	Espresso kávé egy csöppnyi tejhabbal a tetején.
Cappuccino	90 ml	1/3 rész eszpresszó, 1/3 rész forró tej és 1/3 rész tejhab.
Latte Machiato	300 ml	Háromréteg (tejhab, eszpresszó, tej) tejes kávé.