

A kávéfőzés fortélyja

saecoadmin, 2014, szeptember 17 - 08:30

Apró fortélyok a tökéletes espresso elkészítéséhez

Az **olasz espresso** készítésekor és fogyasztásakor nagyon fontos, hogy betartsunk egy-két jelentéktelennek tűnő, ámde annál fontosabb szabályt. Ezeknek az apróságoknak rendkívül nagy jelentőségük van, ugyanis csak így élvezhetjük igazán az olasz kávé kiváló minőségét és aromáját. Az alábbi pontokban összegyűjtöttük, hogy mik azok a fortélyok, amelyekről igazán fenséges az olasz espresso, és amelyek betartásával Önök is egyszerűen elkészíthetik azt:

- Használjunk kiváló, 7-9 gramm olasz, megfelelő finomságúra őrölt kávékeveréket.
 - A kávéfőzéshez használt víz legyen forró, körülbelül 92°C fokos és a kávéfőzés pár másodpercig tartson.
 - A valódi olasz espresson a krémréteg körülbelül 3-4 mm vastag, tömör és aranybarna, amely egy kis ideig a felszínen tartja a cukrot és kevergetés után újból egybefüggő réteget alkot a fekete ital tetején.
 - A lefőzött espressot előmelegített, 35-40°C-os, teljesen száraz, lefelé elkeskenyedő formájú porcelán vagy üvegcsészébe töltsük, amelynek térfogata nem haladja meg az 50 ml-t. Ez őrzi meg a krémréteg tömörségét és hőmérsékletét, nehogy az espresso túl gyorsan kihűljön.
 - **A lefőzött espresso 25-30 ml** és 75-80°C-os kell, hogy legyen.
 - Az espressot 75°C körüli hőmérsékleten azonnal, de maximum két perccel a főzés után ajánlott elfogyasztani, máskülönben veszít az aromájából és aranybarna krémje a csésze falára szárad.
-
- [Szakmai blogok](#) [1]

Weboldalunkat mobil eszközökön történő megjelenítésre is optimalizáltuk. Támogatott böngészők: [Firefox](#), [Google Chrome](#), [Opera](#).

[Webmester](#)

Forrás webcím: <https://saecokeszthely.hu/content/k%C3%A1v%C3%A9f%C5%91z%C3%A9s-fort%C3%A9lyja>

A kávéfőzés fortélyja

Saeco-Keszthely webhelyen lett közzétéve (<https://saecokeszthely.hu>)

Hivatkozások:

[1] <https://saecokeszthely.hu/blog>