

Mi lehet a hiba, ha nem ízlik a kávé?

saecoadmin, 2017, október 20 - 13:10

Talán nincs is élvezetesebb pillanat, mint amikor először kortyolsz bele a frissen elkészített kávéba. És nincs annál nagyobb csalódás, mint amikor a várva várt kávé egyszerűen nem finom. Az egész napi hangulatodat is befolyásolhatja, hogy milyen a reggeli indulás, de az ebéd utáni kávézás is ugyanilyen fontos, hogy kerek legyen a világ.

Vajon mi lehet az oka annak, hogy akár ugyanazzal a módszerrel, látszólag ugyanazokból az alapanyagokból egyszer jól, máskor pedig gyalázatosan rosszul sikerül elkészíteni a kávé? Meglepő, de a legtöbbször bizony nem véletlen, hogy a várakozásokon aluli az az espresso vagy latte. Összeírtam pár gyakori hibát, amit érdemes elkerülni, ha a tökéletes kávé akarjátok elkészíteni:

1. Nem jó a víz

A kávé legnagyobb része víz, érthető tehát, hogy rossz ízű vízből nem készül jó kávé. Alapszabály, hogy csak olyan vizet használj a kávéhoz, amit önmagában is meginnál. A túl kemény, túl klóros vagy túl magas vastartalmú csapvíz szinte biztosan elrontja az ízeket. Érdemes ezért szűrt csapvizet vagy alacsony ásványianyag-tartalmú palackozott vizet használni.

2. Oxidálódott a kávé

Pörkölés után légmentesen kell tárolni a kávé, mivel oxigén hatására hamar állott ízű lesz. Ez a bab- és az őrölt kávéra egyaránt igaz. A legjobb, ha szagmentes, légmentesen zárható dobozban tároljuk, hűvös és száraz helyen – de nem a hűtőszekrényben vagy a fagyaszóban. A frissesség szempontjából vagy a frissen pörkölt, frissen őrölt kávé tudom javasolni, vagy az egyesével adagolt, kapszulás vagy podos verziót.

3. Nem volt megfelelő a pörkölés

Ha túl keserű vagy égett ízű a kávé, akkor szinte biztos, hogy pörkölési hiba áll a háttérben. Imádom az olasz stílusú kávé, márpedig ők az erősebb pörkölésről híresek. Nem sok választja el egymástól a „pont jó” és az „ez már túl sok” szinteket, nem hiába mondják, hogy a kávépörkölés igazi művészet. Az alulpörkölt kávé talán ritkább, de ugyanolyan kellemetlen tud lenni, hiszen így nem jönnek elő az legjobb aromaanyagok.

4. Nem volt megfelelően kitisztítva a kávéfőző

Mindegy, milyen módszerrel készíted a kávé, az aeropress-től a kotyogósig mindenre igaz, hogy csak tiszta eszközzel lehet igazán finomat főzni. Ha benn ragad a kéthetes zacc, ha hagymás kézzel rakod össze a kávéfőzőt, ne csodálkozz, ha nem lesz tökéletes a végeredmény. Tessék szépen kitisztítani a munkaeszközöket :)

5. Nem megfelelő hőmérséklet

Mi lehet a hiba, ha nem ízlik a kávé?

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

A kávé aromái nagyon érzékenyek a hőmérsékletre, és akár kis ingadozások is befolyásolhatják, hogy mennyire tudjuk élvezni az ízeket és az illatokat. A túl forró vagy nem elég meleg vízzel készített kávé szinte biztosan problémás lesz. De talán a leggyakoribb hiba, hogy nem melegítjük elő a csészét. Egy gyors átöblítés forró vízzel, és máris biztosíthatod, hogy ne hűljön ki azonnal a finom kávé.

- [Szakmai blogok](#) [1]

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

[Webmester](#)

Forrás webcím: <https://saecokeszthely.hu/content/mi-lehet-hiba-ha-nem-%C3%ADzlik-k%C3%A1v%C3%A9d>

Hivatkozások:

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