

Памятка бариста

Работа на оборудовании:

1. Обязательно содержание оборудования в чистоте (см. Памятку по уходу за оборудованием).
2. Обязательно контролировать параметры кофемашины (давление, температуру). В случае отклонения параметров от нормы, необходимо в кратчайшие сроки связаться с сервисным центром.

Дозирование кофе:

1. Холдеры всегда должны быть в группе эспрессо машины для обеспечения равномерности нагрева;
2. Намалывать кофе необходимо только непосредственно перед приготовлением эспрессо. Никакого заранее намолотого кофе в бункере!
3. Перед тем, как намалывать порцию кофе в холдер, его необходимо изнутри вытереть начисто и насухо.
4. Намалывать кофе в холдер следует всегда одинаковое количество (после настройки помола).
5. Намалывать кофе в холдер следует всегда равномерно (горка кофе в центре холдера).
6. Намалывать кофе в холдер следует без потерь.

Трамбовка/темпинг:

1. Трамбовать кофе следует ровно.
2. Трамбовать кофе следует с одинаковой силой (не менее 9 кг), одинаковое количество раз.
3. Не следует «отстукивать» темпером кофе.
4. Не следует прокручивать темпер во время нажатия.
5. Если после трамбовки уровень кофе соответствует уровню рисочки в холдере, значит заложено правильное количество кофе.

Приготовление эспрессо:

1. Прежде чем вставлять холдер в группу, следует осуществить пролив 2 секунды, чтобы прогреть и очистить группу;
2. Нажимать кнопку пролива следует без задержек, иначе кофе сгорит;
3. Экстракция начинается, как только нажата кнопка, и именно с этого момента необходимо вести отсчет времени, при этом сам кофе может политься спустя некоторое время (2 – 5 секунд).
4. Останавливать пролив следует, когда струя эспрессо светлеет и теряет свою текстуру (льется как вода).
5. Крема эспрессо исчезают в течение 30 секунд, поэтому сервировать его следует в течение 15 секунд вместе со стаканом воды.

ВАЖНО! Приготовить правильную, вкусную чашку кофе несложно. Сложно приготовить стабильно хорошо поочередно 10 чашек кофе! Для этого следует каждый раз отслеживать, контролировать свои действия, работу с кофе и на оборудовании.

Работа с помолом:

1. Работа с помолом, как правило, самая сложная часть для начинающего бариста и требует больше всего отдачи.
2. Помол следует менять, когда время экстракции эспresso не соответствует стандарту, то есть меньше 20 секунд или больше 30, а следовательно, и вкус не соответствует стандарту:

ЕСЛИ ВРЕМЯ ЭКСТРАКЦИИ ЭСПРЕССО МЕНЕЕ 20 СЕКУНД, В КОФЕ БУДЕТ БОЛЬШЕ КИСЛОТНОСТИ.

ЕСЛИ ВРЕМЯ ЭКСТРАКЦИИ ЭСПРЕССО БОЛЕЕ 30 СЕКУНД, В КОФЕ БУДЕТ БОЛЬШЕ ГОРЕЧИ.

ЗАДАЧА БАРИСТА – ДОБИТЬСЯ БАЛАНСА В ЧАШКЕ, А ТАКЖЕ РАСКРЫТЬ ВКУСОВЫЕ ОТТЕНКИ КОНКРЕТНОЙ СМЕСИ, И ДЛЯ ЭТОГО ОН РАБОТАЕТ С ПОМОЛОМ.

СЛЕДОВАТЕЛЬНО, ЕСЛИ ВРЕМЯ ЭКСТРАКЦИИ МЕНЕЕ 20 СЕКУНД, ПОМОЛ НУЖНО УМЕНЬШИТЬ (FINE), ЕСЛИ ВРЕМЯ ЭКСТРАКЦИИ БОЛЕЕ 30 СЕКУНД, ПОМОЛ НУЖНО УВЕЛИЧИТЬ (GROSSO).

3. Прежде чем принять решение о том, что необходимо поменять помол, следует убедиться, что «таблетка» (отработанный кофе) правильной плотности (как пластилин при нажатии, не должна разваливаться после выбивания из холдера, воздушные камеры отсутствуют).
4. В процессе настройки помола важно отслеживать качество экстракции. Экстракция – это время в течение которого из спрессованного кофе в чашку «выходят» кофе-компоненты (вкус, аромат, кислоты, сахара и др.). Экстракция заканчивается, как только в спрессованном кофе заканчиваются эти компоненты, признаком чего является изменение цвета и текстуры.
5. Также не следует забывать, что объем напитка должен быть не менее 30 мл.
6. Решающим критерием оценки о том, что помол устраивает является вкус эспresso (см. Стандарты кофе).

Работа с молоком:

1. Молоко взбивается в два этапа: сначала следует взбить мену (1 – 3 секунды в зависимости от объема питчера), далее следует нагреть молоко до 60° - 70° С, так чтобы молоко в питчере закручивалось в воронку.
2. Молоко должно быть холодным перед началом взбиванием.
3. При взбивании молока полезно ориентироваться на звук, на первом этапе, когда в молоко «подсасывается» воздух процесс идет с ярко выраженным шипящим звуком, на втором этапе никаких таких звуков быть не должно.
4. В процессе взбивания молока следует рукой определять его температуру, и останавливать процесс когда становится горячо.
5. Для фиксации питчера в правильно положении удобно «цепляться» его носиком за паровик. При этом положение паровика в питчере: а) он должен быть повернут немного в бок, чтоб образовывалась воронка при взбивании; б) не следует опускать его в питчер слишком глубоко, иначе молоко только нагреется, но не взобьется; в) но близко к поверхности молока паровик также не следует держать, чтобы избежать вспенивания.
6. Если все сделано правильно, текстура молока должна быть мелкопузырьковая, отражать свет.

7. Перед тем, как выполнять любые манипуляции с молоком его следует хорошо раскручивать.