

“Bartender”

Café y té

Producción y preparación

Bebidas calientes

Cuando hablamos de bebidas calientes, nos referimos principalmente al café, té y chocolate, que son muy consumidos casi en cualquier parte del mundo.

Debes conocer su elaboración, tipos y manera de servirlas, aun cuando la preparación de estas bebidas no sea realmente tu especialidad, ya que habrá clientes que te las soliciten.

Café







Especies de cafeto

Arábica

Representa apróximadamente 70% de todo el café del mundo. Se produce principalmente en Centroamérica, Brasil, Colombia y África. Su contenido en cafeína es menor que en el robusta; de aroma suave y ácido.

Robusta

Representa aproximadamente 30% de todo el café del mundo. Se cultiva en África, Asia, Brasil e Indonesia. Se usa para mezclas y cafés solubles o instantáneos. Se caracteriza por ser de sabor fuerte, amargo y su aroma es más discreto. Tiene más cafeína.

Tueste del café

En este proceso el café desarrolla su sabor y aroma. El café aumenta de tamaño, cambia de color, de marrón a negro brillante. Con este proceso se produce un gas carbónico que ayuda a conservar el aroma del café; de ahí que sea procesado en envases herméticos con válvulas.

Molido del café

El café se conserva mejor en grano, ya que molido se acelera su oxidación, modificando su aroma y sabor. Por ello, se recomienda molerlo en pequeñas cantidades.
El molido debe ser uniforme, ni muy molido ni muy grueso, pues en el primer caso el café saldría muy amargo y en el segundo caso, el café saldría muy aguado y sin sabor. El molido influye en el sabor de cada taza de café.

Preparación de distintos tipos de café



Espresso
café solo



Americano
café rebajado



Machiato
café con espuma



Espresso Panna
café con crema batida



Doble
doble ración de café



Cortado
café con poca leche



Café con leche
Mitad café, Mitad leche



Lágrima
Poco café y
mucha leche



Cappuchino
café con poca leche
y mucha espuma



Café latte
café con mucha leche
y poca espuma



Café Amaretto
café con licor
amaretto
y crema de leche



Mocha/ Vienés
café con chocolate,
leche y espuma



Irlandés
café con whisky
y crema batida



Caramel Macchiato
café con leche, espuma
y salsa de caramelo



Árabe
café con especias

Té e infusiones







Té

Es una bebida hecha con hojas de Camelias Sinensis, arbusto de hoja perenne.

La Camelias Sinensis Sinensis (de China) se utiliza para producir los tés verde y negro. La Camelias Sinensis Assamica (del noreste de la India) produce té negro; y el de la zona de Yunnan, en China, el té rojo Pu-erh.

Existen más variedades de tés: Te blanco, te de jazmín (hojas de jazmín con té verde o blanco), Roiboos, de suave sabor.

Infusión

Es una bebida elaborada con hierbas, flores y frutas.

Las más comúnes son: manzanilla, hierbabuena, canela, menta, limón y manzana.

Calidad en el servicio

La presentación en bolsita no es de buena calidad, pues un aspecto importante para su mejor degustación es que las hojas estén sueltas para que desprendan mejor su sabor.

El té sólo se debe infusionar máximo 3 minutos.

Las infusiones, por más tiempo.

Té helado

Además de la costumbre de servir caliente el té, existe la posibilidad de servirlo con hielo, en temporadas de calor.

Té helado

Té negro
Azúcar
Agua

•Prepara el té de manera habitual.
•Agrega agua sólo un cuarto de la cantidad total de lo que vayas a preparar y déjalo enfriar.
•Sirve sólo la mitad y la otra mitad complétala con hielo frappé o en cubos.

Té helado con limón

•Agrega una rodaja de limón por cada vaso.

Té helado con menta

•Prepara el té más ligero que de lo habitual.
•Agrega una hoja de menta por cada vaso.

