CAFÉ ARRIERO



Ángel Muñoz Ortíz
Instructor

Tinto saborizado con aguardiente y endulzado con panela, tradicional en las zonas cafeteras Colombianas, porque esta bebida la toman los arrieros que transportan cargas de café en sus mulas.

INGREDIENTES:

Café Fuerte

12 gr de Azúcar

30 ml De Aguardiente Colombiano

PREPARACIÓN:

Prepare el café en la cafetera que disponga, y sirva en una taza de capacidad de 150 a 200 ml, ahora agregue los 30 ml de aguardiente colombiano y endulce con los 12 gramos de azúcar. Mezcle hasta que todo este diluido e integrado.

CAFÉ CARAJILLO



El carajillo es una bebida hecha con café y licor de diferentes tipos… Es típico de España y su origen es desconocido y quizá se remonta en la época en la que Cuba era provincia Española y los soldados combinaban Café con Ron para coger (corajillo) de coraje, y de ahí, CARAJILLO.

INGREDIENTES:

Café Fuerte

12 gr de Azúcar

30 ml de Brandy, Ron o Aguardiente (solo 1 de estos puede ser)

PREPARACIÓN:

Prepare el café en la cafetera que disponga, y sirva una taza de capacidad de 150 a 200 ml, ahora agregue los 30 ml de (brandy, ron o aguardiente) y endulce con los 12 gramos de azúcar. Mezcle hasta que todo este diluido e integrado.

Ángel Muñoz Ortíz - Instructor

CAFÉ IRLANDES

Ingredientes:

- **150 Mililitros de Café Fuerte**. (*Preparado del método o cafetera que deseen*)
- **30 Mililitros de Whisky** (*si no cuentan con whisky, pueden usar, Ron o Brandy*).
- **15 Gramos de Azúcar** (*pueden experimentar con panela o azúcar morena*)
- **50 Gramos de Crema de Leche**
- **4 Cubos de Hielo**
- **1 Copa Irish o Copa de Vino Blanco**

PASO 1: En 3 recipientes medir y distribuir los ingredientes de la siguiente manera



Café Fuerte ya preparado



Whisky y Azúcar



Crema de Leche con el hielo

PASO 2: Llevar el Whisky y Azúcar a Baño Maria



PASO 3: Agregar la mezcla del whisky y el azúcar al vaso o copa



PASO 4: Agregar el café fuerte





PASO 5: por ultimo agregar la crema de leche

Ángel Muñoz Ortíz - Instructor

CAFÉ CAMPESINO



Tinto tradicional en los hogares del campo colombiano, tinto fuerte, endulzado con panela y aromatizado con canela.

INGREDIENTES:

- ✓ Tinto Fuerte
- ✓ 12 gramos de panela molida
- ✓ 1 astilla de canela

PREPARACIÓN:

Prepare el café en la cafetera que disponga.
Sirva a una taza de 150 a 200 ml, ahora agregue la canela y panela, mezcle hasta que todo este diluido e integrado.

Ángel Muñoz Ortíz
Instructor

CATACIÓN DE CAFÉ, NIVEL 1

Factor de Rendimiento:

Es la cantidad de café pergamino seco, que se necesita para obtener un saco de 70 kilos de café excelso.





Tueste del Café:

Proceso término al que se somete el café almendra o verde y sufre una seria de cambios químicos y físicos

Catación de café:

Profesión encargada de analisar sensorialmente las caracteristicas de un café, y asi determinar su precio en el mercado.



Angel Muñoz Ortíz - Instructor Sena
Cel: 3114343131
Email: amunoz693@misena.edu.co