



# SAY IT RIGHT

## ΤΟ ΛΕΞΙΚΟ ΤΟΥ ESPRESSO

Η ορολογία του καφέ είναι πλούσια και κάθε barista οφείλει να τη γνωρίζει και γι' αυτό παραθέτουμε ένα βασικό λεξικό που θα σας φανεί χρήσιμο!

Άρθρο του Παναγιώτη Νίκα, Coffeexpert Academy, [info@coffeexpert.gr](mailto:info@coffeexpert.gr)

**Η** υμάμαι την δεκαετία του '80 πόσο απλά ήταν τα πράγματα. Φραπόγαλο γλυκό ή μέτριο και τελειώναμε εύκολα! Σήμερα ο κατάλογος σε ένα καφέ είναι σαν μενού εστιατορίου με πολλές προτάσεις ζεστών και κρύων ροφημάτων ενώ προστέθηκαν και τα single origin, specialty, organic κάνοντας ακόμα πιο δύσκολη την επιλογή.

Το μεγαλύτερο όμως πρόβλημα είναι στην ορολογία των ροφημάτων ιδίως των κρύων. Δημιουργήσαμε κρύα ροφήματα αλλιά, ενώ χρησιμοποιήσαμε διεθνή ορολογία, δεν διατηρήσαμε τις αναλογίες σε συγκεκριμένες συνταγές. Ακολουθεί ένα χρήσιμο λεξικό με στόχο τις σωστότερες δημιουργίες και την καλύτερη ενημέρωση του καταναλωτή.

## Espresso



### CLASSIC

Για την παρασκευή του κλασικού espresso χρησιμοποιούμε μονή δόση καφέ και κάνουμε εκχύλιση 25 - 30 ml στο φλιτζάνι του espresso.



### LUNGO

Για «μακρύ» espresso, χρησιμοποιούμε μονή δόση καφέ, δημιουργούμε έναν classic σε φλιτζάνι του espresso και γεμίζουμε με ζεστό νερό.



### MACCHIATO

Σημαίνει «λερωμένος». Με μονή δόση καφέ, δημιουργούμε έναν classic σε φλιτζάνι classic και προσθέτουμε μια δόση κρέμα από ζεστό γάλα.



### CORTADO

Σημαίνει «κομμένος». Απαιτεί μονή δόση, όπως ο espresso classic σε φλιτζάνι espresso αλλά απογεμίζουμε με γάλα και κρέμα (σαν μικρό cappuccino).



### DOPPIO

Για την παρασκευή του espresso doppio χρησιμοποιούμε διπλή δόση καφέ και κάνουμε εκχύλιση 50 - 60 ml στο φλιτζάνι του cappuccino.



### ΔΙΠΛΟ LUNGO

Σε φλιτζάνι cappuccino, χρησιμοποιούμε διπλή δόση καφέ και εκτελούμε την ίδια διαδικασία με τον μονό espresso lungo γεμίζοντας με νερό.



### ΔΙΠΛΟ MACCHIATO

Σε φλιτζάνι cappuccino, χρησιμοποιούμε διπλή δόση καφέ και εκτελούμε την ίδια διαδικασία με τον μονό espresso macchiato προσθέτοντας αφρόγαλα.



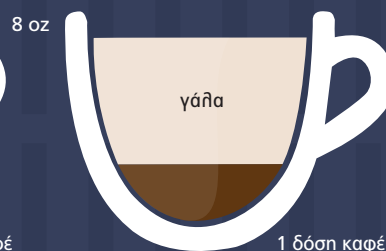
### AMERICANO

Χρησιμοποιούμε μονή δόση καφέ, δημιουργούμε έναν classic σε φλιτζάνι cappuccino και γεμίζουμε το υπόλοιπο με ζεστό νερό.

## Cappuccino & Latte

### CLASSIC

Με μονή δόση καφέ, φτιάχνουμε espresso classic. Ρίχνουμε κρέμα και γάλα κρατώντας το φλιτζάνι διαγώνια και στοχεύοντας στο κέντρο του καφέ.



### LATTE CAPPUCCINO

Ο όρος latte δηλώνει ότι το ρόφημα έχει γάλα. Με μονή δόση καφέ, παρασκευάζουμε έναν espresso classic και γεμίζουμε με ζεστό γάλα σε φλιτζάνι cappuccino.

## Cappuccino & Latte



### LATTE

Για το latte χρησιμοποιούμε μεγάλο φλιτζάνι, μονή δόση καφέ, δημιουργούμε ένα espresso classic και γεμίζουμε με ζεστό γάλα.



### DOPPIO CAPPUCINO

Χρησιμοποιούμε διπλή δόση καφέ και κάνουμε εκχύλιση 50-60 ml σε μεγάλο φλιτζάνι. Απογεμίζουμε το ρόφημα με κρέμα και γάλα.



### DOPPIO LATTE CAPPUCINO

Με διπλή δόση καφέ, δημιουργούμε έναν espresso doppio σε μεγάλο φλιτζάνι και απογεμίζουμε με ζεστό γάλα.

## Freddo

### FREDDO ESPRESSO

Χρησιμοποιούμε πάντα διπλή δόση καφέ με μέγιστη εκχύλιση τα 90 ml. Αδειάζουμε τον καφέ σε σέικερ με την ανάλογη ζάχαρη, προσθέτουμε πάγο και χτυπάμε στη φραπιέρα μέχρι να δροσίσει. Σερβίρουμε σε ποτήρι με πάγο, ιδανικά ολόκληρο κι όχι τριμμένο για να μην αραιώσει γρήγορα το ρόφημα.



2 δόσεις καφέ



2 δόσεις καφέ & γάλα

### FREDDO CAPPUCINO

Υπάρχουν 2 προσεγγίσεις:  
1. Σερβίρουμε στο ποτήρι πρώτα την κρέμα και τον πάγο και αφού δροσίσουμε τον καφέ, τον ρίχνουμε από ψηλά και το ρόφημα έχει πιο ομοιόμορφη σύσταση.  
2. Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί (καφέ, ζάχαρη, γάλα και πάγο) και σερβίρουμε.

### FREDDO LATTE

Σε ένα espresso freddo προσθέτουμε κρύο γάλα αχτύπητο μέχρι μέχρι να γεμίσει το ποτήρι.



2 δόσεις καφέ γάλα αχτύπητο



2 δόσεις καφέ

### FREDDO ESPRESSO MACCHIATO

Πάνω από έναν espresso freddo προσθέτουμε κρέμα από γάλα χτυπημένο στη φραπιέρα. Άποψή μας είναι ότι λανθασμένα χρησιμοποιήθηκε ο όρος «freddo cappuccino» για αυτόν τον καφέ.

\*\*\* Για να κάνουμε έναν ελαφρύ freddo δε χρησιμοποιούμε ποτέ μονή δόση καφέ γιατί ο καφές θα είναι πολύ όξινος. Ήιτε χρησιμοποιούμε το μισό καφέ που παραλάβαμε και προσθέτουμε νερό ή παράγουμε από το μονό αλλά μέχρι 45ml εκχύλιση και συμπληρώνουμε με νερό.