

Критерии за оценка на перфектно еспресо



1. Грамаж – 7,5 г
2. Екстракция – 25 секунди
3. Дължина – 30 мл (кафе екстракт + каймак)
4. Каймак:
 - 10 % от общия обем на еспресото;
 - Хомогенна плътност;
 - Лешников цвят;
5. Температура на екстракция – 70 – 80 градуса
6. Температура на консумация – 60 градуса
7. Температура на чашата 40 градуса;
8. Сервиз – еспресото трябва да се сервира на съдиите в порцеланова чашка за еспресо върху порцеланова чинийка с лъжичка и чаша вода

Критерии за оценка на класическо капучино



1. Рецепта – 30 мл еспресо шот + 120 мл млечен крем
2. Техника – първо се приготвя еспресо шота в порцеланова чаша за капучино 150 мл. Като втора стъпка се добавя млечния крем до запълване на целия обем от чашата;
3. Мляко:
 - млечен крем (хомогенната смес, съчетание от топло мляко и млечна пяна);
 - плътност на млечния крем – трябва да е същата като плътността на кафе каймака;
 - обем – 1,5 – 2 см в горната част на чашата (измерва се вертикално);
4. Визия – млечен кръг в центъра на чашата с диаметър 5 мм по-малък от диаметъра на чашата и ринг от кафе каймак около него или лате арт презентация;
5. Температура на консумация – 55 – 60 градуса (годно за директна консумация);
6. Сервиз – капучиното трябва да се сервира на съдиите в порцеланова чаша 150 мл върху порцеланова чинийка с лъжичка и чаша вода