Оглавление

Введение

Глава 1 Классификация и характеристика ассортимента кофейных зерен, растворимого кофе и кофейных напитков

1.1 Свойства и показатели ассортимента

1.2 Современный ассортимент и потребительские свойства кофе

1.3 Кофе и кофейная продукция: требования к качеству, упаковка, дефекты

Глава 2 Технологическая карта кофе: основы, технология составления, необходимость

2.1 Порядок разработки технико-технологических карт (ТTK)

2.2 Разработка технико-технологических карт на кофейные блюда

Глава 3 Возможные способы подачи кофе. Кофейные традиции

3.1 Некоторые удивительные факты о потреблении кофе

3.2 Кофейная церемония, или немного об этикете и кофе

3.3 Способы и варианты подачи кофе и кофейных напитков

Список литературы

### **Введение**

Кофе – это вкусовой продукт, приготовляемый из обжаренных семян кофейного дерева, физиологическая ценность которого обусловлена наличием в нем алкалоида кофеина, ароматических веществ и хлорогеновой кислоты.

Родиной этого напитка является Эфиопия. В дальнейшем кофе начали культивировать и в других тропических регионах Азии, Южной Америки, Африки. В последние годы мировое производство кофе значительно сократилось.

В тоже время на мировом рынке возрос удельный вес поставок кофе из африканских и азиатских стран. Это связано с увеличением спроса на самый дешевый вид кофе – робуста, используемый для производства растворимого кофе. Этот факт не может не являться причиной, по которой необходимо проводить экспертизу качества поставляемого кофе.

На мировой рынок кофе поставляют более 50 стран. Наиболее крупными импортерами являются США и страны Западной Европы. Основным поставщиком кофе в Россию является Бразилия, но наиболее высококачественная продукция из Индии и Йемена.

Хороший кофейный напиток получают, как правило, при использовании смеси из трех-четырех видов кофе, дополняющих друг друга по экстрактивности, вкусу и аромату, создающих при оптимальной крепости приятный кофейный букет. В связи с этим необходимо учитывать и особенности химического состава. Известно, например, что высшие сорта кофе – Колумбия, эфиопский Хари – содержат меньше кофеина (1,2 – 1,4%), чем низкосортный кофе – гвинейский и африканский Робуста. Исключение составляет высокосортный кофе Коста-Рика, относительно богатый кофеином (2,2%). На вкусе кофе положительно сказывается повышенная кислотность, как, например, у сортов Коста-Рика и йеменского Ходейда.

Можно также отметить, что в последнее время в отличие от чая потребление кофе не увеличивается. Одна из причин – это публикации сведений об отрицательном влиянии кофе на организм человека.

Ежедневное потребление кофе в большом количестве вредно влияет на всю систему кровообращения, приводит к преждевременному изнашиванию сердечной мышцы, развитию гастрита, нарушению сна. При сочетании потребления кофе с курением резко возрастает отрицательное воздействие кофеина на работу сердца.

Следует учитывать, что кофеину, как и некоторым другим алкалоидам, свойственно вызывать у человека привыкание, то есть химическую зависимость. Вполне здоровым людям также целесообразно соблюдать определенные нормы в потреблении кофе – не более 300 мг кофеина в день. Такое количество кофеина содержится в трех чайных ложках молотого жареного кофе.

Но, все же не смотря на эти предупреждения, в России потребляют большое количество кофе, он имеет органолептические свойства, основу которых составляет психофизиологические восприятие человеком отдельных свойств товаров с помощью органов чувств, в зависимости от его физиологического и психологического состояния, что и предопределяет его потребности в кофе. В этих случаях актуальность этого напитка нельзя не подчеркнуть.

Например, в состоянии утомления, стрессов и депрессий одним из вариантов снятия напряжения является кофе. С точки зрения физиологии человека это вполне объяснимо. При сильных вкусовых и обонятельных ощущениях происходит переключение возбудимости одних участков коры головного мозга на другие, обеспечивающие восприятие вкуса и запаха.

Для удовлетворения покупательского спроса, существует необходимость изучать ассортимент и стараться сформировать его как можно более полно.

Целью курсовой работы было изучение литературных источников по теме кофе, а также составление технологических кофейных карт.

В соответствии с целью исследования, в ходе работы были решены следующие задачи:

Проведен реферативный обзор литературных источников по теме.

Изучены принципы и методы формирования ассортимента кофе.

Изучены и проверены на практике методики составления технологической карты кофе.

Рассмотрены возможные варианты приготовления и подачи кофейного напитка.

### **Глава 1 Классификация и характеристика ассортимента кофейных зерен, растворимого кофе и кофейных напитков**

### **Свойства и показатели ассортимента**

Ассортимент товаров — совокупность их видов, разновидностей и сортов, объединенных или сочетающихся по определенному признаку. Основными группировочными признаками товаров являются сырьевой, производственный и потребительский[[1]](#footnote-1).

Кроме того, ассортименту присуща еще такая характеристика, как сбалансированность, "совместимость". Сбалансированным является ассортимент, логично и последовательно, в рациональных пропорциях сочетающий различные товарные группы в соответствии с целенаправленностью общего розничного предложения магазина; сбалансированный ассортимент подбирается в зависимости от возможностей рынка[[2]](#footnote-2).

Кофе выращивают в 80 тропических и субтропических странах мира, от 23-й параллели на севере до 25-й параллели на юге. Это так называемый кофейный пояс.

Кофе, привезенный из разных стран, определяет одно слово – происхождение. Это позволяет сразу охарактеризовать кофе в общих чертах (вкус, форма, размер и экстрактивность зерен и т.д.). Зная происхождение можно дифференцировать кофе более тщательно в зависимости от района, где его выращивали, высоты плантаций над уровнем моря, сорта, урожая и т.д.

**Эфиопия**

* родина кофе
* кофе Арабика, очистка сухим и влажным способом, часть урожая дают дикие кофейные деревья.
* Кофе высшего сорта из этой страны имеет ярко выраженный цветочный и виноградный привкус. Такой кофе можно найти только здесь.

Кения

* кофе Арабика, очистка влажным способом
* насыщенный вкус с отчетливым кисловатым привкусом и характерным ароматом

Уганда

* кофе Робуста, очищенный сухим способом

Берег Слоновой Кости (Кот-д Ивуар)

* кофе Робуста, очищенный сухим способом

Бразилия

* самая крупная страна происхождения кофе
* преимущественно кофе Арабика, очищенный сухим способом
* мягкий насыщенный вкус, основа для производства многих кофейных смесей, особенно подходит для кофе Эспрессо.

Колумбия

* кофе Арабика, очищенный сухим способом
* плантации на большой высоте над уровнем моря (до 2000 м)
* отчетливо выражен мягкий вкус и аромат

Гватемала

* преимущественно кофе Арабика, способ влажной очистки
* выращивание в горных районах вулканического происхождения
* оригинальный насыщенный вкус, ярко выраженный аромат

Коста-Рика

* кофе Арабика очищенный влажным способом
* сбалансированный ароматный вкус

Индия

* Арабика и Робуста, в основном способ сухой очистки
* Основные районы выращивания кофе находятся в южной Индии
* Насыщенный мягкий вкус

Индонезия

* в основном кофе Робуста, сухой способ очистки

Вьетнам

* кофе Робуста, сухой способ очистки.

По месту произрастания кофе делят на 3 группы: американский, африканский и азиатский. Каждая группа включает много коммерческих сортов кофе, которые имеют название в зависимости от страны, где их выращивают или порта, через которые их отправляют на экспорт.

Бразилия экспортирует кофе коммерческих сортов Сантос, Рио, Виктория и др. Индия – Плантейшен, Арабика и Робуста Черри, Шари и др. Йемен – Мокко или Ходейда, Вьетнам – Арабика и Робуста, Эфиопия – Харри, Мексика – Прима Волед и др.

*Кофе натуральный жаренный.*

 Выпускают следующих видов:

* кофе натуральный жаренный в зернах
* кофе натуральный жаренный без добавлений
* кофе натуральный жаренный с добавлением цикория или винных лаз.

В зависимости от того, к какому торговому сорту по качеству относится сырой кофе данного наименования, жареный кофе также делят на 2 торговых сорта: высший и 1-й

Кофе, жаренный в зернах, высшего сорта, изготовляют из кофейных зерен одного из видов высшего сорта – кофе Колумбия, Мокко, Ходейда, Коста-Рика, Плантейшен, Индийский Арабика и др. А кофе 1 сорта – Сантос, Джима, Рио, Индонезийский Робуста, Вьетнамский Арабика и др.

Кофе молотый высшего сорта изготовляют из смеси кофейных зерен наименований относящихся к высшему сорту, а кофе молотый 1-го сорта – из кофейных зерен одного или смеси наименований 1-го сорта.

Кофе молотый высшего сорта с добавлением цикория изготовляют из кофейных зерен наименований, относящихся к высшему сорту, в количестве не менее 60% кофейных зерен наименований 1-го сорта – не более 20% и цикория – 20%, путем смешивания компонентов. А кофе молотый 1 сорта с добавлением цикория – смешиванием компонентов в соотношениях не менее 80% кофе наименований 1 сорта и не более 20% цикория.

*Растворимый кофе.*

Для его получения используют в основном обжаренные зерна кофе Робуста 2-го сорта, которые дают самый высокий выход экстракта (до 36%) с добавлением сортов Арабика и Либерика для улучшения вкуса и аромата.

*Кофейные напитки.*

Вырабатывают 2 видов: растворимые и нерастворимые. Растворимые кофейные напитки изготовляют из экстракта нерастворимых кофейных зерен таким же способом как растворимый натуральный кофе. Они делятся на 2 типа: содержащие натуральный кофе и не содержащие натуральный кофе.

В зависимости от рецептуры нерастворимые кофейные напитки делят на 5 типов:

1. Кофейные напитки, содержащие натуральный кофе без цикория.
2. Кофейные напитки с натуральным кофе и цикорием.
3. Кофейные напитки, содержащие цикорий и не содержащие натуральный кофе.
4. Кофейные напитки только из цикория.
5. Кофейные напитки, не содержащие натурального кофе и цикория.

Полнота и устойчивость ассортимента розничных торговых предприятий определяются с помощью показателей, именуемых коэффициентами полноты и устойчивости (стабильности) ассортимента[[3]](#footnote-3).

### **1.2 Современный ассортимент и потребительские свойства кофе**

Кофе – это обработанные семена плодов вечнозеленого кофейного дерева, произрастающего в тропических странах.

Потребительские свойства кофе зависят от вида кофейного дерева, сорта, места произрастания и качества первичной обработки.

Промышленное распространение получили 3 вида кофе:

* аравийский (произрастающий в Эфиопии, Южной Америке), дающий нежный напиток, приятный на вкус с тонким ароматом;
* либерийский (Западное побережье Африки), напиток которого с более грубыми вкусовыми и ароматическими свойствами;
* робуста (Юго-Восточная Азия) дает напиток различного свойства.

Сырой кофе не имеет аромата, обладает сильно вяжущим вкусом и для приготовления напитка не пригоден. Для улучшения качества зерна кофе обжаривают при температуре 160-220 оС в течение 14-60 минут для получения легко размалывающихся зерен коричневого цвета с выраженным кофейным ароматом[[4]](#footnote-4).

Кофе жаренный в зернах содержит:

Воды – 7%

Белка – 13,9%

Кофеина – до 2,5%

Жира – 14,4%

Сахаров – 2,8%

Клетчатки – 12,8%

Минеральных веществ – 4,5%

Дубильных веществ – 8%

Органических кислот (лимонная, винная, яблочная, щавелевая и др.) – 9,2%

Алколоид кофеин является основным компонентом кофе и обуславливает физиологическую ценность кофе. Он действует возбуждающе на нервную систему человека, повышает работоспособность, усиливает частоту и энергию сердечных сокращений. Свободного кофеина в кофе больше чем в чае, и поэтому кофе оказывает более жесткое воздействие на организм человека. Низкосортный кофе содержит больше кофеина. Горечь кофейного напитка обусловлена содержанием фенольных веществ.

Основными компонентами фенольных веществ являются хлорогеновые кислоты (4-8% кофе), которые придают кофе слабокислый и слегка терпкий вкус. Минеральные вещества кофе: Na (от 3 мг/кг), К (до 1600), ca (100-147), Р (190-250 мг/кг). В кофе также содержатся витамины групп В-В1 (до 0,07 мг %), В2 (до 1 мг %), В6, В12, РР (17-24 мг %). Энергетическая ценность кофе 199-223 ккал, или 498-933 кДж[[5]](#footnote-5).

Натуральный жареный кофе выпускают в зернах, молотый, молотый с цикорием, молотый «по-турецки», растворимый.

В России натуральный растворимый кофе вырабатывают нескольких типов.

* Порошкообразный кофе;
* Гранулированный кофе;
* Кристаллический кофе;
* Жидкий кофе;
* Концентрированный кофе;
* Декофеинизированный кофе.

В зависимости от вида используемого сырья, кофе подразделяют на сорта:

* высший сорт вырабатывают из натуральных кофейных зерен высшего сорта ботанического вида Арабика (Индийский Плантейшн, Колумбийский, Мексиканский, Никарагуанский, Эфиопский и др.);
* 1 сорт вырабатывают из натуральных кофейных зерен 1 сорта ботанического вида Арабика и Робуста (Бразильский-Сантос, Вьетнамский, Индийский Арабика Черри, Индийский Робуста Черри и др.);
* 2 сорт вырабатывают для промышленной переработки из натуральных кофейных зерен 2-го сорта ботанического вида Робуста (Ангольский, Вьетнамский, Мадагаскарский, Лаосский и др.).

**Обзор рынка кофе в России.**

Мировые цены на зерновой кофе упали за последние пятнадцать лет. Причиной тому – огромные объемы перепроизводства. На западе думают о двух способах выхода из кризиса – резкое снижение производства кофе и наращивания продаж на развивающихся рынках. Самым перспективным каналом сбыта называют Россию.

Россия - очень перспективный рынок для производителей кофе. Продажи этого продукта здесь ежегодно увеличиваются примерно на 15%. Сейчас потребление кофе в России составило около 1 кг на человека в год и по оценкам специалистов, за три – четыре ближайших года вырастет в два раза. Это довольно низкий показатель по сравнению с европейскими странами (например, в Финляндии приходится 9 кг кофе на человека в год), за то в России гораздо больший масштаб рынка.

Аналитики ISO считают, что падение мировых цен на кофе – Арабику и Робусту, не приводят к значительному снижению рыночных цен на готовый кофе, так как затраты на сырье в стоимости конечного продукта невелики, а «сэкономленные» деньги производители скорее всего вложат в рекламу. Если для иностранных производителей падение биржевых цен на кофе – головная боль, то для российских компаний это шанс проводить более агрессивную ценовую политику на своем рынке.

Наибольшей популярностью у населения пользуется растворимый порошковый кофе (Приложение 1). Связано это как с удобством приготовления, так и с низкой покупательской способностью населения. Самая раскупаемая марка в этой категории – Nescafe в жестяных банках, стоимостью около 100 рублей. Очень сильный сдвиг потребительского спроса в сторону порошкового растворимого кофе произошел после кризиса, и эта тенденция сохраняется и сейчас.

Тем не менее, достаточно неплохие позиции удерживает растворимый кофе в гранулах. Популярность наиболее дорогого в семействе растворимых кофе – сублимированного кофе, произведенного методом заморозки Freeze-dry, после кризиса очень сильно упала. Если до кризиса спрос на различные виды кофе был приблизительно одинаков, то на сегодняшний день 4/6 российского кофейного рынка приходится на растворимый порошкообразный кофе и кофе в гранулах и лишь по 1/6 на кофе в зернах и молотый и так называемый кофе mix (три в одном: кофе сахар, сливки). Несмотря на то, что после кризиса спрос на кофе упал, именно кризис подогрел интерес населения к кофе mix. Объясняется это сравнительно небольшой ценой. Правда, именно mix наиболее часто подделывают. Не так давно в этом сегменте рынка стали работать и российские компании.

Особую нишу заняли на отечественном рынке компании, занимающиеся не только продажей, но и обжаркой кофе в России. Они импортируют в Россию зеленый кофе, обжаривают его на отечественных фабриках и продают в основном в рестораны, дорогие супермаркеты и кофе-шопы. Реализация элитного кофе – совершенно особый бизнес. Чтобы удерживать позиции на рынке элитного кофе, компаниям приходится помимо поставок непосредственно кофе снабжать рестораны специальным оборудованием для его приготовления. Продажа элитного кофе – единственный вид кофейного бизнеса, объемы реализации которого после кризиса остались на том же уровне, что и до кризиса. Основные рынки сбыта этих компаний приходятся на крупные города России, первое место среди которых естественно занимает Москва. Если объемы реализации после кризиса изменились не сильно, то баланс между реализацией через сеть супермаркетов и ресторанов сильно качнулся в сторону последнего. До кризиса 60-70% реализуемого его компанией кофе приходилось на супермаркеты, теперь же в 50-60 случаях из ста кофе реализуется через рестораны.

Кофе - продукт импортируемый и сезонный. Пик его потребления приходится на сентябрь – март. Зимой продажа этого напитка резко возрастает. Активизируется и импорт его в нашу страну. Кофе к нам поступает более чем из 50 стран.

Россия не только импортирует, но и экспортирует кофе, но в объемах, не идущих ни в какое сравнение с объемом импорта. Экспортируется кофе в Германию, Италию, Польшу, Румынию, Словению. А также в страны ближнего зарубежья – Грузию, Украину, Казахстан, Узбекистан, Киргизию, страны Прибалтики.

**Прогнозы.**

По мнению большинства экспертов, кофейный рынок уже не сможет вернуться к той пропорции между зерновым и растворимым кофе, которая существовала в советские времена. А именно тогда, более 15 лет назад, когда растворимый кофе был большим дефицитом, население потребляло кофе в зернах. До тех пор, пока покупательная способность населения не поднимется на достойный уровень, основная масса жителей нашей страны будет потреблять дешевый растворимый кофе, а то и вовсе обходиться без него.

**Исследование Московского рынка кофе.**

Проведенное маркетинговым агентством исследование в декабре 2009 года позволило выявить отношения потребителей к многочисленным подделкам кофе, имеющимся на рынке. В ходе исследования было выявлено мнение 700 человек, покупающих кофе в различных торговых точках города.

Как следует из таблицы (Приложение 2), подавляющее большинство респондентов (81%) опасается подделок кофе и поэтому старается покупать данный продукт всегда в одних и тех же торговых точках.

При этом с увеличением возраста, а также с ростом уровня среднемесячного дохода потребители внимательнее относятся к возможности подделки кофе. Лица более молодого возраста, а также с низким доходом, напротив, склонны покупать «что есть».

В результате исследования удалось установить предпочтения потребителей видам кофе.

Три четверти опрошенных потребителей кофе, в основном покупают растворимый кофе (см. таблицы Приложения 2). При этом подавляющее большинство из данной категории (69%) предпочитают кофе в гранулах. Натуральный кофе пьет примерно каждый пятый респондент (20%) причем 47% из них – молотый. Остальные разновидности кофе (кофейные смеси, напитки) не пользуются популярностью у потребителей (менее 5% респондентов).

Вместе с тем, в результате исследования было установлено, что 2/3 опрошенных отдают предпочтение черному кофе. Из тех потребителей, кто предпочитает кофе с добавками, наибольшей популярностью пользуется кофе со сливками (31% респондентов).

Маркетинговое исследование Московского рынка кофе позволило определить уровень лояльности потребителей к покупаемым в настоящее время маркам кофе. Для этого респондентам задавался вопрос, «при каких условиях вы готовы сменить марку кофе, которую в настоящее время предпочитаете». Ответы респондентов в таблице приложения.

Как следует из представленного распределения, примерно треть респондентов (31%) заявила, что не сменит марку ни при каких условиях, а 63% из оставшихся потребителей согласна купить другую марку, только если предпочитаемой в настоящее время нет в продаже. Таким образом, можно судить о высокой лояльности потребителей к предпочитаемым маркам кофе.

Вместе с тем, в результате исследования было установлено, что две трети опрошенных отдают предпочтение черному кофе (без добавок).

Половина потребителей кофе покупает данный продукт 1 раз в месяц, еще примерно треть – 1 раз в 2-3 недели. В отношении размера покупок кофе, приобретаемого за одно посещение торговой точки, установлено, что практически все респонденты (90%) приобретают одну упаковку.

Вместе с тем, структура потребления кофе москвичами свидетельствует о частом потреблении данного напитка (почти две трети опрошенных заявили, что выпивают в день по 3 и более чашек кофе), данные исследования наглядно представлены на рисунке 1.

**Рис. 1. Количество чашек кофе, выпиваемых потребителями за день**

Следовательно, можно сделать вывод о том, что многие потребители половину потребляемого кофе выпивают вне дома (например, на работе) и поэтому это никак не отражается на их семейном бюджете. Данный вывод подтверждается и тем, что более половины опрошенных (53%) пьют кофе в дневное время.

Структура ответов респондентов по данному вопросу, на наш взгляд, вполне закономерна: большинство опрошенных (55% и 46% соответственно) пьет кофе из-за его вкусовых качеств и для борьбы со сном. Также значительные доли респондентов (32% и 30% соответственно) указали в качестве причины, побуждающей их покупать кофе, тонизирующее действие напитка, а также как способ повышения давления (рис. 2).

**Рис. 2. Причины, побуждающие потребителей пить кофе**

Установлена зависимость между уровнем потребительской осведомленности о марках кофе и покупаемостью данных марок. Данная зависимость представлена на рис.3 графиком параболической функции.

**Рис. 3. Зависимость между уровнем потребительской осведомленности о марках кофе и покупаемостью данных марок**

Рассматриваются наиболее популярные виды кофе – растворимый и натуральный. Точки на данном рисунке показывают позиции конкурирующих марок по паре параметров «осведомленность - покупаемость».

### **Кофе и кофейная продукция: требования к качеству, упаковка, дефекты**

Качество кофейной продукции оценивают по органолептическим показателям, поэтому при оценке качества сырого кофе обращают внимание на внешний вид зерна, упаковку, наличие посторонних и металлопримесей и недоброкачественных зерен. Для жареного кофе, кроме того, определяют еще вкус, цвет и аромат настоя, содержание экстрактивных веществ и золы, а также степень помола.

Согласно ГОСТ 6805-83, в жареном кофе определяют % влажности: при выпуске – не более 4, в конце гарантийного срока хранения не более 7, количество экстрактивных веществ в кофе без добавлений – от 20 до 30, с добавлением цикория (или винной ягоды) – от 30-40. Содержание кофеина в кофе не менее 0,6%, нормируется также зольность, степень помола, наличие металлопримесей и других посторонних веществ.

Качество растворимого кофе оценивают согласно ГОСТа. Растворимый кофе имеет вид мелкозернистого или гранулированного порошка со своеобразными, свойственными натуральному кофе вкусом и ароматом.

Влажность растворимого кофе при выпуске должна быть не более 4%, в течении гарантийного срока хранения – до 6%, растворимость в воде – полная. Зольность должна быть не менее 6%, содержание кофеина не менее 2,8%, рН напитка – не менее 3,7%, металлопримесей – не более 2 мг/кг, объемная масса порошка – 200 – 240 г\л.

Качество кофейных напитков оценивают органолептически (внешний вид, вкус, аромат, консистенция) и по физикохимическим показателям согласно требованиям ОСТа. По внешнему виду – это порошкообразный продукт с включением светлых оболочек кофейных зерен и других компонентов. Цвет – коричневый разной степени интенсивности, обусловленный видом сырья, вкус и аромат – свойственный правильно обжаренному сырью данного напитка, без посторонних привкусов и запахов.

Стандарт (ОСТ 1836-71) нормирует в них содержание при реализации (в %) влажность до 6, общей золы – не менее 3,5, кофеина от 0,3 до 0,8, рН напитка не менее 4,5, в зависимости от сорта и количества вводимого натурального кофе. Растворимость, как и натурального кофе, в горячей воде не более 30с, в холодной не более 3 мин. По правилам приемки кофейной продукции согласно ГОСТу:

1. Кофе натуральный, жареный выпускаемый с предприятия промышленности продовольственных товаров, должен быть принят отделом технического контроля предприятия изготовителя. Предприятие должно гарантировать соответствие выпускаемого кофе требованиям настоящего стандарта и сопровождать каждую партию выпускаемого кофе документами установленной формы, удостоверяющими его качество (партией считается любое количество кофе, отпускаемое одновременно потребителю по одной накладной).
2. Потребитель имеет право производить контрольную проверку качества поступающего к нему кофе и соответствия его показателей требованиям настоящего стандарта, применяя правила отбора проб и методы испытаний.

В случае несоответствия качества отобранной пробы требованиям настоящего стандарта потребитель имеет право отобрать для анализа двойное количество проб. Если повторная проба не соответствует, хотя бы, по одному показателю требованиям стандарта вся партия подлежит забраковыванию.

1. Партия кофе, подлежащая приемке, подвергается внешнему осмотру с целью установления соответствия упаковки и маркировки. Для определения качества кофе отбирают образцы из разных мест партии до 5% ящиков, не менее 2 мест, при расфасовке до 250 г от каждого ящика выделяют по 1 единице расфасовки, при крупной упаковке из разных слоев ящиков – по 400 – 500 г, а из бумажных пакетов до 4 кг – 3 пакета. Из отобранных единиц расфасовки после тщательного перемешивания их выделяют по методу диагоналей образец для исследования весом 250-500г. Для дегустации 10г кофе натурального молотого добавляют 200мл кипящей воды, кипятят 3 мин, настой из стакана сливают в фаянсовую чашку, определяют вкус и аромат.

Кофе высшего и 1 сорта в зернах имеет равномерно обжаренные зерна коричневого цвета с матовой или блестящей поверхностью, остатки золотистой оболочки. В высшем сорте светлая бороздка посередине. Во 2 сорте – неравномерно обжаренные зерна от светло до темного коричневого цвета, остатки золотистой оболочки, грубый и резкий вкус и слабо выраженный аромат.

Кофе молотый имеет коричневый цвет с включениями светлой серебристой оболочки кофейных зерен. Вкус кофе высшего сорта без добавлений ярко выраженный, приятный с кисловатым, горько-вяжущим винным оттенком и тонкий аромат, характерный для нормально обжаренных кофейных зерен высших сортов. Вкус и аромат кофе натурального 1 сорта без добавлений хорошо выражен. Кофе натуральный с добавлениями должен иметь характерные для сорта вкус и аромат, но с привкусом жареных цикория и винных ягод.

Производство кофе осуществляется в тропических странах, поэтому сорта сырого кофе делят на три группы[[6]](#footnote-6):

- американские сорта (бразильский, колумбийский, коста-риканский, кубинский и др.);

- азиатские сорта (йеменское, индийское, вьетнамское, индонезийское и др.);

- африканские сорта (эфиопское, гвинейское, кенийское и др.).

Хороший кофе получают, как правило, при использовании смеси из трёх-четырёх видов кофе, дополняющих друг друга по экстрактивности, вкусу и аромату.

**Производство кофе и его виды:**

натуральный кофе жареный (в зернах, молотый, молотый «по-турецки» и молотый с цикорием) высшего и I сортов;

натуральный кофе растворимый (порошкообразный, гранулированный, сублимированный) высший, I и II сортов.

Кофе молотый «по-турецки» вырабатывают высшего сорта, а кофе молотый с цикорием — высшего, I и II сортов.

Натуральный кофе жареный в зёрнах - равномерно обжаренные зерна коричневого цвета с матовой или блестящей поверхностью, с приятным кисловатым, горьковато-вяжущим вкусом и запахом.

Натуральный кофе жареный молотый - порошок коричневого цвета с включением светло-золотистой оболочки зёрен, с приятным тонким кисловатым, горьковато-вяжущим вкусом и ароматом.

Натуральный кофе жареный молотый «по-турецки»-вырабатывают из натуральных кофейных зерен высшего сорта вида Арабика: Индийский Плантейшн, Колумбийский, Мексиканский, Никарагуанский, Перуанский, Эфиопский и других, равноценных им, или их смеси. Натуральный кофе жареный молотый с цикорием содержит в своем составе до 20% цикория для усиления вкуса и аромата. Цикорий -корни травянистого растения, в которых при обжаривании образуется эфирное масло. Цикорий придает жареному цикорию аромат, близкий к аромату кофе и горечь, сходную с горечью кофейных зерен.

Натуральный кофе в зависимости от степени обжаривания различают:

- слабообжаренный - лёгкий - новоанглийский (зерно приобретает светло-коричневый цвет; вкус - кисловатый; применяется для зерен с мягким вкусом);

- среднеобжаренный - умеренный - венский (зерно имеет более тёмный цвет и маслянистую поверхность; является обычной степенью обжаривания);

- сильнообжаренный - тёмный - французская жарка 2-ой степени;

- континентальный (цвет зерна варьируется от тёмно-коричневого до чёрно-коричневого и даже производит впечатление палёного; во вкусе доминирует горчинка);

- высшая степень - итальянский - экстремальный (зёрна чёрного цвета, на грани обугливания).

Натуральный кофе растворимый - высушенный до порошкообразного состояния водный экстракт натурального кофе, растворяющийся в воде без осадка. Натуральный кофе растворимый порошкообразный - мелкодисперсный хорошо сыпучий порошок, получаемый путём распылительной сушки. Натуральный кофе растворимый гранулированный - хрупкие агломерированные частицы с пористой структурой, при этом мелкие частицы кофе соединяются в более крупные агломераты, которые сушат повторно. Натуральный кофе растворимый сублимированный (кристаллический – фриздрай) - замораживаемый жидкий кофейный экстракт, дробленый его в виде кристаллов и последующей сушкой методом сублимации.

**Производство кофе: упаковка и маркировка.**

Производство кофе завершается его упаковкой и маркировкой. Жареный кофе упаковывают в водо- и кислородонепроницаемую тару с герметично сваренными швами, желательно с созданием в ней вакуума, т.к. такая упаковка гарантирует сохранение в ней аромата от 1,5 до 6 месяцев. Ещё лучший эффект дает заполнение вакуума азотом или другими инертными газами, срок хранения кофе увеличивается до одного года. В Германии упаковки снабжают дегазирующим клапаном, удерживающим ароматические вещества кофе. Во Франции, Германии и других странах упакованный кофе подвергают прессованию под вакуумом в специальных устройствах, что уменьшает объём продукта и предотвращается контакт с воздухом. Такой кофе хранится до двух лет. Кофе растворимый упаковывают в жестяные и стеклянные банки, а также в однопорционные пакетики из трёхслойной ламинированной фольги. Фасовку кофе производят с использованием вакуумирования банок. Маркировка кофе проводится в соответствии с ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя». Надписи должны быть четкими, легко читаемыми, без разночтений.

**Натуральный кофе: экспертиза качества.**

Производство кофе включает обязательную экспертизу согласно документам, состоянию упаковки и маркировки. Проводится анализ органолептических, физико-химических, микробиологических показателей качества и показателей безопасности. Для проверки показателей качества продукции из отобранных единиц транспортной тары берут случайную выборку – массой не менее 1,5кг. Органолептические показатели натурального жареного кофе – это внешний вид, вкус и аромат, а растворимого кофе – еще и цвет. При характеристике внешнего вида кофе натурального жареного в зернах обращают внимание на однородность и равномерность обжаривания зерен. Натуральный кофе молотый должен представлять собой порошок коричневого цвета с включением оболочек кофейных зерен. Вкус кофе оценивают только в экстракте после заваривания. Аромат кофе определяют в сухом продукте и в экстракте. Для определения вкуса кофе экстракт пьют небольшими глотками и фиксируют первые вкусовые ощущения. Вкус кофе характеризуется терминами: пустой, травянистый, вяжущий, горький, бархатный, винный, полный, приятный, нежный, острый, грубый и др. Для оценки аромата кофе экстракт подносят к носу и делают вдох. Хороший кофе отличается тонким ароматом, характерным для нормально обжаренных зерен. Некоторые часто употребляемые термины вкуса и аромата кофе представлены в таблице 1.

**Таблица 1. Производство кофе: вкусо-ароматическая характеристика**[[7]](#footnote-7)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вкусо- ароматический термин | Выражаемые термином вкусо-ароматические качества кофе | Желательное (+)/ нежелательное (-) качество |
| 1 | 2 | 3 |
| Безжизненный | Кофе, лишенный вкуса и аромата | - |
| Винный | Вкусо-ароматическое ощущение, напоминающее вкус и аромат хорошего красного вина. Присущи сильно ферментированным зернам | + |
| Водянистый | Напиток, заваренный или из недостаточного количества молотого кофе, или с использованием недостаточно горячей воды | - |
| Выветрившийся | Кофе со слабым вкусом, ароматом и послевкусием | - |
| Горький | Вкусовое ощущение, напоминающее то, которое возникает во рту после приема хинина. Часто является следствием слишком сильного обжаривания зерен кофе | - |
| Грязный | Неприятный вкус и аромат низкосортного кофе | - |
| Дикий | Вкусовое ощущение, вызываемое зернами, собранными с дикорастущих деревьев | - |
| Жесткий | Вкусовое ощущение, напоминающее жжение | +/- |
| Загрязненный | Вкусовое ощущение прогорклости | - |
| Закоптелый | Вкусовое ощущение, вызываемое пережариванием кофейных зерен | - |
| Заплесневелый, затхлый | Вкусовое ощущение, присущее старым зернам, которые долго или неправильно хранились | - |
| Землистый | Вкусовое ощущение, напоминающее вкус земли. Во многом напоминает загрязненный вкус | - |
| Испорченный | Вкусо-ароматические ощущения, окрашенные присутствием остатков химических веществ (пестицидов и т. д.) | - |
| Карамельный | Вкусовое ощущение, сильно напоминающее вкус жженого сахара | - |
| Кислый | Острое вкусовое ощущение, вызываемое избыточной кислотой. Присуще недозрелым зернам кофе | - |
| Медицинский (йодистый) | Редкое ароматическое ощущение, напоминающее запах больницы (йода). Присуще одному из сортов бразильского кофе | - |
| Мягкий | Вкусовое ощущение, лишенное какой-либо остроты | - |
| Нейтральный | Вкусовое ощущение, в котором отсутствует какой-либо ярко выраженный вкусовой оттенок | +/- |
| Ореховый | Вкусовое ощущение, напоминающее жареные орехи | -/+ |
| Пикантный | Вкусовое ощущение, напоминающее вкус пряностей | + |
| Приятный | Кофе с полным и нежным вкусом, в котором отсутствует терпкость | + |
| Резинистый | Аромат, присущий иногда кофе сорта робуста. Напоминает запах паленой резины | + |
| Скипидаровский | Вкусо-ароматическое ощущение, напоминающее скипидар | - |
| Сладкий | Вкусовое ощущение. Полностью лишенное терпкости | - |
| Терпкий | Жесткое и едкое вкусовое ощущение | + |
| Тонкий | Кофе, обладающий незначительной кислотностью | + |
| Травянистый | Вкусовое ощущение, напоминающее аромат и вкус зеленой травы | - |
| Фруктовый | Вкусовое ощущение, напоминающее вкус и аромат цитрусовых и ягод | - |
| Угольный | Вкусовое ощущение, напоминающее вкус древесного угля | - |
| Утонченный | Приятное и нежное вкусовое ощущение | + |
| Шоколадный | Вкусовое ощущение, напоминающее вкус горького шоколада и ванили | + |

Натуральный кофе проверяют физико-химическими методами и определяют: массовую долю влаги; массовую долю общей золы и золы, не растворимой в соляной кислоте; массовую долю экстрактивных веществ; массовую долю кофеина; массовую долю металлических и посторонних примесей; крупность помола (для кофе жареного молотого); полную растворимость в горячей и холодной воде, массовую долю глюкозы и ксилозы (для кофе растворимого). Из показателей безопасности в кофе нормируется содержание токсических элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), афлатоксина В1, радионуклидов (цезия-137 и стронция-90). Из микробиологических показателей нормируются плесени.

### **Глава 2 Технологическая карта кофе: основы, технология составления, необходимость**

### **2.1 Порядок разработки технико-технологических карт (ТTK)**

Технико-технологические карты (Приложение 3) являются нормативными документами. Они разрабатываются на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые и реализуемые только в данном предприятии (для продукции, поставляемой другим предприятиям, эти карты не действуют). В них наряду с технологией приготовления продукции и нормами закладки продуктов включаются требования к безопасности используемого сырья и технологического процесса, результаты лабораторных исследований продукции по показателям безопасности.

Технико-технологическая карта так же, как и стандарт предприятия, состоит из разделов.

1. Наименование изделия и область применения. Здесь указывается точное название блюда (изделия), которое нельзя изменить без утверждения, конкретизируется перечень предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, имеющих право на производство и реализацию данного блюда (изделия).

2. Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия). Перечисляются все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда (изделия).

3. Требования к качеству сырья. Ставится отметка о соответствии продовольственного сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов, используемых для изготовления данного блюда (изделия), требованиям нормативных документов, а также о наличии сертификата соответствия и удостоверения качества.

4. Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, выхода полуфабриката и готового изделия. Здесь указываются нормы закладки продуктов массой брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

5. Описание технологического процесса приготовления. В этом разделе должно содержаться подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), в том числе выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий должна обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами, в частности СанПиН 2.3.2.560-96.

6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению, предусматривающие особенности оформления и правила подачи блюда (изделия), требования и порядок реализации кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения, а при необходимости и условия транспортировки. Эти требования формируются в соответствии с ГОСТ Р 50763-95, СанПиН 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03 <19>.

7. Показатели качества и безопасности. Это органолептические показатели блюда (изделия): вкус, цвет, запах, консистенция, основные физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда (изделия), в соответствии с ГОСТ Р 50763-95.

8. Показатели пищевого состава и энергетической ценности. В разделе указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия) (таблицы "Химический состав пищевых продуктов", одобренные Минздравом СССР), которые определяются при организации питания определенных категорий потребителей (организация диетического, лечебно-профилактического, детского и др. питания).

Каждой технико-технологической карте присваивается порядковый номер. Карту подписывают инженер-технолог, ответственный разработчик, утверждает руководитель предприятия общепита или его заместитель. Срок действия технико-технологических карт определяет предприятие[[8]](#footnote-8).

### **2.2 Разработка технико-технологических карт на кофейные блюда**

Следует отметить, что технико-технологическая карта любого предприятия общественного питания разрабатывается в сугубо индивидуальном дизайне, но с обязательным учетом требований и неизменности всех имеющихся пунктов. Разработка ТТК может производиться вручную (запись всех пунктов на стандартном бланке организации), либо же при помощи компьютерной программы. В Приложении 4 и Приложении 5 даны характеристики разработанных блюд «Кофе глясе» и «Кофе по-африкански».

### **Глава 3 Возможные способы подачи кофе. Кофейные традиции**

### **Некоторые удивительные факты о потреблении кофе**

Легенда об открытии кофе гласит, что однажды эфиопский пастух коз заметил, что, объев на горных склонах низкорослые деревья с красными ягодами, его животные пришли в сильное возбуждение, которое было невозможно унять очень долгое время. Пастух сам попробовал и ягоды, и листья дерева – и то, и другое оказалось очень горьким и невкусным. Но именно после того, как пастух съел дары этого дерева, он долго не чувствовал усталости. Об этом пастухе прослышали монахи близлежащего монастыря. Они-то и обнаружили, что ягоды этого растения можно настаивать в воде, а выпитый напиток дает им возможность бодрствовать все время многочасовых молитв.

Первый в мире кофейный магазин открылся в Константинополе в 1475 году. В Турции даже существовал закон, по которому в том случае, если мужчина не мог обеспечить свою жену ежедневной порцией кофе, женщине разрешалось развестись со своим мужем!

В Западной Европе кофе появился в 17 веке благодаря Итальянским торговцам. Папа Климент VIII попробовал глоток кофейного напитка и благословил его, не смотря на то, что советники предлагали ему объявить кофе нечистым.

В России кофе появился, как принято считать, в 1665 году, когда придворным лекарем Самюэлем Коллинсом царю Алексею Михайловичу был выписан рецепт «вареного кофе, персиянами и турками знаемого», в качестве лекарства против «надмений, насморков и главоболений». Продолжил дело распространения кофейного напитка в России император Петр I, пристрастившийся к кофе в Голландии. Даже при входе в кунсткамеру посетителей угощали кофе – таково было распоряжение Петра.

В Германии XVIII века считалось, что кофе лишает женщин способности зачинать и вынашивать детей. В это время даже зародилось движение, провозглашающее запрет кофе для женщин! В ответ этому движению Иоганн Себастьян Бах в 1734 году пишет Кофейную кантату, ключевой арией в которой была ария «Ах! Как сладок вкус кофе! Нежнее, чем тысяча поцелуев, слаще, чем мускатное вино!».

Япония упаковала кофе в жестяные банки в 1969 году.

Ароматизированный кофе благодаря одной из американских компаний по жарке кофе в 1970 году. Эта компания стала добавлять в кофе ароматические приправы.

«Кофейный пояс» - область экваториальных широт, в которой выращивают кофейные деревья, - включает свыше пятидесяти государств Америки, Африки, Океании, Азии и Карибского региона.

Из семейства мареновых, к которому принадлежит кофейное дерево, к роду кофе относятся 60 видов, но возделываются с целью получения плодов только два вида – Арабика и Робуста. Арабика дороже Робусты и по качеству, так как содержит больше ароматических масел и в два раза меньше кофеина, и по расходам на возделывание. Арабика растет не ниже 900 м над уровнем моря на горных склонах, поэтому удобрять и обрезать деревья, собирать и вывозить урожай сложнее, чем с плантаций Робусты. Робуста растет на высоте от 200м над уровнем моря. Изменения в количестве осадков и температуре Робуста переносит легче, да и большого ухода плантации не требуют, отличаясь от Арабики гораздо более высокой урожайностью.

Самые дорогие сорта кофе собирают натуральным способом, когда ягоды сами падают на расстеленную под деревьями мешковину по мере созревания. Традиционные способ сбора кофе – пиккинг, срывание зрелых ягод большим и указательным пальцем. Дешевые сорта кофе собираются с помощью механизированной техники и примеяют многоступенчатую сортировку.

Зерна кофе представляют собой ядра кофейных ягод, соединенные по два. Чтобы получить кофейные зерна, сырье подвергают специальной обработке. Обработка сухим способом подразумевает высушивание на солнце в течение нескольких недель. Наружная оболочка и мякоть ягод кофе отделяются от внутренней части, высыхая. Затем в особом устройстве зерна продуваются мощным потоком воздуха, и на них остается лишь серебристая пленочка, которая остается на зернах до обжарки. Плотность кофе после сухой обработки более высокая, но вкусовые качества менее стабильные. Обрабатывая зерна кофе мокрым способом, ягоды заливают водой в глубоком контейнере на срок от 12 до 36 часов, пока ягоды не забродят. Затем зерна промывают проточной водой и высушивает на солнце. Чем дольше замачивается кофе, тем сложнее и устойчивее получается ароматный букет с наличием фруктовой кислинки.

Для кофейных напитков зерна Арабики и Робусты часто смешивают. Сваренный из Робусты, кофе более крепок и обладает более грубым кофейным ароматом, чем напиток из Арабики. Вкус и аромат Арабики интенсивен и сложен, в них присутствуют ноты цветов, фруктов, меда и шоколада. Как правило, в кофейных напитках присутствует смесь не только двух видов кофе, но и нескольких сортов. Так, разная смесь сортов всего одного вида может дать совершенно разный вкус и аромат напитка. В современном кофейном мире специалисты все чаще бастуют против примеси Робусты в Арабике, однако многие мастера так и не могут признать преимущество чистой Арабики, поскольку без Робусты кофе теряет некоторые довольно значительные вкусовые и ароматные качества и, кроме того, при приготовлении эспрессо именно примесь Робусты дает хорошую, устойчивую, воздушную пену – крема.

### **3.1 Кофейная церемония, или немного об этикете и кофе**

Так повелось, что за чашечкой кофе принято «собираться мыслями», вести мудрые беседы (не задушевные — не путать с чаем) и постигать основы развития и устройства мира.

Вероятно, это связано со способностью кофе улучшать работу мозга в общем и отделов, отвечающих за креатив, творчество и память в частности. А кофейная церемония как нельзя лучше этому способствует.

Традиция пить кофе родилась в странах, где спешить не принято, где соблюдение обычаев очень важно. Значение имеет все — от посуды и закусок, сопутствующих кофе, до поведения хозяина и гостей. К примеру, у бедуинов отказ от предложенного кофе расценивается как пренебрежение к хозяину дома. К слову, именно хозяин дома, в присутствие гостей обжаривает и измельчает зерна, а затем варит из них напиток.

Готовят кофе в специальном медном кувшинчике с узким горлышком, из него и наливают каждому гостю в чашку без ручек, и пьют его не торопясь, маленькими глоточками. Если же гостю подается не кофе, а вода — значит, в этом доме его не рады видеть.

Самому дорогому гостю первому подается кофе, однако первый глоток делает хозяин (из своей чашки, разумеется). Таким образом демонстрируется полная безопасность напитка. Гости, в свою очередь, всячески выказывают восхищение кофе и обязательно выпивают чашку до конца.

В Европе кофейная церемония несколько отличается, однако спешка при распитии чашечки кофе так же неприемлема, как и на Востоке. Европейская кофейная церемония предполагает легкие закуски и сладости, а также сливки, молоко.

Способ подачи кофе должен соответствовать приготовлению:

Кофе по-турецки подают каждому на небольшом подносе — сам кофе в джезве, крохотная чашечка (не больше 60 мл), стакан с холодной водой и кофейная ложечка с длинной ручкой. Каждый сам наливает себе кофе в чашку.

Для кофе по-восточному можно готовить напиток в отдельных турках или в общей, однако разливать напиток по чашкам — обязанность хозяев.

Черный кофе подают в кофейных чашках, располагая чашку с блюдцем справа от тарелки под пирожное так, чтобы ручка чашки находилась справа и была параллельна краю стола. Чайная ложка находится на блюдце за чашкой, а вилочка или ложечка для пирожного – справа от тарелки для пирожного.

Кофе с молоком и кофе по-венски – с добавлением взбитых сливок непосредственно перед употреблением – подают в чайных чашках или стаканах с подстаканниками.

Кофе-гляссе подают в коническом четвертьлитровом стакане с шариком мороженого: стакан с глясе ставят на покрытую бумажной салфеткой тарелку, а рядом кладут две соломинки для кофе и десертную ложку для мороженого.

Кофе по-восточному готовят в турке с сахаром, снимают чайной ложкой пену, наливают кофе в чашку вместе с гущей, а затем перекладывают в чашку пену из чайной ложки. После подачи кофе нельзя размешивать.

Детали проведения кофейной церемонии зависят от места (дворцовый этикет сильно отличается от домашнего) и участников. Для тех, кто привык глотать растворимый кофе на бегу, воскресное приготовление натурального кофе вручную — уже церемония.

Собственно, кофейная церемония включает в себя подготовку зерна (обжаривание, размалывание, желательно на ручной мельничке), приготовление напитка и его дегустацию. Именно дегустацию, поскольку церемония предполагает, что кофе пьют неторопливо, оценивая все тонкости вкуса и аромата.

И самое главное в кофейной церемонии — это настрой. Осознание того, что вот сейчас не просто обжаривается, мелется, варится кофе, а совершается священнодействие, ритуал, берущий начало в далеком прошлом, когда автомобили, телефоны и глобальный цейтнот были из разряда фантастики... и с этим прошлым связывает тонкая ниточка кофейного аромата.

Самое время для кофе – с пяти до семи часов вечера, после горячих закусок и салатов. Сам напиток, как правило, подается горячим в обернутом салфеткой кофейнике или любой другой посуде, в которой он был приготовлен, однако решающую роль здесь играет способ варки и то, в какой обстановке проходит мероприятие – неформальной или официальной.

На домашних вечерах правила не такие строгие. Например, отфильтрованный черный кофе без осадка можно разливать сразу в чашки с блюдцами, которые снимаются с подноса правой рукой и ставятся справа от гостя. При этом ручка чашки должна смотреть в левую сторону, а кофейной ложечки – в противоположную. Кофе с молоком или по-венски чаще всего ставят на стол в стаканах с подстаканниками прямо перед гостями. В гляссе добавляется шарик мороженого, и рядом с высоким коническим стаканом на покрытую резной салфеткой тарелку кладутся две соломинки для кофе и десертная ложечка.

Подача сваренного в турке кофе по-восточному осуществляется особенным образом. Гущу при этом не отцеживают, образовавшуюся сверху пену снимают ложкой, наливают в чашку напиток, а затем добавляют пену. После этого кофе уже нельзя перемешивать, но можно его запивать кипяченой холодной водой с добавлением лимонного сока, стакан с которой должен находиться по правую руку гостя на тарелке для закусок.

Существует также способ, называемый «кофе-комплект». Он предполагает наличие у каждого присутствующего персональных элементов сервировки: джезвы, розетки с сахаром, стакана с водой, блюдца, тарелки для закусок, ложки, обращенной ручкой вправо, и чашки, повернутой в противоположную сторону. Все это ставится на поднос.

Обслуживать гостей в неформальной обстановке можно двумя способами. Первый предполагает обход стола справа налево, при этом останавливаться следует с правой стороны и той же рукой наливать кофе в чашки стоящие на столе. По второму варианту движение осуществляется в противоположном направлении, блюдце с чашкой берется в левую руку, а кофейник – в правую, после чего посуду с напитком снова ставят на стол.

На официальном приеме правила подачи кофе соблюдаются гораздо строже, а сам напиток приносят официанты. Сервировку можно осуществлять тремя способами.

Сервировка по первому варианту осуществляется так: поднос накрывается салфеткой, на него помещаются чашки и блюдца, сахарница с рафинадом и щипцами, а также специальный стаканчик, в который ручками вверх ставятся кофейные ложки. Кофейник с напитком приносит официант, после чего все присутствующие разливают его сами по собственному вкусу.

Стол, накрытый по второму способу, выглядит следующим образом: поднос накрывают салфеткой и располагают на нем чашки, блюдца стопкой, ложечки в стакане и два кофейника. Напиток в одном из них содержит сахар, в другом – нет. Ручки обоих направлены в правую сторону от официанта. Он держит поднос в левой руке на ладони, а правой на две трети наполняет чашки, которые ставятся на верхнее блюдце и вместе с ним отдаются гостям.

Третий вариант обслуживания предназначен для двух официантов. Подносы у обоих находятся в левой руке. На одном стоят два кофейника, на другом – блюдца, ложки и чашки, в которые из кофейников разливается напиток с сахаром или без, по желанию присутствующих.

Сам процесс употребления кофе на банкетах регламентируется этикетом. Так, например, не рекомендуется пить шумно или с набитым ртом, постукивать ложкой при размешивании сахара и оставлять ее после этого в чашке, размачивать пищу в напитке и так далее.

### **Способы и варианты подачи кофе и кофейных напитков**

Сегодня кофе пьют повсеместно, пьют охотно, пьют зачастую в меру и без меры, иногда пьют запойно, становясь кофеголиками или пополняя ряды кофеманов (имеют хождение и такие термины).

Однако в этой ситуации странно то, что почти не обращается внимание, как приготовлен кофе, как его подают, хотя от этих, казалось бы, внешне простых процедур во многом зависит аромат, вкус и даже степень тонизирующего возбуждающего действия кофе. На том, как подавать кофе, стоит действительно остановиться хотя бы вскользь, поскольку правила его подачи хотя и входят в общепринятый ритуал приема гостей, но все же имеют некоторые особенности, специфические детали. В настоящее время различают два доминирующих обычая в подаче кофе[[9]](#footnote-9).

Первый обычай – подача кофе дома за завтраком, обедом и в послеобеденное время. Заметим, что на ужин, непосредственно перед сном, кофе подается в редчайших случаях из-за того, что он возбуждает нервную систему, в результате чего может наступить нарушение физиологических фаз сна.

Подача кофе дома для членов семьи – самый простой, без особых изысков способ подачи этого напитка, так сказать, мини-способ, он не предназначен для гурманов.

Для приготовления кофе дома нужно совсем немного: сам кофе, вода, кофейник либо кофеварка и, естественно, огонь. При употреблении растворимого кофе обходятся без кофеварки. Действуют тут также по простой, примитивной формуле: приготовил, разлил по чашкам, поставил на поднос или обойдясь без него – и пейте на здоровье и для здоровья. Кажется, чего уж проще.

Вместе с тем все не так просто: легко приготовить кофе вообще, но чтобы это не была коричневая бурда, а вкусный, ароматный, то есть настоящий кофе, необходимы умение, знания и терпение. Поэтому наш совет – не забывайте правил подачи кофе, описываемых ниже, для званых кофе-вечеров. Пусть, скажем, не весь арсенал их будет заимствован и применен. Что правда, то правда, в нашей бурнотекущей жизни не до кофейных церемоний, но соблюдение некоторых все же желательно и в домашних условиях. В этом кроется залог успеха. Запомните, кофе окажется намного вкуснее и доставит максимум удовольствия, если он будет приготовлен не в спешке, подан в соответствующей посуде, а не в граненых стаканах и выщербленных чашках и будет заварен по любимому вашими домочадцами рецепту. Когда же вы неожиданно удивите их кофе, приготовленным по какой-нибудь новой, оригинальной прописи и подадите в сверкающих белизной чашечках, есть гарантия, что не будет конца благодарности за ваше умение, прекрасный вкус и заботу.

И второе: не спешите сами быстро проглотить свою чашечку кофе и приучите не делать этого других участников кофепития. Понаслаждайтесь исходящим из чашки ароматом, попытайтесь продегустировать кофе, право же, он достоен того. Как писалось по этому поводу в одной заметке: «Улыбнитесь, в каждом глотке почувствуйте солнце и экзотику той страны, где выращен кофе». Следуя этому незамысловатому и без труда выполняемому правилу, легко избавиться от сонливости и вялости по утрам, получить дополнительный прилив энергии, зарядиться бодростью, хорошим настроением, жизнерадостностью, если не на весь день, то до следующего обеденного часа непременно.

Второй вариант подачи кофе – приглашение «на кофе» или «банкет-кофе», устраиваемый наподобие «банкет-чая». Традиции гостеприимства не утрачены и сейчас, только они трансформировались на новый лад. Более того, именно сейчас появилась тяга к непосредственному общению, ощущается ценность «живых контактов». Вспомните, что разговором по телефону вы частенько бываете недовольны, что-то недосказано. «Как было бы прекрасно повидаться» – говорим обычно и, несмотря на заботы, загруженность, находим-таки время для встречи, испытывая при этом большое моральное удовлетворение.

В настоящее время широко практикуются приглашения на послеобеденный кофе. В этом просматривается своеобразие и этикет сегодняшнего дня, современные модные традиции, а именно – возможность встречи с друзьями без чрезмерной затраты сил, времени и средств.

Подобное примечание ни в коей мере не должно ограничивать вашу фантазию, ведь ясно, если гости приглашены, то обязанность хозяев сделать все возможное, чтобы встреча оказалась удачной и оставила у всех приятное впечатление. Начать следует с письменного или устного приглашения, согласовать день и время приема, неплохо также и его продолжительность. Последнее вовсе не кажется сегодня предосудительным.

Послеобеденный кофе устраивают обычно около 17 часов и приглашенные, надо надеяться, придут уже пообедав. Поэтому особой заботой в выборе блюд можно не утруждать себя. Во всяком случае, проблема «что приготовить и что подать» не должна усложнять вам жизнь, омрачать настроение. В оптимальном варианте надо приготовить одно-два сладких блюда из теста, включая красиво украшенный торт. Кстати, у нас вы сможете найти рецепты наиболее популярных и подходящих для этого случая тортов. В худшем случае ограничьтесь тортом из магазина. Вне всякого сомнения, все без исключения гости отнесутся с большим энтузиазмом к домашним изделиям, чем к самым дорогим, приобретенным в магазине. Этот совет хорош еще и по той причине, что, водрузив на стол сверхдорогие угощения, вы тем самым вроде бы хотите подчеркнуть, выставить напоказ свои финансовые возможности, что будет выглядеть абсолютно нескромно (мол, смотрите, как мы богаты!).

Кофейный вечер, однако, можно организовать по-разному, не ограничиваясь традиционным, но порядочно надоевшим тортом. Можно подать к кофе различные виды сдобного печенья, миниатюрные разнообразные по форме пирожные, можно конфеты, мороженое, особенно если предусматривается вариант с кофе-гляссе. Существует и свой кофейный специалитет – козинаки и пирог или рулет-маковник. Единственное правило, которое нельзя нарушать: надо избегать большого количества блюд на столе, чтобы это не напоминало выставку-продажу кондитерских изделий.

Правилами разрешается подавать к кофе небольшие бутерброды одного или нескольких сортов, декорированные сэндвичи. Однако бутерброды к кофе имеют свои особенности: они должны быть без резкого запаха, без ароматных приправ. Не забывайте об этом!

Хорошо известно, что чуть ли не главным компонентом любого, в том числе и кофейного, вечера является красиво сервированный стол. В этом вам большим подспорьем будет вкус и чувство меры, выдумка. Вовсе не обязательно следовать стандарту, подражать тому, что видели у других. Надо сделать так, чтобы удивить гостей сразу чем-то особенным, каким-то новшеством. Вместе с тем нельзя отступать от некоторых установившихся правил. Стол для кофе, а это может быть небольшой, низкий специальный стол, накрывают цветной (не белой!) скатертью или же кладут перед каждым гостем вышитую либо цветную матерчатую салфетку. Изящно выглядят разноцветные салфетки (в таком случае можно использовать и белую скатерть), на них ставят кофейную чашечку с блюдцем и ложечкой для кофе. Ручка чашки и ложечка должны быть обращены вправо. В салфетнице на столе ставят и бумажные салфетки.

Можно пользоваться сервизами из различных материалов; керамики, фарфора, фаянса, стекла, серебра и др. Конечно, кофейные чашечки из благородного металла и тончайшего китайского фарфора будут выглядеть изящнее, чем все другие, но если у вас их нет, обходитесь тем, что имеете. Здесь надо помнить только одну малознакомую деталь: кофе в кофейной чашке должен оставаться горячим в течение 15 минут. Поэтому если будете пользоваться стеклянными и фарфоровыми чашками, то прежде чем наливать в них кофе, чашки следует хорошо подогреть, налив в каждую на минут 5 горячей воды. Керамика лучше всего сохраняет тепло, но ее применение ограничивает то, что в чашках из глазурованной керамики много свинца и редкоземельных металлов, которые могут перейти в кофе. Опасность кроется не в самой керамике, а в декоративном покрытии, выполненном из некислотостойких красок, чаще всего это краски синего, черного и зеленого цветов. Поэтому будьте осторожны, кто-нибудь из гостей может оказаться докой в этом деле и станет всячески отнекиваться от предлагаемого кофе, а вы посчитаете, что он почему-то капризничает.

В последнее время в связи с широким распространением кофе с алкогольными напитками стали применять для подачи стеклянную посуду, обычно предназначавшуюся для коктейлей, виски и т.д. Особенно хороши для этой цели устойчивые бокалы с широким верхом, выбор которых может удовлетворить самого требовательного эстета. Это бокалы в старинном стиле, бокалы типа коллинз хайбол, ирландские кофейные чашки и даже бокалы для шампанского. Но перед подачей кофе в стеклянной посуде надо удостовериться, что она выдерживает температуру горячего кофе. Посуда из цветного стекла выглядит на столе весьма нарядно.

На кофейном столе каждому гостю нужно поставить, помимо указанного выше, еще две десертные тарелки – одну для несладких блюд (если они есть), другую – для сладких кондитерских изделий, а также положить рядышком десертные вилку и нож. Все это должно быть «выстроено» в одну линию.

Но как бы красиво и с выдумкой не был накрыт стол, без цветов он будет выглядеть буднично. Цветы освежают его, придают торжественность. Лучше всего обойтись небольшим букетом невысоких цветов, не прикрывающих чашки, закуски, приборы и не изолирующих людей.

Кофейный стол, накрытый зимой, требует особого стиля. К нему в эту пору года подойдет романтический подсвечник, салфетники, сложенные свечой, хвойная веточка.

Выбор способов приготовления кофе, а их множество, следует сделать заранее.

Готовый кофе лучше подать на стол в сервировочном кофейнике, который хозяйка обычно ставит возле себя. Черный кофе наливают в чашечки не до краев и подают на блюдцах, что удобно и для хозяйки, и для гостей. Если к кофе подается молоко, то в особой посуде – молочнике. Согласно рекомендациям можно подать 3 вида молока: цельное, разбавленное и сливки. Запрещается – и это еще один нюанс – подавать сухое молоко. Во-первых, считается, что оно портит вкус кофе, а во-вторых, причиняет неудобство гостям, так как плохо растворяется.

Что касается сахара, то особых ограничений не существует. Подходит рафинад, песок, сахарная пудра, но лучше всего отдать предпочтение быстрорастворимому кусковому. Подается он в сахарнице со щипчиками. Теперь, однако, появилась новая мода: специально для кофе подавать заранее приготовленный сахарный сироп (50 г сахара прокипятить с 50 мл воды) в маленьком графинчике. Если подается лимон, то порезанный на тонкие кусочки и в особой посуде, которую иногда именуют лимонницей.

Итак, из всего изложенного стало понятно, что кофейное угощение должно быть ярким, привлекательным, аппетитным, дополнено красивой сервировкой. Помните слова, сказанные еще в 17 веке О. Голдсмитом, что «любое блюдо становится более вкусным, если оно приправлено гостеприимством». Любые ухищрения в накрытии стола будут тщетны, если у хозяев отсутствуют такие достоинства гостеприимства, как приветливость, внимательность, любезность, щедрость, бескорыстие, тактичность, воспитанность.

И второе, на что в настоящее время обращается пристальное внимание: калорийность и питательность блюд, подаваемых к кофе, должны быть в соответствии с рекомендациями диетологов, без чревоугодия и того, что принято считать тяжелой пищей.

Этот атрибут не менее важен, чем все остальные компоненты званого банкет-кофе. Только с учетом всех аргументов и правил, приведенных выше, и последовав им, вы будете и сами довольны и заслужите благодарность со стороны приглашенных, ведь эти правила, видимо, надолго «поселились» в современной моде на гостеприимство.

**Заключение**

На основе изучения литературных источников и практических исследований, можно сделать вывод о том, что кофе - это вкусовой продукт, который действует возбуждающе на нервную систему человека, повышает работоспособность, усиливает частоту и энергию сердечных сокращений. Свободного кофеина в кофе больше чем в чае и поэтому кофе оказывает более жесткое воздействие на организм человека. Низкосортный кофе содержит больше кофеина.

Анализ литературных данных показал следующее:

а) родиной кофе является Эфиопия, а история кофе насчитывает более 3 тысяч лет. Кофе является одним из наиболее распространенных напитков в мире, по объемам продаж его можно сравнить с торговлей нефтью.

б) в настоящее время кофе возделывается более чем в 50 странах. Основными поставщиками кофе на российском рынке являются: Вьетнам, Бразилия и Колумбия. Кофе из Въетнама более дешевое, но соответственно и менее качественное, из Бразилии и Колумбии к нам везут более качественный и дорогой кофе. Элитные сорта кофе поступают в Россию из Коста-Рики, Гватемалы, Кении, Суматры и Индонезии.

2. Потребительские предпочтения находятся в полном соответствии с качеством кофе: потребители предпочитают покупать более дорогой, и соответственно более качественный кофе известных и популярных брендов. Пьют кофе в среднем 1-2 раза в день, наиболее популярной маркой кофе является Nescafe. Предпочтение отдается средней по размеру упаковке (100 г).

3. Рынок кофе представлен большим количеством производителей, которые выпускают данную продукцию и постоянно пополняют ее ассортимент.

На российском рынке, в основном, преобладает растворимый кофе (80%). Быстрота и простота приготовления такого кофе экономит время, и это один из значимых факторов у нынешних потребителей для принятия решения о покупке именно растворимого кофе. На Российском рынке растворимого кофе насчитывается более 150 марок. Наиболее известные среди них Nescafe, Jacobs, Tchibo, Moccona, Pele, Maxwell House, Московская кофейня на паяхъ и пр. Спрос на кофе имеет сезонный характер: спад с мая по сентябрь и оживление в осенне-зимний период.

### **Список литературы**

* 1. ГОСТ Р 51881-2002 "Кофе натуральный растворимый. Общие технические условия".
	2. Сборник технологических нормативов для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996.
	3. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000. – 416 с.
	4. Алексеев Н.С., Ганцов Ш.К., Кутянин Г.И. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учебник для вузов. - М.: Экономика, 1988.
	5. Грундке Г. Основы общего товароведения. - М.: Экономика, 1967.
	6. Кравченко Л.И. Анализ хозяйственной деятельности в торговле – Минск: Высшая школа, 1995.-356с.
	7. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник.–Ростов н/Д: издательский центр «МарТ»,1999.–448с.
	8. Коробкина З.В., Страхова С.А. Товароведение и экспертиз вкусовых товаров. – М.: КолосС, 2003. – 352 с.: (Учебники и учебные пособия для студентов высших учеб. заведений)
	9. Лашук В.Н., Божко С.Д. Структура и методика выполнения курсового проекта по курсу «Технология производства продукции общественного питания»: учебно–методическое пособие. – Владивосток: издательство ДВГАЭУ, 2002. – 104 с.
	10. Новоженов Ю.М., Сопина Л.Н. Кухня народов мира. Ч. 2. – М.: Высшая школа, 1993. – 288 с.
	11. Панкратов Ф.Г., Серегина Т.К. Коммерческая деятельность.: Учебник для вузов. 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Информационно-внедренческий центр «Маркетинг», 2000. – 580 с.
	12. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров. – Новосибирск: Новосибирский университет, 1999 Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. – М:. ИНФРА – М, 2001.
	13. Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник. – М:. Издательско-книготорговый центр «Маркетинг», 2002.-404с.
	14. Чечеткина Н.М., Паутилина Т.И. Экспертиза товаров. – М:. «Издательство ПРИОР», 2000.-272с.

Интернет-ресурсы:

http://worlds-cookings.ru/5-97-page.htm

http://sch69.narod.ru/mod/2/6502/techno.htm

http://www.food-industry.ru/articles/articles\_755.html?page=1

http://www.danesi-caffe.ru/coffe-receipts/americano?s=7dd065440916162615010b02e48acea3

1. Панкратов Ф.Г., Серегина Т.К. Коммерческая деятельность: Учебник для вузов. 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Информационно-внедренческий центр «Маркетинг», 2000. [↑](#footnote-ref-1)
2. Кравченко Л.И. Анализ хозяйственной деятельности в торговле – Минск: Высшая школа, 1995. [↑](#footnote-ref-2)
3. Панкратов Ф.Г., Серегина Т.К. Коммерческая деятельность.: Учебник для вузов. 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Информационно-внедренческий центр «Маркетинг», 2000. [↑](#footnote-ref-3)
4. Коробкина З.В., Страхова С.А. Товароведение и экспертиз вкусовых товаров. – М.: КолосС, 2003. (Учебники и учебные пособия для студентов высших учеб. заведений) [↑](#footnote-ref-4)
5. Коробкина З.В., Страхова С.А. Товароведение и экспертиз вкусовых товаров. – М.: КолосС, 2003. (Учебники и учебные пособия для студентов высших учеб. заведений) [↑](#footnote-ref-5)
6. А.А. Горяева, Столярова А.С. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие.

Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2006 [↑](#footnote-ref-6)
7. А.А. Горяева Столярова А.С. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие.

Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2006 [↑](#footnote-ref-7)
8. Лашук В.Н., Божко С.Д. Структура и методика выполнения курсового проекта по курсу «Технология производства продукции общественного питания»: учебно–методическое пособие. – Владивосток: издательство ДВГАЭУ, 2002. – 104 с. [↑](#footnote-ref-8)
9. По материалам сайта http://www.cofe-in.ru [↑](#footnote-ref-9)