**Подача кофе**

Посетители ресторанов нередко заканчивают свой обед чашкой черного кофе. Из других горячих напитков широко распространены также чай и какао.

Кофе — семена вечнозеленою кофейного дерева. Пищевое значение кофе заключается в особых вкусовых свойствах и способности временно повышать работоспособность организма благодаря входящему в его состав кофеину, который возбуждает нервную систему и усиливает сердечную деятельность. Умеренное употребление кофе способствует поддержанию бодрого состояния организма и улучшает общий обмен веществ.

Сырые зерна могут храниться длительное время. Жареные непригодны для длительного хранения, так как вследствие окисления и улетучивания ароматических веществ (кафеолей) теряется аромат и повышается влажность продукта, из-за чего качество кофе значительно ухудшается.

С целью сохранения аромата жареный кофе рекомендуется завозить предприятиям в небольшом количестве, не более чем на 20 — 30 дней.

Кофе очень легко воспринимает влагу, а также посторонние запахи, поэтому его нужно хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении с относительной влажностью не более 75%.

Приготовляя кофе, следует помнить, что только правильное сочетание отдельных его видов придает напитку приятный вкус, аромат и характерный цвет. Используя кофе одного вида, нельзя достичь хорошего качества напитка.

Наиболее распространены такие названия и процентные соотношения различных видов кофе: 1) колумбийский — 75%, эфиопский — 25%;

2) индийский арабика — 75%, эфиопский - 25%;

3) колумбийский - 75%, индийский арабика — 25%;

4) колумбийский — 50%, индийский арабика - 50%;

5) колумбийский - 25%, индийский арабика — 75%;

6) колумбийский — 50%, эфиопский - 50%.

Сырые кофейные зерна не обладают ароматом готового кофе, имеют сильно вяжущий вкус, с трудом превращаются в порошок. Для устранения этих недостатков их обжаривают. Перед обжариванием зерна кофе отделяют от посторонних примесей, а затем жарят на чугунных сковородах в электрожарочных шкафах. Зерна насыпают на сковороду слоем 2 см, помещают в камеру жарочного шкафа и обжаривают при частом помешивании до равномерного коричневого окрашивания и появления специфического кофейного аромата. Температура обжаривания (180-200°С) устанавливается в электрошкафах при помощи терморегулятора (переключателя). При отсутствии электрожарочного шкафа зерна кофе обжаривают таким же способом на плите, на небольшом огне.

Обжаренные зерна немедленно ссыпают со сковороды и быстро охлаждают, после чего высыпают в металлические банки с плотно закрывающимися крышками или в стеклянные банки с притертыми пробками.

Неправильное обжаривание кофейных зерен ведет к изменению вкусовых качеств и цвета готового напитка. Пережаренные зерна придают кофе горький вкус, недожаренные отрицательно влияют на вкус и даже цвет кофе.

Во время обжаривания зерен кофе в них происходят глубокие изменения: на 30 — 50% увеличивается объем зерен, в среднем на 18% за счет удаления воды и разложения некоторых веществ уменьшается вес, сахар карамелизуется и придает зернам кофе коричневую окраску.

Для получения крепкого напитка с приятным вкусом и сильным ароматом используется жареный кофе в зернах. Кофе лучше всего приготовлять в кофеварках.

Зерна кофе размалывают в кофемолках непосредственно перед варкой; степень помола на кофемолке регулируется при помощи специального кольца. Для кофе по-восточному зерна размалывают мельче, чем для черного кофе.

Черный кофе отпускается в небольших кофейных чашках. Сахар к кофе подают отдельно в розетке.

Кофе по-восточному подается к столу в той же посуде, в которой готовится. Если он сварен в одной кастрюле на несколько порций, то сначала по чашкам раскладывается кофейная пенка, а затем наливается сам кофе. Отдельно подают питьевую охлажденную воду со льдом.

Кофе на молоке отпускается в стаканах. Рекомендуется предусматривать в меню завтрака. При массовом приготовлении кофе на молоке можно подавать без пенки.

Кофе с молоком или сливками. Горячее молоко или сливки и сахар подаются к черному кофе отдельно. Черный кофе в этом случае отпускается в чайных чашках, молоко и сливки подаются в молочниках или сливочниках.

Кофе с мороженым — гляссе отпускается в специальном конусообразном стакане емкостью 250 мл. При отсутствии таких стаканов его отпускают в обычном стакане или фужере. Отдельно подаются десертная ложка и соломка. Рекомендуется на десерт, особенно в летнее время.

При подаче кофе в кофейниках перед гостем ставят пустую чашку емкостью 100 мл и, получив разрешение, наполняют ее. Обычно в кофейнике остается кофе, его ставят справа от гостя, с тем чтобы ему удобно было наливать вторую чашку самому.

Если кофе подается в чашках, их ставят на блюдце, куда кладут чайную ложку. Чашки должны предварительно подогреваться. К черному кофе рекомендуют рюмочку коньяка или ликера. Сахар в розетке к кофе подается отдельно.

При подаче кофе на небольших подносиках все предметы (кофейник, чашки с блюдцами, сахарницу) расставляют таким образом, чтобы установить равновесие. Кофейник ставят на внутренний край подноса. Такой способ подачи подноса удобен и потому, что тяжесть приходится на внутреннюю часть руки и левая рука меньше устает.