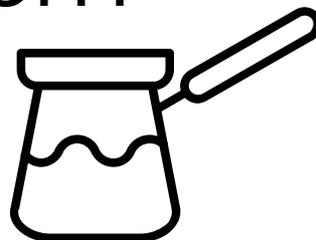


INGRESSO

# Базовый рецепт Кофе в турке



## вам понадобится

- Турка
- Весы
- Кофемолка
- Чайник
- 14 г кофе
- 140 г воды
- Соотношение кофе к воде 1:10
- Температура воды: 60 °C
- Размер помола — мелкий
- Общее время заваривания: 2.00 — 2.30 мин.

## ГОТОВИМ

1. Согрейте воду до 60 C
2. Засыпьте 14 грамм кофе, помол мелкий.
3. На кофе медленно наливаем воду 140 гр, t воды должна быть около 60 °C. На ощупь: очень горячо, но еще терпимо.
4. Перемешайте, что бы не образовались комочки.
5. Поставьте турку на медленный огонь. При нагревании — нельзя перемешивать кофе!
6. Общее время приготовления 2.00 — 2.30 мин Следите: когда пена начнет подниматься к краю турки и до момента, когда кофе начнет закипать - снимаем турку с огня.
7. Даем кофе остыть 1-2 минуты! В это время кофейные частички оседают и наш кофе готов!