

INGRESSO

Эфиопия Амбела Кардамон 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!