

Илья Мельников

# 55 рецептов кофе



Кулинария

Илья Мельников  
**55 рецептов кофе**

«Мельников И.В.»

## **Мельников И. В.**

55 рецептов кофе / И. В. Мельников — «Мельников И.В.»,  
— (Кулинария)

За год на Земле выпивают более 200 млрд порций кофе. Рецептов его приготовления, конечно, несравнимо меньше, хотя также очень много, и все они нацелены на одно – извлечь из чашечки кофе наибольшее удовольствие. Книга знакомит читателя с рецептами приготовления популярного напитка, которые помогут познать новые и, возможно, приятные свойства кофе, оживят дружескую беседу за столом. Что заставляет человека пить кофе с коньяком или мороженым, молоком или перцем, сливками или экзотическими приправами, холодным или горячим и т. д.? Очевидно, жажда приятного либо острого, бодрящего, хмелящего... Один и тот же напиток и всякий раз немножечко другой! Книга знакомит читателя с рецептами приготовления кофе.

© Мельников И. В.

© Мельников И.В.

## Содержание

Кофе черный	5
Кофе по-варшавски	6
Кофе черный с шоколадом	7
Кофе со сметаной	8
Кофе по-венски	9
Конец ознакомительного фрагмента.	10

# **Илья Мельников**

## **55 рецептов кофе**

### **Кофе черный**

На 1 стакан – 8 г натурального кофе, 2 г цикория, 2 чайные ложки сахара.

Кофеварку или кофейник ополоснуть горячей водой, положить молотый кофе, залить кипятком и довести до кипения, затем дать отстояться 5 минут. При варке кофе в кастрюле, после его отстаивания процедить через густое сито или через ткань. Кипячение или многократное подогревание ухудшает вкус кофе. К черному кофе подают на розетке лимон, нарезанный ломтиками.

## **Кофе по-варшавски**

На 1 стакан: 6-8 г натурального кофе, 2-3 чайные ложки сахара, полстакана молока.

Сварить крепкий кофе, влить в него молоко, добавить сахар и довести до кипения. Перед подачей венчиком слегка взбить, чтобы образовалась пена. Как только пена появится, сразу подавать.

## **Кофе черный с шоколадом**

50 г молотого кофе, 50 г шоколада, сахар, 1 л воды.

В кофейник влить холодную воду, засыпать кофе, дважды довести до кипения, снять с огня и дать несколько минут отстояться. В каждую чашечку положить по ломтику шоколада, налить в горячий кофе и некоторое время помешивать ложечкой, чтобы шоколад растворился. Отдельно подать сахар.

## **Кофе со сметаной**

50 г натурального кофе, 80 г сахара, 4 чайные ложки сметаны, 4 стакана воды.

В кофейник засыпать молотый кофе, налить воды и поставить на огонь. Как только кофе начнет подниматься, снять с огня и дать настояться. В чашки вначале положить по 1 чайной ложке сметаны, добавить сахар, размешать и осторожно влить кофе. Немножко подождать и подавать.

## **Кофе по-венски**

На 1 стакан: 6 г натурального кофе, 2 г цикория, 2 чайные ложки сахара, 50 г сливок, 1 чайная ложка сахарной пудры.

Сварить черный кофе, процедить и добавить 2/3 нормы сахара. Остальное количество сахара (сахарную пудру) положить во взбитые сливки. Сливки для взбивания берут охлажденными. При подаче на стол в стакан с налитым черным кофе положить ложечкой взбитые сливки. Для любителей во взбитые сливки можно добавить немного ванилина, а сверху посыпать мелкой крошкой шоколада.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.