**PŘÍPRAVA CAPPUCCINA**

**PRACOVNÍ LIST**

**-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

**Využití PL: žáci oboru KČ, 2. ročník**

**Jméno žáka, třída:**

**Pracoviště:**

**UOV, instruktor:**

**Předpokládaná délka práce s PL: 40 min.**

**-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

1. **Definuj uvedené pojmy; urči, k čemu se vztahují:**
   1. temper -
   2. knock box -
   3. páka
   4. odměrka
   5. elasticita
2. **Hlavním základem dobrého cappuccina je kromě správně připravené pěny i kvalitní espresso. Co znamenají níže uvedená čísla s jednotkami?**
   1. 7 gr -
   2. 20 kg -
   3. 90 °C -
   4. 9 bar
   5. 25 sec.
3. **Shrň postup přípravy cappuccina:**
   1. do předehřátého šálku …..
   2. studené mléko ….
   3. našlehané mléko …
   4. na závěr …
4. **Označ správná tvrzení, u špatných doplň správnou odpověď:**
   1. Základními surovinami pro přípravu cappuccina jsou pouze mléko, espresso a mléčná pěna.
   2. Cappuccino se v Itálii servíruje kdykoliv během dne, nejlépe po večeři.
   3. Mléčná pěna se vyrábí z jakéhokoliv mléka, které je převařené.
   4. Výška pěny cappuccina je 1-2 cm, poté je teplé mléko a vespod nápoje je espresso.