**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 - kávy
	2. 20 kg - váhy
	3. 90 °C – průtok vody pro espresso
	4. 9 bar – tlak kávovaru
	5. 25 sec. – průtok vody
3. **Shrň postup přípravy cappuccina:**
	1. do předehřátého šálku ….. připravíme espresso
	2. studené mléko …. nalijeme do nerezové konvičky (cca do 1/3 dle velikosti konvičky)
	3. našlehané mléko …nalijeme do espressa
	4. na závěr … servírujeme, můžeme dozdobit technikou latte art
4. **Označ správná tvrzení, u špatných doplň správnou odpověď:**
	1. Základními surovinami pro přípravu cappuccina jsou pouze mléko, espresso a mléčná pěna. (ano)
	2. Cappuccino se v Itálii servíruje kdykoliv během dne, nejlépe po večeři. (pouze ráno)
	3. Mléčná pěna se vyrábí z jakéhokoliv mléka, které je převařené. (z plnotučného, ohřáté cca na 60 °C)
	4. Výška pěny cappuccina je 1-2 cm, poté je teplé mléko a vespod nápoje je espresso. (ano)