**KÁVA A JEJÍ PŘÍPRAVA**

**PRACOVNÍ LIST - řešení**

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

**Využití PL: žáci oboru KČ, 2. nebo 3. ročník**

**Jméno žáka, třída:**

**Pracoviště:**

**UOV, instruktor:**

**Předpokládaná délka práce s PL: 60 min.**

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

1. **Definuj uvedené pojmy:**
   1. ristretto –
   2. espresso –
   3. caffe macchiato –
   4. cappuccino –
   5. café latte –
2. **Vyjmenuj základní části kávového zrna:**
3. **Uveď dva základní druhy kávovníku:**
4. **Doplň průběh zpracování kávy:**
   1. způsoby sběru kávy:
   2. metody zpracování zrn:
   3. závěrečnou fázi čištění kávových zrn:
5. **Doplň chuť k typu pražení:**
   1. světlé pražení –
   2. střední pražení –
   3. tmavé pražení –