**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:**
	1.
	2.
	3.
	4.
3. **Uveď dva základní druhy kávovníku:**
	1.
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 –