

16-12190
5 изг.

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ



СКОТТ РАО

Пособие профессионального баристы

24-06803



СКОТТ РАО

Пособие профессионального баристы

Экспертное руководство
по приготовлению эспрессо и кофе

Пятое издание

Перевод с английского И. Сыровой

Москва

Издательство Студии Артемия Лебедева

2025

УДК 641.87

ББК 36.99

P22



Рао С.

P22 Пособие профессионального баристы : Экспертное руководство по приготовлению эспрессо и кофе / Скотт Рао ; [пер. с англ. И. Сыровой]. — 5-е изд. — М. : Изд-во Студии Артемия Лебедева, 2025. — 200 с. : ил.

ISBN 978-5-6047877-7-9

Книга содержит всю необходимую информацию и множество полезных советов по приготовлению эспрессо, капучино, латте, а также по организации работы кофейни. Пособие базируется на обширном личном опыте автора и подкреплено ссылками на солидные исследования в области кофе. Все инструкции настолько подробны, практичны и наглядны, что ими с легкостью воспользуются даже новички. Издание отлично проиллюстрировано и будет интересно и профессионалам, и многочисленным энтузиастам приготовления кофе в домашних условиях.

В русский перевод не вошла глава о заваривании чая.

УДК 641.87

ББК 36.99

ISBN 978-5-6047877-7-9 (рус.)

ISBN 978-1-4675-0371-6 (англ.)

© Scott Rao, 2008

© И. Сырова, перевод на русский язык, 2014

© Студия Артемия Лебедева, оформление, 2017

Оглавление

От автора	13
1. С чего начать.....	15
2. Эспрессо	19
Приготовление эспрессо: начальные сведения	19
Помол зерен для приготовления эспрессо	25
Дозирование и распределение	33
Грумминг.....	36
Трамбовка	45
Температура воды.....	51
Резюмируя вышесказанное.....	60
Предсмачивание.....	63
Сравнение итальянской и американской техники приготовления эспрессо	69
Прерывание подачи давления при варке эспрессо	76
3. Научные и теоретические основы фильтрации и экстракции	79
Динамика фильтрации	79
Мелкие частицы шелухи.....	88

Пропорции и стандарты приготовления эспрессо	91
Замеры экстракции	94
4. Молоко	99
Вспенивание молока	99
Вливание молока	105
5. Системы организации труда баристы	125
Технические средства повышения эффективности.....	125
Организация рабочего процесса	129
6. Фильтровой кофе	135
Свежесть напитка	135
Стандарты приготовления фильтрового кофе	137
Помол кофейных зерен	139
Температура	140
Турбуленция	141
Оптимизация объемов приготовления напитка	143
Установка фильтра.....	149
Помешивание для улучшения равномерности экстракции	150
Программирование настроек кофеварки.....	151
Измерение степени экстракции.....	154
Как хранить готовый кофе	154
Приготовление фильтрового кофе на заказ.....	154
Типы кофейных фильтров	155
Замораживание кофейных зерен.....	158
7. Кофе из френч-пресса.....	161
Как приготовить отличный кофе с помощью френч-пресса.....	162

8. Вода	167
Химический состав воды: базовые сведения.....	167
Стандарты воды для приготовления кофе.....	170
Подготовка воды.....	172
Удаление накипи.....	176
Приложение.....	179
Об авторе.....	181
Справочная литература.....	182
Словарь терминов.....	186
Алфавитный указатель.....	192
Отзывы.....	196