

22-2795

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Министерство высшего образования и науки Российской Федерации
Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН
Федеральный исследовательский центр картофеля имени А.Г. Лорха
Всероссийский научно-исследовательский институт крахмалопродуктов

В.В. ЛИТВЯК, Н.Д. ЛУКИН, Л.Б. КУЗИНА



22-02795

КОФЕ - НАПИТОК ВОСКРЕСЕНЬЯ

НАУЧНО-ИННОВАЦИОННЫЙ ЦЕНТР

Министерство высшего образования и науки Российской Федерации
Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН
Федеральный исследовательский центр картофеля имени А.Г. Лорха
Всероссийский научно-исследовательский институт крахмалопродуктов

В.В. Литвяк, Н.Д. Лукин, Л.Б. Кузина

Кофе – напиток воскресенья

УДК 663.93
ББК Л984г
К74

Рецензенты:

Ламан Николай Афанасьевич,
заведующий лабораторией роста и развития растений
ГНУ «Институт экспериментальной ботаники им. В.Ф. Купревича
НАН Беларуси, академик НАН Беларуси»,
доктор биологических наук, профессор
Рупасова Жанна Александровна,
заведующая лабораторией химии растений
ГНУ «Центральный ботанический сад НАН Беларуси»,
член-корреспондент НАН Беларуси,
доктор биологических наук, профессор

Литвяк, Владимир Владимирович.

К74 Кофе – напиток воскресенья / В.В. Литвяк, Н.Д. Лукин, Л.Б. Кузина. –
Красноярск: Научно-инновационный центр, 2021. – 286 с.

ISBN 978-5-907208-73-5

DOI: 10.12731/978-5-907208-73-5

В книге подробно описана история кофе. Дана характеристика кофейного дерева, сортов кофе, кофе как напитка. Охарактеризованы основные ингредиенты кофейных напитков (вода, сахароза, молоко и молочные продукты). Описаны основные технологические аспекты производства зернового, растворимого и капсульного кофе. Приведены рецепты приготовления различных кофейных напитков. Показаны общие аспекты приготовления кофейных напитков (подготовительные процедуры перед завариванием и особенности заваривания кофе). Представлены технологии приготовления классического кофе эспрессо, его разновидностей и разнообразных кофейных напитков на его основе, а также оригинальных кофейных напитков. Подробно описаны правила дегустации кофе и кофейных напитков (каппинга). Кроме этого в книге содержатся сведения о возможностях использования кофе в диетологии (описана кофейная диета для похудения) и в косметологии.

Данная книга может быть интересна кофеварам (баристам), пищевым технологам, биологам, химикам, а также широкому кругу читателей интересующихся кофе и технологиями приготовления вкусных и ароматных кофейных напитков.

ISBN 978-5-907208-73-5

© Литвяк В.В., Лукин Н.Д., Кузина Л.Б., 2021

© Оформление.

Научно-инновационный центр, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

Для вдохновения мне нужны только
раскрытый рояль, тишина и чашечка
кофе. Из запаха рождается музыка,
тишина позволит ее услышать, а рояль

воплотит в жизнь

Иоганн Штраус (1804–1849 гг.)

Если кофе – яд, то исключительно
медленно действующий, поскольку
сам я умираю от него более полувека
Вольтер (1694–1778 гг.)

ВВЕДЕНИЕ.....	5
1. ИСТОРИЯ КОФЕ.....	7
2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОФЕЙНОГО ДЕРЕВА.....	36
2.1. Характеристика кофейного дерева.....	36
2.2. Характеристика сортов кофе.....	53
3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОФЕ КАК НАПИТКА.....	71
4. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ КОФЕЙНЫХ НАПИТКОВ.....	83
4.1. Характеристика воды.....	83
4.2. Характеристика сахара (сахарозы).....	89
4.3. Характеристика молока и молочных продуктов.....	93
5. ОСНОВНЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВА КОФЕ.....	101
5.1. Технологические аспекты производства зернового кофе.....	101
5.2. Технологические аспекты производства растворимого кофе....	120
6. РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕЙНЫХ НАПИТКОВ.....	129
6.1. Общие аспекты технологии приготовления кофейных напитков.....	133
6.1.1. Подготовительные процедуры перед завариванием кофе.....	133
6.1.2. Особенности заваривания кофе.....	138
6.2. Технология приготовления кофе эспрессо.....	162
6.2.1. Технология приготовления классического кофе эспрессо.....	162
6.2.2. Технология приготовления разновидностей кофе эспрессо....	175
6.3. Технология приготовления кофейных напитков на основе кофе эспрессо.....	181
6.4. Технология приготовления различных кофейных напитков.....	206
6.5. Технология приготовления оригинальных кофейных напитков.....	218
6.6. Кофейное искусство – latte-арт.....	240
7. ПРАВИЛА ДЕГУСТАЦИИ КОФЕ – КАППИНГ.....	247
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОФЕ В ДИЕТОЛОГИИ И КОСМЕТОЛОГИИ.....	255
8.1. Использование кофе в диетологии.....	255
8.2. Использование кофе в косметологии.....	261
8.2.1. Рецепты масок кофейных для кожи.....	262
8.2.2. Рецепты масок кофейных для волос.....	266
8.2.3. Кофейные ванны.....	270

8.2.4. Кофейная клизма.....	270
СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ	
ЛИТЕРАТУРЫ.....	276