

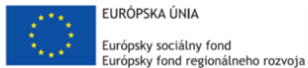
STOLOVANIE

Kaviarne



NÁRODNÝ PROJEKT

„Zlepšenie stredného odborného školstva v Prešovskom samosprávnom kraji“



„Tento projekt sa realizuje vďaka podpore z Európskeho sociálneho fondu a Európskeho fondu regionálneho rozvoja v rámci operačného programu Ľudské zdroje“

Nové súčasné trendy káv, servis podávania káv v kaviarni

Mgr. Marta Steigaufová



„Sila ľudskej mysle je v priamej úmere
s množstvom vypitej kávy“

(James Mackintosh)



Spôsoby prípravy kávy

- ➔ Existuje mnoho rôznych spôsobov prípravy kávy, ktoré odhaľujú niektoré z jej najunikátnejších chutí

Black tie



Spôsoby prípravy kávy

Café Bombón



Café Cubano



Spôsoby prípravy kávy

Caffe Crema



Vaječná káva



Spôsoby prípravy kávy

Galao



Kopi susu



Ľadová káva s javorovým sirupom

Suroviny

- 185 ml silná vychladená káva
- ľad
- 300 ml mlieko
- 20 ml javorový sirup
- 40 ml vanilková zmrzlina

Na ozdobu

- 30 ml šľahačková smotana
- 10 g strúhaná horká čokoláda



Affogato

Suroviny

- 20 g snehové pusinky
- 160 ml kvalitné espresso
- 40 ml vanilková zmrzlina
- 40 ml Amaretto

Na ozdobu

- 10 g hobliniek horkej čokolády



Cold brew

Suroviny

- 200 ml studená voda
- 10 g mletá káva
- 20 g trstinový cukor
- ľad



Kávová limonáda s citrónom

Suroviny

- 30 ml cold brew alebo káva z french pressu
- 10 ml cukrový sirup
- 10 ml citrónová šťava
- 150 ml sóda
- ľad

Na ozdobu

- citrónová bio špirála



Tekvicové latte

Suroviny

- 150 ml vody
- 150 ml javorového sirupu
- 90 g polievkovej lyžice tekvicového pyr 
- 10 g  erstv ho z zvoru
- 2 ks celej  korice
- 10 ks klin ekov
- 1 g postr han ho mu katov ho orie ka
- 120 ml espresso
- 100 ml mlieka



Vrstvenie



Stredná odborná škola agropotravinárska a technická



 **Kušnierska brána 349/2, 060 01 Kežmarok**

 <https://www.soskezmarok.sk/>

 [@sekretariat@soskezmarok.sk](mailto:sekretariat@soskezmarok.sk)

 +421 52 4523040



Učiteľ

Mgr. Marta Steigaufová

 marta.steigauf@gmail.com

