**Podstawy Żywienia i Gastronomii (PŻiG)**

Temat: sposoby parzenia kawy

Zagadnienia znajdują się w podręczniku do technologii strona 355.

Proszę napisać w zeszycie co wpływa na jakość zaparzanej kawy?

Do przeanalizowania i opisania (dla bardziej utalentowanych i chętnych do przerysowania) ryc. Ze sposobami parzenia kawy z wykorzystaniem różnych urządzeń.

Charakterystyka kaw: Cappucino, cafe latte, latte macchiato, americano, mocha oraz espresso.

Temat: Dodatki stosowane do kaw.

Proszę wymienić dodatki stosowane do naparów kawowych opisać jakie kawy nam powstaną? Np.

Kawa po irlandzku czyli kawa z dodatkiem whisky. Do żaroodpornego naczynia (gobletu)lub szklanki z uchem typu irish wsypujemy 2 łyżeczki cukru trzcinowego ogrzewając nad palnikiem co powoduje skarmelizowanie, nastepnie dodajemy 40ml whisky mieszamy i dodajemy gorący napar kawowy. Powierzchnię dekorujemy bitą śmietaną posypując mieloną kawą. Kawa podawana ze słomką.