



СТАНДАРТ КАЧЕСТВА • РЕЦЕПТУРА

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КОФЕ

(стандарт для бариста кофе-пойнта)

Данная инструкция устанавливает единые стандарты приготовления кофейных напитков в кофе-пойнте. Соблюдение рецептов и технологии - залог стабильного качества и узнаваемого вкуса. Все бариста обязаны строго следовать этим стандартам.

✦ **Ключевой принцип:** Качество напитка определяется тремя факторами: свежесть зерна, правильный помол и профессиональное приготовление. Никакой импровизации - только стандарт.

1. ОБЩИЕ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- **1.1.** Используйте только свежее обжаренное зерно (не старше 2-3 недель с даты обжарки).
- **1.2.** Помол производится непосредственно перед приготовлением (за исключением случаев, когда используется автоматическая кофемашина с дозатором).
- **1.3.** Вода для эспresso должна быть фильтрованной, температура - 92-96 °C.
- **1.4.** Молоко для напитков должно быть свежим, температура хранения +2...+6 °C. Для взбивания использовать молоко жирностью 3,2% или специальное бариста-молоко (3,5-4,0%).
- **1.5.** Все ингредиенты (сиропы, топпинги) должны быть в оригинальной упаковке, с соблюдением сроков годности.
- **1.6.** Перед каждым приготовлением продувайте группу кофемашины (холостым проливом) для очистки.
- **1.7.** Все стаканчики должны быть подогретыми (для горячих напитков) или охлажденными (для холодных).

2. ОСНОВНЫЕ НАПИТКИ: РЕЦЕПТЫ И ТЕХНОЛОГИЯ

2.1. Эспрессо (30 мл)

- **Дозировка кофе:** 18-20 г (в зависимости от корзины).
- **Время экстракции:** 25-30 секунд.
- **Объем:** 30 мл (включая крему).
- **Технология:** утрамбовать кофе темпером с усилием 10-15 кг, установить в холдер, запустить пролив. Остановить, когда объем достигнет 30 мл.
- **Контроль:** цвет кремы - кремовый/ореховый, однородный. Вкус - насыщенный, без горечи и кислотности.

2.2. Американо (200 мл)

- **Основа:** 1 порция эспрессо (30 мл).
- **Добавление воды:** 170 мл горячей воды (90-95 °C).
- **Технология:** сначала налить воду в стакан, затем добавить эспрессо (чтобы сохранить крему).
- **Вариация:** можно добавить 2 порции эспрессо для "двойного" американо.

2.3. Капучино (250 мл)

- **Основа:** 1 порция эспрессо (30 мл).
- **Молоко:** 150 мл, взбить до густой пены (температура 60-65 °C).
- **Технология:** налить эспрессо в стакан, залить вспененным молоком (соотношение 1:1 эспрессо и молока).
- **Украшение:** по желанию - какао-порошок, корица, рисунок (латте-арт).

2.4. Латте (300 мл)

- **Основа:** 1 порция эспрессо (30 мл).
- **Молоко:** 220 мл, взбить до жидкой пены (температура 60-65 °C).
- **Технология:** налить эспрессо в стакан, залить молоком (соотношение 1:3).
- **Украшение:** можно добавить сиропы (ваниль, карамель).

2.5. Раф (250 мл)

- **Основа:** 1 порция эспresso (30 мл).
- **Молоко:** 150 мл, взбить до густой пены.
- **Добавки:** ванильный сахар или ванильный сироп (15-20 мл), по желанию - корица.
- **Технология:** смешать эспresso, молоко и сироп в питчере, прогреть паром до 60-65 °C, взбить до однородной пены.

2.6. Флэт Уайт (250 мл)

- **Основа:** 2 порции эспresso (60 мл).
- **Молоко:** 150 мл, взбить до жидкой пены (температура 60-65 °C).
- **Технология:** налить эспresso в стакан, залить молоком. Отличается от латте более насыщенным вкусом кофе.

2.7. Холодный кофе (Айс-латте, 300 мл)

- **Основа:** 1 порция эспresso (30 мл), охладить.
- **Молоко:** 200 мл холодного молока.
- **Лед:** 100 г (примерно 8-10 кубиков).
- **Технология:** наполнить стакан льдом, залить молоком, затем эспresso. Сиропа добавлять по желанию.

3. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

Каждый напиток должен соответствовать следующим критериям:

- **Эспresso:** крема - однородная, плотная, орехового цвета. Вкус - сбалансированный, без излишней горечи или кислоты.
- **Молочные напитки:** молоко должно быть хорошо взбито, не содержать крупных пузырей, температура - 60-65 °C (не выше 70 °C, чтобы не перегреть).
- **Внешний вид:** напиток подается в чистом стакане, с плотно закрытой крышкой, без подтеков на стенках.
- **Температура:** горячие напитки - 60-70 °C; холодные - 8-12 °C.

4. ТАБЛИЦА СТАНДАРТОВ (ПАМЯТКА ДЛЯ БАРИСТА)

Напиток	Эспрессо (мл)	Молоко (мл)	Вода (мл)	Сироп (мл)	Температура
Эспрессо	30	-	-	-	88-92 °C
Американо	30	-	170	-	85-90 °C
Капучино	30	150	-	по желанию	60-65 °C
Латте	30	220	-	по желанию	60-65 °C
Раф	30	150	-	15-20 (ванильный)	60-65 °C
Флэт Уайт	60	150	-	-	60-65 °C
Айс-латте	30	200	-	по желанию	холодный

5. ОШИБКИ, КОТОРЫЕ НЕЛЬЗЯ ДОПУСКАТЬ

- ❌ Использование несвежего зерна (старше 3 недель).
- ❌ Перегрев молока (выше 70 °C) - молоко теряет сладость и становится водянистым.
- ❌ Пролив эспрессо дольше 35 секунд или быстрее 20 секунд - нарушение экстракции.
- ❌ Использование холодной посуды для горячих напитков.
- ❌ Неправильная дозировка (меньше 18 г или больше 22 г кофе на порцию).
- ❌ Недостаточное вспенивание молока для капучино.
- ❌ Использование сиропов с истекшим сроком годности.

⚠️ Важно: Любое нарушение стандартов приготовления снижает качество напитка и отражается на репутации кофе-пойнта. Ответственность за соблюдение рецептур лежит на бариста и управляющем.

💡 Совет: Проводите регулярные дегустации для контроля качества. Внедрите систему "тайный клиент" для проверки соблюдения стандартов в рабочее время.

Разработал:

_____ / _____

С инструкцией ознакомлен(а):

_____ / _____

(подпись, ФИО)

"__" _____ 20__ г.

(подпись бариста, ФИО)

"__" _____ 20__ г.

© Бизнес-пакет: Кофе-пойнт - Инструкция по приготовлению кофе, версия 1.0.
Документ обязателен для изучения всеми бариста. Пересматривается при изменении
рецептур или технологий.