

강민서 바리스타의

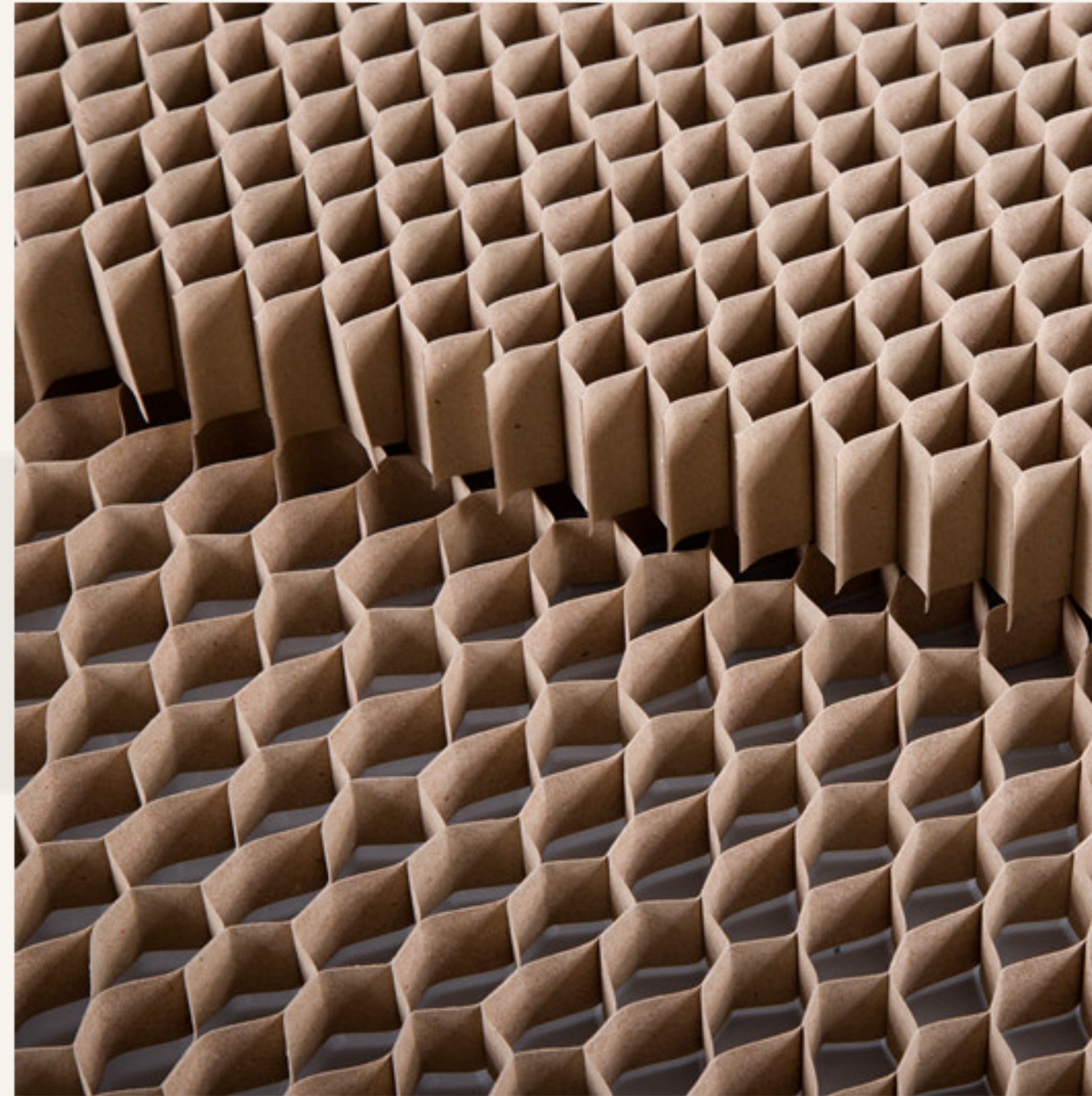
카페 메뉴 완전 정복 클래스[®]

CHAPTER 3



레벨링 툴 : 포터 필터에 쌓여있는 원두를 평평하게 만들어 주는 도구

허니콤
다공질 구조.



꿀벌집 모양의 공기가 많이 들어가 있는 형태

에스프레소 질감비교



커피 에센스가 거의 빠져나간 상태



추출 직후 샷

에스프레소 질감비교



커피 에센스가 거의 빠져나간 상태



추출 직후 샷



약배전



중배전



강배전

각 배전도의 컬러, 성분 줄기를 중심으로 봐주세요

잔의 형태에 따른 음료가 들어오는 형태



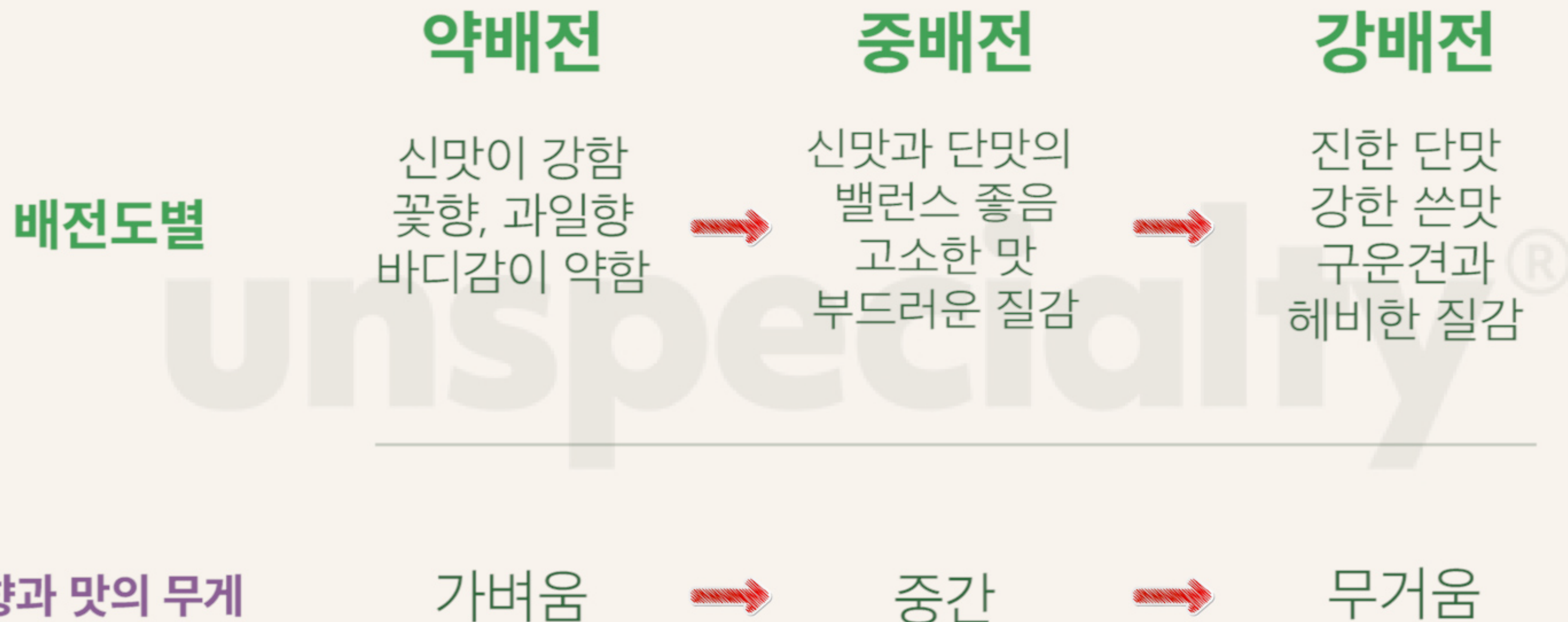
나팔잔



일자잔



둥근형태



온도에 따른 맛의 역치값 분석

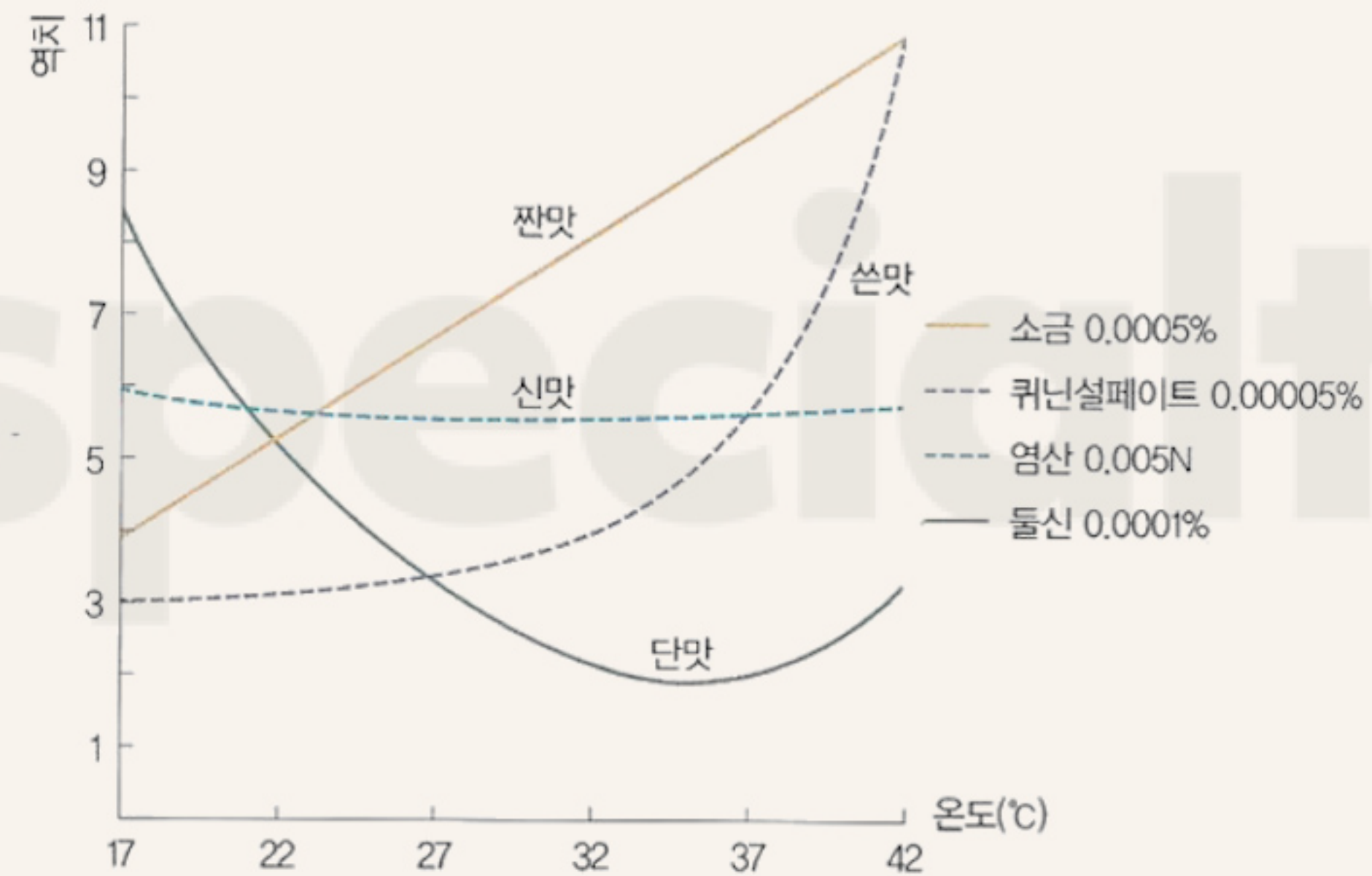


그림 8-3 온도에 따른 미각의 반응

출처 - 온도와 맛 (seehint.com)

재료 매칭 노하우

커피

물, 우유, 시럽, 소스

unspecialty®

재료 매칭 노하우

유제품

견과 파우더, 과일, 시럽, 퓨레, 페이스트

재료 매칭 노하우

unspecialty®
과일
물, 탄산수, 우유

재료 매칭 노하우

스무디

요거트, 쿠키

unspecialty®