



Jerga Del Café

A

1. Acidez

Describe el café como 'Brillante' o 'Agrid'. El sabor de la acidez también puede elevar el dulzor en la boca. Sin este sabor, el café puede describirse como plano.

2. Aeropress

Este es un equipo de elaboración de cerveza manual inventado por Alan Adler.

3. Agitar

Está revolviendo. Esto permite que el agua y el café se mezclen mejor aumentando así la extracción. Puedes agitar con una cuchara o simplemente hacer girar el equipo de preparación.

4. Apisonar

El apisonamiento es la compactación del café molido en el portafiltro antes de conectarlo a la máquina de café expreso mediante un prensador.

5. Arábica

Es un tipo de especie de café como el robusta. Es el café más cultivado en el mundo. Estos cafés son de alta calidad, con mejores notas de sabor y se venden a mayor precio en el mercado.

6. Aroma Seco

Es el aroma que desprende el café justo después de molerlo y antes de añadirle agua. Este término se utiliza generalmente en catación y es un criterio de evaluación.

B

1. Barista

Es una palabra italiana que significa "persona del bar". Un barista es quien prepara el café, hace el espresso, cuece la leche al vapor y también hace el latte art.

C

1. Cafeína

La cafeína es una droga que se encuentra en el café. Esta es la droga que te mantiene despierto y alerta. Los robusta tienden a tener más cafeína que las especies de Arábica.

2. Café Ibrik

También se llama café turco. Es un método de preparación de café que utiliza el tamaño de café molido más fino.

3. Canalización

Este término se utiliza generalmente para el espresso. Es la forma en la que pasa el agua por el lecho de café. ¿Pasa uniformemente a través del café molido y produce un sabor limpio, o se "canaliza" a través de algunas partes? Esto puede resultar muy problemático ya que el sabor final no quedará fino. El problema puede estar en la distribución del café, el apisonamiento o una molinda inconsistente.

4. Cáscara

Significa "cáscara" del español. Es la cereza seca de la que se extrae el grano de café. Este es un subproducto del café, pero normalmente se desecha como residuo. Pero hay algunas personas que usan esto para crear diferentes refrescos y tés.

5. Catación

Es una técnica de degustación y evaluación de los granos de café. Un catador hace esto para decidir si el café es bueno para comprar, si el perfil de tueste es bueno o si los granos de café son de calidad especial o comercial.

6. Chemex

Es una hermosa pieza de equipo de elaboración de cerveza manual inventada en la década de 1940, hecha de vidrio con una pieza de madera en el medio. Requiere un filtro de papel grande y produce varias tazas de café.

7. Cocer Al Vapor

Es una técnica que utilizan los baristas para espumar la leche. Cada máquina de café expreso viene con una lanza de vapor, que exhala vapor muy caliente a alta presión en una jarra de leche fría.

8. Cold Brew

Es un tipo de bebida en la que el café se prepara con agua fría. Como se necesita agua caliente para la extracción, tenemos que aumentar drásticamente el tiempo de preparación a unas 14-18 horas. La cerveza fría tiene menos acidez y tiende a ser más dulce de forma natural, lo que la hace mucho más suave. Para preparar una excelente preparación en frío, se debe seleccionar el tipo correcto de café o, de lo contrario, la preparación carecería de carácter.

9. Crema

Esta es la capa de espuma que se ve encima de un trago de espresso. Es un subproducto de la elaboración de cerveza bajo presión. La cantidad de crema encima indica la frescura del café.

10. Cuerpo

Este término se utiliza para la degustación de café, o 'catación' de café. Habla de la sensación en la boca. ¿Cómo se siente el café en la lengua? ¿Ligero o pesado? Un cuerpo ligero es acusos y tiene menos textura en la lengua, mientras que un cuerpo pesado o cuerpo completo puede tener y dejar textura en la lengua.

D

1. Del Grano A La Taza

Son máquinas totalmente automatizadas en las que se colocan los granos tostados enteros en una cámara y se llena un tanque con agua y leche. La máquina hace el resto. Muele el café, prepara el trago de espresso, cuece la leche al vapor y sirve la bebida, todo con solo presionar un botón.

2. Descafeinado

Los granos de café descafeinado, son granos de los que se ha extraído la cafeína mediante diferentes tipos de métodos. El café descafeinado sabe muy mal y lo beben algunas personas, como mujeres embarazadas, personas alérgicas a la cafeína o simplemente personas que toman una taza de café a altas horas de la noche.

3. Dosis

Este término básicamente habla de la cantidad de café molido que se utiliza para preparar una taza de café.

E

1. Escupidera

Mientras se cata, no se debe tragar el café, pero después de evaluarlo se debe escupir en un recipiente. Se puede utilizar cualquier tipo de vasija, y esta vasija se llama escupidera.

2. Espresso

Es un trago concentrado de café elaborado a alta presión. Esto crea una capa de espuma en la parte superior llamada "crema". Un trago normal de espresso son unos 30 ml. Se pueden preparar múltiples bebidas como: Americano, Cappuccino, Latte usando tragos de espresso.

3. Extracción

Habla de la cantidad de café que se toma con el agua. Un café bien extraído tiene una tasa de alrededor del 20% y tiene un equilibrio de diferentes sabores. Normalmente el café tostado puede tener una tasa de extracción máxima del 28%. Para comprobar la tasa de extracción se puede utilizar un refractómetro.

F

1. Flat White

Es un tipo de bebida elaborada con espresso y leche al vapor.

2. Floración

Cuando el agua golpea los posos del café en cualquier equipo de preparación, libera rápidamente dióxido de carbono, que forma una costra espumosa en la parte superior; esto se llama "floración". Durante la etapa de floración normalmente se deja reposar el café y el agua durante unos segundos para que con la liberación de CO2 se expulsen también todos los sabores negativos.

G

H

I

1. Inmersión Total

Hay dos tipos de equipos de preparación: 'inmersión total' donde el café y el agua se sientan juntos y se infunden o se "reposan" durante un tiempo antes de servir el café, por ejemplo, con prensa francesa o Aeropress, y 'café vertido' donde el agua pasa a través del café mientras lo viertes, por ejemplo, Chemex o un v60.

J

K

1. Kopi Luwak

Este es el tipo de café más caro que existe. La forma en que se procesa este café es que un gato de algalia elige las cerezas más maduras para comer y luego las secreta, que luego los humanos recogen, lavan y secan.

L

1. Latte Art

Estos son diseños hechos por un barista, con leche al vapor y espumosa encima de tus bebidas expreso, como un capuchino o un café con leche. Es un arte y requiere mucha práctica.

M

1. Marcar

Es un método para encontrar el tamaño de molinda adecuado para preparar un excelente trago de espresso. En el café, los microajustes en el tamaño del molido pueden marcar una gran diferencia en la taza final, por lo que el barista realiza ajustes finos en el molido para que el trago de espresso sea perfecto.

2. Moka Pot

Es un equipo de preparación, que a veces también se llama expreso de estufa. Fue inventado por Alfonso Bialetti en 1933 en Italia.

3. Moler

Moler es el último paso antes de preparar una taza de café. Básicamente, un molinillo tritura los granos enteros en partículas más pequeñas de café, lo que permite una mejor extracción. Una amoladora puede ser manual o automática. Ambos tienen rebabas. Es muy importante comprender qué tamaños de molinda se necesitan para qué equipo de elaboración de cerveza. Los tamaños de molinda pueden ser "fino" para el expreso o "grueso" para una prensa francesa.

N

1. Notas De Sabor

Cuando alguien 'taza' o prueba el café, puede distinguir algunas notas de sabor, del café, afrutado, de bayas, achocolatado, etc. Esto no significa que estos sabores se hayan agregado al café sino que el café da pequeños indicios de estos sabores en ellos. Aunque estos sabores pueden ser un poco subjetivos y no todo el mundo puede distinguirlos.

O

1. Oxidación

Es donde el oxígeno le roba electrones al café. Es la principal razón por la que el café tostado puede perder su frescura muy rápidamente si no se almacena adecuadamente.

P

1. Peaberry

Es un tipo de grano de café, como el Arábica y el Robusta. Cada cereza de café tiene dos semillas de café, pero solo alrededor del 5% de todos los cafés del mundo tienen una semilla, y se llaman peaberries. Es una mutación natural. Es probable que las bayas de quicante contengan más defectos que otras especies de café, por lo que es necesario recogerlas con cuidado. Son de baja calidad y se venden por mucho menos.

2. Piel Plateada

Dentro de la cereza hay dos semillas de café que están cubiertas por una fina capa transparente llamada 'piel plateada'.

3. Portafiltro

Es el mango que sujeta el cestillo en el que se pone el café. Es un estándar en toda máquina de café expreso de cualquier fabricante.

4. Prensa Francesa

Es un tipo de equipo de preparación donde hay un émbolo con una malla filtrante que no deja pasar el café molido mientras viertes la bebida. Es un método de inmersión total para preparar café.

5. Proceso De Lavado

Este es un método de procesamiento que se realiza después de la recolección de las cerezas.

6. Proceso De La Miel

Una vez recolectadas las cerezas del café, es necesario procesar el café. En este método no se elimina toda la cereza seca o "mucilago", una parte queda en el grano de café, lo que le da al café algo de dulzura.

7. Proporción De Preparación

Esto habla de la proporción de café y agua. Una proporción de 1:10, que es ideal para la preparación en frío, significa: 10 g de café por 100 g de agua.

Q

R

1. Rendimiento

El "Rendimiento" del café se refiere al peso final de la bebida producida, que incluye - el agua y el café infusionado.

2. Robusta

Robusta es una especie de café, como el arábica. A diferencia del arábica, es de calidad bastante inferior. Tiene mucho cuerpo, mucho amargo debido a su contenido de pirazina y tiene un destacado sabor terroso.

S

T

1. Tercera Ola

Esta charla sobre la cultura del café. La "primera" ola fue la comercialización del café para el mercado masivo. La "segunda" ola fue el inicio y el crecimiento de las cafeterías y cafeterías. Y ahora la "tercera ola" habla del café como arte y cultura, de cafés especiales y de apreciación culinaria del café.

U

V

1. Variedad

Las variedades son subespecies de los dos cafés principales: Arábica y Robusta. Hay muchos cafés varietales.

W

X

Y

Z