**Кофейные аппараты**

Кофейные аппараты делятся на автоматические, полуавтоматические и профессиональные.

В автоматических кофейных аппаратах процесс приготовления кофе полностью автоматизирован: от помола кофейных зерен до выхода готового напитка. Они снабжены дисплеями, на которых высвечивается необходимая информация.

Для полуавтоматических кофейных аппаратов кофейные зерна нужно молоть самому, выбирая степень помола.

Для приготовления кофе в больших объемах используются профессиональные кофе-аппараты.

Основные типы кофейных аппаратов – кофеварка эспрессо (компрессионная), френч-пресс (плунжерная), гейзерная кофеварка и капельная (фильтрационная).

|  |  |
| --- | --- |
| Из чего состоит французский кофейник | **Кофейник френч-пресс**  Плунжерный кофейник состоит из жаропрочного стеклянного корпуса, крышки и поршня – плунжера. Поршень опускается и поднимается в пределах корпуса кофейника. На самом поршне расположен частый сетчатый фильтр. Для приготовления ароматного напитка в корпус просто насыпают молотый кофе и наливают горячую воду. После того как он отстоялся (4–5 минут), осадок отжимают с помощью поршня, прикрепленного к крышке. |
| Компрессионная кофеварка | **Кофеварка эспрессо** (компрессионная)  Кофеварка эспрессо имеет сложный механизм для нагревания воды и нагнетания давления, который позволяет получить отменный кофе с богатым букетом. Из герметичного резервуара пар или вода, нагретая до оптимальной температуры 92–95 ºС, под давлением 15 атмосфер поступает на раздаточную группу и проходит через молотый кофе. Количество раздаточных групп соответствует количеству чашек, которые можно приготовить одновременно. |
|  | **Рожковые кофеварки** эспрессо готовят кофе на 1-2 чашки. Молотый кофе засыпают в специальный рожок и потом трамбуют. От степени трамбовки кофе зависит его вкус. Вкус кофе зависит и от материала, из которого сделан рожок. Лучше использовать кофеварку с металлическим рожком. |
| капельные кофеварки | **Капельные** или фильтрационные кофеварки готовят кофе методом перколяции – процеживания по капле. Кофеварка имеет две емкости: для холодной воды и для готового кофе. Вода, проходя через специальный нагревательный контур – тонкую трубочку, превращается в пар, который поднимается вверх. После конденсации образовавшаяся вода температурой 87–98 ºС медленно просачивается через фильтр с молотым кофе, впитывая вкусовые и ароматические вещества. Готовый кофе капает в специальный кофейник или кувшин, стоящий на подогревателе. |
| Гейзерная кофеварка изнутри | **Гейзерные кофеварки** работает по принципу фильтрации. Они состоит из металлического сосуда для воды, фильтра-отсека для молотого кофе и емкости для готового кофе. Процесс варки происходит на медленном огне. Кипящая вода под давлением пара поднимается по трубке и, проходя через молотый кофе, заваривается и попадает в верхнюю емкость. Вода вбирает в себя намного больше веществ из зерен кофе, чем при капельном методе. Но так как фильтруется кипящая вода, аромат напитка теряется. |
|  | **Автоматические кофемашины** – это полностью автоматизированные кофеварки для приготовления эспрессо, капучино, латте и т. д. Для получения чашечки кофе необходимо просто нажать на кнопку. Машина всё сделает сама: помелет зерна, сформирует порцию, подаст через порцию кофе горячую воду или пар в чашку, затем сбросит отработанные остатки во внутренний контейнер, а в конце дня промоет себя. От помола зерен до готовой чашки кофе проходит 30–40 секунд. Также можно регулировать количество приготовляемых порций, крепость напитка, степень помола зерен, объем воды на чашку. |

Кофейные аппараты также различаются по виду используемого кофе. Есть аппараты, в которые закладываются зерна кофе, в другие кладут молотый кофе, кофе в капсулах и кофе в чалдах. Использование того или иного вида кофе каждый выбирает индивидуально.

**Профессиональные кофемашины** используются практически везде, где предполагается приготовление кофе, особенно в больших объемах. Это могут быть рестораны, бары, кафе, офисы.



**Преимущества профессиональной машины**

* Процесс приготовления кофе полностью автоматический.
* Профессиональные кофемашины являются более мощными, то есть обладают большей скоростью приготовления кофе.
* Обладают сразу несколькими (обычно 2) механизмами приготовления кофе – двумя бойлерами и двумя помпами, что позволяет одновременно готовить некоторое количество порций разных вариаций кофе.
* Наличие термостата позволяет поддерживать необходимую температуру бойлера некоторое время, что позволяет значительно сэкономить время при изготовлении кофе после долгого перерыва в работе машины.
* Автоматическая система очистки кофе.
* Больший, по сравнению с простыми машинами, объем емкостей для воды и кофейных зерен.

**Разновидности профессиональных кофемашин**

***Автоматические профессиональные кофемашины.*** Этот вид кофемашин частично автоматизирован. Процесс по изготовлению кофе машина берет на себя, а от пользователя требуется всего лишь своевременное добавление продуктов в нужный отсек. Достаточно удобный вариант для использования дома или в офисе.

***Суперавтоматические профессиональные кофемашины.***  Этот вид машин отличается полной автоматизацией всего процесса приготовления кофе. Фактически, в данном случае нужно только нажать кнопку, которая станет стартом процесса приготовления кофе.