Így készül az eszpresszó

Plakát a pulthoz vagy a konyhába · nyomtassa A4-es vagy A3-as méretben

18 g	36 g	25–32 s	93 °C
őrölt kávé	a csészében · 1 : 2	extrakció	víz

6 lépés

1. **Öblítse át** a fejet, és törölje szárazra a szűrőtartót.
2. **Őröljön és mérjen** 18 g kávét.
3. **Terítse el és tömörítse** egyenesen, csavarás nélkül.
4. **Tegye be és indítsa** azonnal, hogy a kávé ne melegedjen túl.
5. **Álljon meg 36 g-nál**, és nézze meg az időt.
6. **Kóstolja meg, és hangolja** az őrléssel.

Hangolás

Az íze	Folyás	Teendő
savanyú, híg	gyors, 22 s alatt	**őröljön finomabbra**
keserű, fanyar	lassú, 35 s felett	**őröljön durvábbra**
üres, vizes	időben	**növelje a hozamot 2–4 g-mal**
égett	időben	**csökkentse a hozamot vagy a hőfokot**

A tejet **55–65 °C-ra** habosítsa. A gőzkart minden habosítás után törölje át és fúvassa ki.