

Americano

Evde otantik Americano kahvesi nasıl yapılacağını öğrenin. Espresso ve sıcak su ile basit tarif, ayrıca mükemmel kahve demleme tekniği için ipuçları.

5 min

HAZIRLIK

5 min

PIŞIRME

10 min

TOPLAM

1

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 0.5 bardak espresso
- 1 bardak su

Yapılışı

- Prepare Equipment**

Kahve fincanınızı sıcak suyla doldurun ve fincanı ısıtmak için 30 saniye bekletin, ardından tamamen boşaltın.
- Heat Water**

Heat 1 cup of water to 195-205°F (90-96°C) using a kettle or hot water dispenser until small bubbles begin to form but water is not boiling.
- Brew Espresso**

Espresso makinenizi veya moka potunuzu kullanarak üzerinde altın krema bulunan zengin, koyu bir kahve elde edene kadar 0,5 fincan espresso demleyin.
- Karıştırın**

Önce sıcak suyu ısıtılmış fincanınıza dökün, ardından kremayı korumak için nazikçe dökerek 0,5 fincan taze espressoyu yavaşça ekleyin.
- Serve immediately while hot.**

İpuçları

En iyi lezzet için taze kavrulmuş kahve çekirdekleri kullanın - çekirdekler kavurma tarihinden itibaren 2-4 hafta içinde kullanılmalıdır.

Optimal servis sıcaklığını korumak ve kahve aromalarını muhafaza etmek için fincanınızı sıcak suyla önceden ısıtın.

Optimal ekstraksiyon için su sıcaklığını 195-205°F (90-96°C) arasında tutun.

Daha homojen bir karışım oluşturmak için espressoyu sıcak suya yavaşça ekleyin.

Daha fazla krema için espressoyu suya eklemek yerine sıcak suya espresso ekleyin.

Kahve-su oranını zevkinize göre ayarlayın - 1:1 ile başlayın ve ihtiyaca göre değiştirin.

Daha temiz tat için ve ekipmanınızı mineral birikiminden korumak için filtrelenmiş su kullanın.

Kahveyi en yoğun lezzet ve sıcaklığında tadını çıkarmak için hazırlandıktan hemen sonra servis edin.