

커피 종류와 만드는 법

- 커피전문점에서 판매되는 커피종류 : 많기도 하다. 그래서 정리했습니다.

	에스프레소 Espresso 향과 맛이 진하고 신선한 원두커피의 에센스		카페 아메리카노 Cafe Americano 따뜻한 물에 부드러운 에스프레소 컴비네이션
	카페 라떼 Cafe Latte 에스프레소와 스팀밀크 그리고 부드러운 거품		카푸치노 Cappuccino 에스프레소와 스팀밀크 그리고 강한 거품
	카라멜 마끼아또 Caramel Machiatto 에스프레소와 바닐라 시럽, 우유와 거품		카페 모카 Cafe Mocha 에스프레소와 초코렛 소스, 스팀밀크 그리고 달콤한 휘핑크림
	카라멜 모카 Caramel Mocha 에스프레소와 카라멜 소스, 스팀밀크 그리고 달콤한 휘핑크림		헤즐넛 라떼 Hazelnut Latte 스팀밀크와 부드러운 거품에 헤즐넛 향이 가득

출처 : 네이버 지식iN <http://www.koreacoffee.net>

- 에스프레소 - 좀 강하게 볶은 커피를 (대부분은 몇 가지 종류의 커피를 블렌딩해서 에스프레소 용으로 사용한다. 각 매장마다 업체마다 들어가는 커피의 종류는 그들만의 노하우이다.) 7-9g의 커피를 90-95도 사이의 물로 약 20-30초간 9기압의 힘을 가해서 20-30ml를 추출한 커피입니다. 제대로 잘 추출된 에스프레소는 크레마라고 하는 황금색 거품층이 두텁게 생깁니다. 일반적으로 데미타스라고 하는 에스프레소 전용잔에 마십니다.



에스프레소



에스프레소 콘파나



에스프레소 마끼아또

- 에스프레소 도피오 - 에스프레소 더블샷입니다.
- 에스프레소 콘파나 - 에스프레소위에 휘핑크림을 얹어 준 음료.

● 에스프레소 마끼아또 - 에스프레소에 우유와 거품 (거품만 올려도 관계없음)을 부어준 음료. 마끼아또는 영어식 표현으로는 Mark 입니다. 갈색의 크레마안에 우유거품으로 점을 찍는다고 생각하시면 됩니다. 여기까지의 메뉴는 모두 데미타스 잔에 나옵니다. 모두 진한 커피들이다.

* 데미타스 : 작은 커피잔 또는 이 컵에 제공되는 에스프레소와 같은 매우 강한 커피. 데미타스(demitasse)는 원래 프랑스에서 온 말로 demi(반)와 tasse(잔)을 뜻하는 합성어로서 보통 사용하는 커피 잔(4oz, 120mL)의 반 정도라고 해서 붙인 이름. 즉, 용량은 60ml 크기는 종이컵 반쯤 됨.



카푸치노



카페라떼



카페모카



카라멜 마끼아또



아포가또

● 카푸치노 : 에스프레소 1온스에 우유와 우유거품을 함께 부어줍니다. 이탈리아식 카푸치노는 보통 6-7온스 잔에 나옵니다. (미국식은 좀더 사이즈가 큰잔을 쓰고 에스프레소 샷을 더 넣죠.) 거품은 두툼하게 있어야 하고 요즘은 거품으로 그림을 그려주기도 하죠.

● 카페라떼 : 에스프레소 1온스에 우유. 거품은 적거나 없어도 됩니다. 카푸치노와의 차이는 거품과 농도의 차이가 납니다. 이탈리아 식으로도 카페라떼는 8-9온스짜리 잔에 나옵니다. 당연히 카푸치노 보다 는 연하고 부드러울것죠. 바닐라라떼, 카라멜라떼, 메이플라떼, 헤이즐넛라떼 등등...카페라떼에 시럽만 첨가해주면 얼마든지 메뉴가 늘어날 수 있습니다.

● 카페모카 - 커피 메뉴에 있어서 모카라는 말이 있으면 초코가 첨가됨을 의미합니다. 에스프레소에 초코소스, 초코 혹은 바닐라 시럽, 스팀우유, 휘핑크림을 얹어준 메뉴. 뜨거운 음료의 경우 보통 10-12온스 잔에 나옵니다.

● 카라멜 마끼아또 : 마끼아또란 말이 의미하듯이 점을 찍어 주는것인데 카페 마끼아또의 경우와 반대로 우유위에 에스프레소를 부어서 흰우유에 갈색의 점을 찍어주는 것을 말합니다. 카라멜소스, 카라멜시럽, 스팀우유. 10-12온스 잔에 나옵니다.

● 프라푸치노 - 스타벅스에서 만든 아이스음료로 얼음을 갈아서 각각의 재료를 넣은것인데, 보통 ~치노, ~스무디와 같다고 보시면 됩니다. 들어가는 첨가물에 따라 앞에 붙는 이름이 달라지겠죠.

● 아포가또 - 아포가또는 이탈리아어로 '빠지다, 익사하다' 란 뜻인데. 아이스크림에 에스프레소를 부어서 먹는 메뉴입니다. 일반적으로 바닐라 아이스크림을 쓰고 매장의 특성에 따라 견과류 라던가 초코소스나 휘핑크림을 토핑해 주기도 합니다.

● 에스프레소 샐레토 - 에스프레소 더블샷을 шей커에 넣고 얼음과함께 шей킹한 후 얼음을 제외한 차갑게 식은 커피만을 따라서 마시는 음료입니다.

● tip -라떼에 여러가지 시럽이 들어간 것들은 많이 달달 하구요.

모카는 초콜릿을 의미하니 역시 달달하구요. (원두모카랑 틀린개념입니다)

카라멜의 경우, 많이 달달하다.

출처 : 네이버 지식iN <http://blogmc.co.kr/tc/junjin/28>

- 에스프레소, 아메리카노, 카페라떼, 카푸치노, 카라멜 마끼아또, 카페모카 등등

● 아메리카노 [아메리카노 = 에스프레소+물]

에스프레소에 물을 넣어서 만든 커피. 쉽게 얘기하면 블랙커피죠.



카페라떼



카푸치노



카페모카



마끼아또

● 카페라떼 [카페라떼 = 에스프레소+우유]

일단 ‘카페라떼’라는 용어는 두 가지 단어가 조합된 단어. caffe(카페)+latte(라떼) 카페(caffe)는 커피라는 뜻을 가지고 있고요. 라떼(latte)는 우유라는 뜻을 가지고 있습니다. 한마디로 커피 우유라는 뜻을 가진다. 기본적으로 어떻게 만들어야 한다는 것은 없구요. 다른 첨가물이 없이 커피와 우유만으로 만들면 커피를 카페라떼라고 생각하시면 됩니다.

맛 : 우유가 많이 들어가서 커피향과 우유의 고소함을 충분히 느끼실 수 있다. 설탕을 좀 넣으면 인스턴트와 비슷한 맛이 나기도 한다.

● 카푸치노 [카푸치노 = 에스프레소+우유+우유거품]

카푸치노의 어원은 이탈리아의 무슨 종교의 수도승들이 쓰던 터번같은 것을 일컫던 말이었습니다. 카

푸치노는 커피+우유+우유거품 이렇게 된 음료 입니다. 그런데 이게 카푸치노란 이름이 붙은 이유는 예전에 카푸치노를 만들 때는 거품을 위로 한가득 올렸다고 한다. 생긴 모양이 마치 카푸치노 교도의 터번과 비슷하다 하여 이름 붙어진 것이다. 하지만 요즘은 기계의 발달로 양질의 우유거품을 우유와 함께 혼합할 수 있게 되어서 이렇게 위로 잔뜩 올린 카푸치노는 좀 보기 힘든 실정이죠. 계피 가루를 위에 뿌려야만 카푸치노가 아니고 거품이 잔뜩 있어야 카푸치노이다. (캔커피에서 이런 가루나 거품을 찾긴 힘들지만..) 대략 우유 거품의 양이 카페라떼보다는 카푸치노가 많다고 생각하시면 됩니다.

맛 : 양질의 우유거품과 아무것도 첨가되지 않은 커피의 향긋함이 살아 있어 부드럽게 커피의 향을 즐기기에 좋죠.

● 카페모카

카페는 커피를 의미하며 모카(Mocha or Moka)는 초콜릿을 뜻한다.

카페모카 = 에스프레소 + 우유 + 초콜릿

화이트 카페모카 = 에스프레소 + 우유 + 화이트 초콜릿

카라멜 카페모카 = 에스프레소 + 우유+ 카라멜 + 초콜릿

현재 제빵에서는 ‘모카’라는 용어가 커피를 의미한다. 커피 쪽과 조금은 다르다. 커피분야에서 모카는 초콜릿을 의미하고, 제빵분야에서는 모카는 커피를 의미한다.

맛 : 달콤한 초콜릿과 커피의 향긋함을 동시에 느끼 수 있다. 의외로 초콜릿과 커피와 궁합이 잘 맞는다고 한다.

● 마끼아또 [카페 마끼아또 = 에스프레소+적은양의 데운우유+거품약간]

카라멜 마끼아또 = 에스프레소+우유+우유거품+카라멜 소스 + 카라멜 토핑

마끼아또(Macchiatto)는 이탈리아어로 때묻다 점찍다 라는 뜻이있죠. 만드는 과정은 조금 다르지만 라떼 마끼아또나 카페라떼 다 크게 차이가 없다. 원래 에스프레소의 본고장 이탈리아에서는 이렇게 쓰이지만 현재 우리나라에서는 마끼아또 하면, 카라멜 마끼아또를 제일 먼저 떠올리게 됩니다. 장점은 풍부한 우유거품과 카라멜 소스를 함께 즐기실 수 있다는 점이다.

맛 : 맛은 카라멜이 들어간 커피의 달콤함과 풍부한 우유거품을 함께 느끼실 수 있다. 남자분들이 의외로 좋아한다.