

FORMAS PRINCIPALES DE PREPARAR EL CAFÉ EN HOSTELERÍA

NOMBRE	ÚTILES PARA EL SERVICIO	PREPARACIÓN
Solo.	Taza, platillo y cucharilla de moka.	Café solo.
Cortado.	1. Taza, platillo y cucharilla de moka.	Café solo con un golpe o unas gotas de leche. Puede variar la cantidad y la temperatura de la leche según desee el cliente.
Con leche, café olé.	1. Taza de desayuno, plato y cuchara de café con leche. 2. Taza de café con leche, plato y cuchara de café con leche. 3. Vaso de cristal, plato y cuchara de café con leche.	Mitad café y mitad leche caliente.
Manchado.	Taza de café con leche, plato y cuchara de café con leche.	8/10 de leche caliente o fría y 2/10 de café.
Americano.	Taza de desayuno, plato y cuchara de café con leche. Jarrita pequeña.	Un café solo y el resto de agua caliente en la jarrita.
Moka Piccolo, Ristretto.	Taza, platillo y cucharilla de moka.	Café solo corto y muy concentrado.
Capuchino, capuccino.	Taza, platillo y cucharilla de café con leche.	1. Café solo y poniendo encima espuma de leche con cuchara sopera con cacao por espolvoreado. 2. Café con leche cremosa calentada en el vaporizador con cacao (canela) espolvoreado. (Capuchino art). 3. Calentar leche en el vaso haciendo mucha espuma y añadir el café solo dejándolo caer por las paredes del vaso.

Descafeinado de máquina.	Cualquiera de los anteriores pero con café descafeinado.	Cualquiera de los anteriores pero con café descafeinado.
Descafeinado de sobre.	Taza, platillo y cucharilla de cortado o café con leche.	1. Solo: con agua o leche caliente para disolver el sobre.
Café bombón.	Vaso, plato y cucharilla de cortado.	Mitad leche condensada y mitad café.
Café tocado.	Taza, platillo y cucharilla de moka.	Café solo con un golpe o unas gotas de aguardiente. Normalmente de cognac, brandy, ron o whisky.
Carajillo.	Taza, platillo y cucharilla de moka. Copa de balón de distintos tamaños.	Café solo. Una copa de balón con aguardiente. Normalmente de cognac, brandy, ron o whisky en On The Rocks.
Café solo largo.	Taza, platillo y cucharilla de moka.	Café solo, pero dejando que caiga un poco más de infusión.
Café con hielo	Servicio de café deseado con vaso o copa con hielo.	Cualquier tipo de café caliente con un servicio a parte de vaso o copa de hielo para que el cliente se lo sirva él mismo.