

C à Ph ê Sua N óng

> @ O G 8 9 2 L 5 B = 0 < A : 8 9 : > D 5

@ : 0 4 8 9 ; 8 < 0 = > 2, ! C 1 1 > B 0 2 5 : B O 1 @ L 2008 - 00:00:00

Cà Phê Sua Nóng

Горячий

вьетнамский кофеCà

Phê Sua Nóng – Ка Фе Суа Ненг,,

именно так

произносится

по вьетнамски

рецепт горячего

кофе.. Настоящий

вьетнамский кофе -

это прежде всего

метод заваривания,,

который мы с вами

рассмотрим более

внимательно.

Статья является

началом новой

серии обзоров

прокофе.. ру - Oriental Coffee . Эта

серия статей будет

посвящена

различным методам

заваривания и

приготовления

кофе в разных

уголках земного

шара.. Phin Cà Phê – Фин Ка Фе –

это традиционная

вьетнамская

кофеварка-фильтр,,

подчеркивающая

вьетнамский стиль

кофепития.. Однако,,

этот метод

заваривания кофе

не является

истинно

вьетнамским.. он

достаточно

популярен в Лаосе,,

Камбоджи.. Тайланде

и других регионах..

Согласно
документам, первое
упоминание об этой
кофеварке было
найдено в начале 19-го
века в Камбоджи
Устройство
кофеварки
настолько простое,
что популярность
этого метода
мгновенно
распространилась
по всему
азиатскому
региону, В наши дни
устройство и
дизайн кофеварки
практически не
изменились. Сейчас
насчитывается
несколько
вариантов
кофеварки, но все
они имеют единую
сущность. Во
Вьетнаме люди не
пьют кофе на ходу, а
предпочитают
неторопливое
кофепитие в дома,
либо в кафе. Эта
кофеварка
идеальный, простой,
достаточно
зрелищный, а
главное доступный
способ заварить
чашку
натурального кофе,
На любом рынке или в
магазине такую
кофеварку можно
купить от 1,5 до 5$(
Вьетнам,:) Мне
досталась именно
такая кофеварка и

настоящий
вьетнамский кофе.
Все это поможет
создать полную
картину о методе
приготовления
чашки кофе таким
способом.
Кофеварка и кофе
Как уже было
сказано кофеварка
достаточно
простая Это
металлический
стакан с дырочками
на дне крышка.
фильтр-пресс и
подставка для
чашки Я думаю что
будет наглядней.
если мы рассмотрим
устройство и метод
в картинках.
Закончим наше
повествование
рецептом
настоящего Cà Phê Sua Nóng.





Кофеварка в сборе
Верхняя крышка
также служит
подставкой,, когда
кофе заварился.
Капли кофе,, которые
остались внутри
кофеварки попадют
туда и вьетнамцы

часто доливают эти
отстатки в чашку,
используя
треугольную ручку
для удобства. Все
части кофеварки
Стакан., блюдце.,
фильтр-пресс.,
крышка.,
Фильтр-пресс
Имеет одну очень
интересную
функцию. От степени
давления на
молотый кофе. можно
менять степень
насыщенности
готового напитка.,
Традиционное
время заваривания
одной чашки 4 минуты.,
Если отклонения.,
следует изменить
помол или., внимание.,
степень давления.



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.115>

! B @ 0 = 8 F 0 6/15



Вьетнамский
молотый кофе
Темно обжаренная
кофейная смесь.
Арабика,, робуста,,
ароматизатор (ром).
Тёмная обжарка,,
одно из условий

приготовления
настоящего Cà Phê Sua Nóng
Почти всё готово
Классная чашка, как
раз под эту
кофеварку. Сейчас
нужно прогреть
кофеварку и чашку
перед основной
заваркой, чтобы
"стабилизировать"
температуру
процесса, Нужно
просто налить
горячей воды в
кофеварку и дать
стечь в чашку. А пока...
Помол
Кофе в пачке уже был
молотый. Тем самым,;
мы можем
посмотреть
"настоящий
вьетнамский," помол,;





Макро- помол

рупный, примерно такой ж

Дозировка

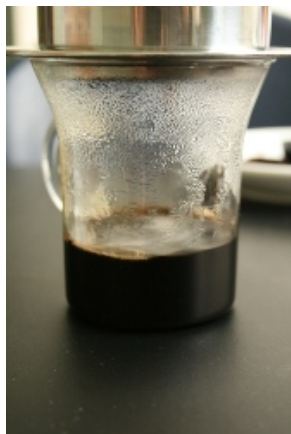
За основу я взял две

ложки по 7-8 грамм.

Ложка от френча....)



кофе
кофе
Как говорят, нужно
без особых усилий
провернуть фильтр
два раза по часовой
стрелке,. Процесс
пошел...
Сорри за муар.
Пар-неведимка
нарушил фокус на
всех фотках этого
момента.





ало заваривания моей ча

089;покаивают,. Вот где зрело

Продолжаем...

Почти финиш

Кофе

действительно

чёрный.





"Заварка"

Ароматизированный
; кофе сложно
оценить. Крепкий,
жесткий, привкус
алкоголя... Я
любитель сливок
Стоит сказать, что
после того, как

заварил свежую
арабику, понял где
истина. Вкус очень
близок к фильтру, но
в то же время
отличае 90;ся по
плотности от
френч-пресса. У этой
кофеварки свой
"вкус" и антураж.
Рецепт:
Вьетнамский
Горячий Кофе (Cà Phê Sua Nóng)
1 порция(200 мл.)16 гр.
молотого
кофе(тёмная
обжарка)
20 гр. цельного
сгущенного молока
Горячая свежая
вода
Вьетнамская
кофеварка(читать
выше)

Существует два
способа
приготовления
кофе по-вьетнамски.
Первый. Налить
сгущенку на дно
чашки и дать кофе из
кофеварки
постепенно
перелиться на неё
до полного
приготовления.
Второй. Заварить
чашку кофе.
Перелить в другую
чашку со сгущенкой.
Получится два
контрастных слоя.
Мне второй
нравится больше. Не
важно. каким
методом вы будете

заваривать кофе,
следует всё
перемешать. Вкус
растаявшего
кофейного
мороженного. Кто
любит сладкий кофе,
обязательно
понравится. Такой
он Cà Phê Sua Nóng. Летом
обычно вьетнамцы
добавляют в этот
напиток льда. В этом
случае
оригинальное
название напитка Cà
Phê Sua Da. Приятного
кофепития, друзья!





Сгущенное молоко.
Одна часть
сгущенного молока.
Три части кофе,. Cà Phê Sua
Nóng готов!

Статья и
фотографии
являются
собственнос
тью прокофе.ру
Частичное или
полное
использование
материала только с
письменного
разрешения
редакции www.prokofe.ru
Активная ссылка на
источник
обязательна