

# Café Frappé



Café frappé, meist kurz Frappé genannt, ist ein Kaltgetränk aus durch Schütteln oder Mixen aufgeschäumtem sprühgetrockneten Instantkaffee mit Eiswürfeln. Er wird – wie Eiskaffee – meist im Sommer getrunken und ist im mediterranen Raum in Südosteuropa und in Südostasien verbreitet.

-9-

-5-

**Mocha** ist eine Kaffee-Variation, die aus Espresso, heißer Milch sowie Schokoladensirup oder Schokolade zubereitet wird. Das Getränk hat meistens eine Milchschäum- oder Sahnehäubchen. Aufgrund der enthaltenen Schokolade und dem hohen Milchanteil scDer Begriff *mocha* leitet sich vom Wort *Mokka* ab, einer Kaffeesorte, deren Geschmack an unter dem Begriff Mochaccino vertrieben. hmeckt der Caffè mocha sehr mild und süß.



Caffè Mocha

# Flat White



Flat

White“ ist eine Bezeichnung für die Zubereitungsvariante eines Cappuccinos, der in der Regel mit Latte Art verziert wird. Der Name kam in den 1980er Jahren in Australien und Neuseeland auf. Er wird in der Regel in einer Cappuccino-Tasse serviert und besteht aus einem Ristretto doppio und feinporig aufgeschäumter Milch.

-7-

-4-

**Latte** ist eine Kaffeespezialität aus Italien, deren Name übersetzt etwa so viel bedeutet wie „Milchkaffee“. Ein klassischer Caffè Latte besteht normalerweise aus einem doppelten Espresso, der mit reichlich heißer Milch aufgegossen wird. Da diese Milch leicht aufgeschäumt wird, ist meist auch noch eine kleine Menge Milchschäum im Caffè Latte enthalten. Dadurch weist dieser drei verschiedene Schichten auf, die aus Milch, Espresso und Milchschäum bestehen.



Caffè Latte

# Caffè Americano



Der Caffè Americano ist das klassische Espresso- und Café-Getränk. Er ist die praktische Alternative für diejenigen, die eine größere Menge bevorzugen, jedoch nicht auf das einzigartige Geschmackserlebnis eines Espressos verzichten möchten.

[www.minibooks.ch](http://www.minibooks.ch)

-3-

**Espresso** [ ,es'presso ] ist eine aus Mailand stammende Kaffeezubereitungsart, bei der heißes Wasser mit hohem Druck durch sehr fein gemahlene Kaffeebohnen gepresst wird. Das Verfahren ergibt einen konzentrierten Kaffee, auf dem sich eine dicke, haselnussbraune Schaumschicht befindet, die zu seinem Aroma beiträgt



Espresso

# Kaffee



Osama Khalil

-2-

ist ein italienisches Kaffeegetränk, das aus einem Espresso und heißem Milchschäum zubereitet wird. Er wird in der Regel in dickenwandigen, vorgewärmten Tassen aus Steinzeug oder Porzellan serviert und gesüßt getrunken. In Italien nimmt man jedenfalls vor dem Mittagessen ein.



Cappuccino