# Material Lengkap untuk Analisis Dalam Artikel *Problema Mesin Penerjemah Berbasis AI Dalam Proses Penerjemahan Buku Inggris-Indonesia Dan Solusinya*

Sumber: bab 8 buku karya Christine Cottrell, *Barista Bible* (edisi kedua), yang diterbitkan oleh Coffee Education Network Wilston, Queensland, Australia, 2013.

Catatan: tidak semua material yang keliru penerjemahan mendapat kode kesalahannya (kolom Masalah), namun ada yang hanya diberi *highlight* warna saja (pada kolom Teks Sumber dan Teks Target. Untuk kasus ini, kode warna (jika teks menjadi ontoh) telah langsung di konversi ke kode simbol pada artikelnya langsung.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Teks Sumber | Teks Target (Google Translate) | | Masalah | Teks Kontrol | | |
| M is for Menu  Building an espresso menu  A taste of things to come  The international espresso menu International influences Cups, glasses and mugs  A barista‘s guide to the espresso menu The Espresso Sequence The espresso beverages The Perfect Espresso menu  Planning an espresso menu Researching the menu Writing the menu Designing the menu  Enterprise standards -the menu | M adalah untuk Menu  Membuat menu espresso  Merasakan hal yang akan datang  Menu espresso internasional Pengaruh internasional  Gelas, gelas, dan cangkir  Panduan barista untuk menu espresso  Urutan Espresso  Minuman espresso  Menu Espresso Sempurna  Merencanakan menu espresso Meneliti menu  Menulis menu  Merancang menu  Standar perusahaan - menu | | L-lexis-diction  L-Se-Str  L-Lexis-noun | M untuk Menu Membuat menu espresso A Taste of things to come  Menu espresso internasional  Pengaruh internasional  cangkir, gelas, dan mug  Panduan barista untuk membuat menu espresso  Urutan Espresso  Minuman espresso  Menu Espresso Sempurna  Merencanakan menu espresso  Meneliti menu  Menulis menu  Merancang menu  Standar perusahaan - menu | | |
| Introduction  Armed with the knowledge and skills of how to make the perfect espresso and perfect milk, you are now ready to tackle anything on the espresso menu. You will discover that the international espresso menu has evolved from a few traditional beverages originating in Italy. It has been shaped by global trends and influences to become the cosmopolitan menu it is today. Starting with espresso as the basic ‘building block’ on which every other espresso-based beverage is constructed, this chapter provides you with a sequence of instructions for preparing some of the popular beverages likely to be found on a typical international espresso menu. It also shows you how you can design and write an espresso menu. | Pengantar  Berbekal pengetahuan dan keterampilan bagaimana membuat espresso yang sempurna dan susu yang sempurna, Anda sekarang siap untuk menangani apa pun di menu espresso. Anda akan menemukan bahwa menu espresso internasional telah berevolusi dari beberapa minuman tradisional yang berasal dari Italia. Ini telah dibentuk oleh tren dan pengaruh global untuk menjadi menu kosmopolitan seperti sekarang ini. Dimulai dengan espresso sebagai 'blok pembangun' dasar di mana setiap minuman berbasis espresso lainnya dibangun, bab ini memberi Anda urutan instruksi untuk menyiapkan beberapa minuman populer yang mungkin ditemukan pada menu espresso internasional khas. Ini juga menunjukkan kepada Anda bagaimana Anda dapat merancang dan menulis menu espresso. | | L-lexis-diction  L-lexis-diction  L-Se-Str  L-lexis-adjektive  L-Se-Str | Pengantar  Berbekal pengetahuan dan keterampilan cara membuat espresso yang sempurna dan susu yang sempurna, Anda sekarang siap untuk menangani apa pun terkait menu espresso. Anda akan menyadari bahwa menu espresso internasional merupakan evolusi dari beberapa minuman tradisional yang berasal dari Italia. Semua itu dibentuk oleh tren dan pengaruh global hingga menjadi menu kosmopolitan seperti sekarang ini. Dimulai dengan espresso sebagai *'building block* (*blok* pembangun)' dasar yang menjadi landasan bagi setiap minuman berbasis espresso lainnya, bab ini memberi Anda urutan instruksi untuk menyiapkan beberapa minuman populer yang mungkin ditemukan pada menu espresso internasional umumnya. Bab ini juga menunjukkan kepada Anda untuk dapat merancang dan menulis menu espresso. | | |
| The international espress menu  The typical international espresso menu is varied and constantly changing, reflecting a range of internatianal influences and responses to global trends an developments.  International influences  Since the invention of espresso, menus have reflected trends and influences from Italy, other countries in Europe, the USA, Australia and New Zealand.  Italian traditions  Since the migration of Italians across the world after World War II and the widespread use of the espresso machine, espresso, as a way of preparing coffee beverages, has been firmly established globally. The wide acceptance of Italian as the basic language of the espresso menu testifies to this with words such as ‘espresso' and ‘cappuccino' being adopted in languages around the world. The Italian espresso tradition is generally characterised by smaller beverages and a smaller menu choice.  European trends  While the Italian influence is the strongest, other European countries have also contributed to international espresso menus. The use of cream, for example, is popular in countries such as Austria, with many versions of Vienna coffee seen on menus around the World. More recently, the big coffee consumers in the Scandinavian countries are leading the move from the darker roasts traditionally favoured for espresso in Mediterranean countries to lighter roasts that have always been popular in northern European countries. Alongside this trend is experimentation with single-origin beans and different brewing methods based on drip and filter principles that now sit alongside the espresso method as alternatives in many cafes around the world. | Menu espres internasional  Menu espresso internasional khas bervariasi dan terus berubah, mencerminkan berbagai pengaruh internasional dan respons terhadap tren global dan perkembangan.  Pengaruh internasional  Sejak penemuan espresso, menu-menu telah mencerminkan tren dan pengaruh dari Italia, negara-negara lain di Eropa, AS, Australia, dan Selandia Baru.  Tradisi Italia  Sejak migrasi orang Italia di seluruh dunia setelah Perang Dunia II dan meluasnya penggunaan mesin espresso, espresso, sebagai cara menyiapkan minuman kopi, telah mapan secara global. Penerimaan luas Italia sebagai bahasa dasar menu espresso bersaksi tentang ini dengan kata-kata seperti 'espresso' dan 'cappuccino' diadopsi dalam bahasa di seluruh dunia. Tradisi espresso Italia umumnya ditandai dengan minuman yang lebih kecil dan pilihan menu yang lebih kecil.  Tren Eropa  Sementara pengaruh Italia adalah yang terkuat, negara-negara Eropa lainnya juga berkontribusi pada menu espresso internasional. Penggunaan krim, misalnya, sangat populer di negara-negara seperti Austria, dengan banyak versi kopi Wina terlihat pada menu di seluruh Dunia. Baru-baru ini, konsumen kopi besar di negara-negara Skandinavia memimpin perpindahan dari daging panggang yang lebih gelap yang secara tradisional disukai untuk espresso di negara-negara Mediterania ke daging panggang yang lebih ringan yang selalu populer di negara-negara Eropa utara. Bersamaan dengan tren ini adalah eksperimen dengan kacang asal tunggal dan metode pembuatan bir yang berbeda berdasarkan prinsip tetesan dan filter yang sekarang duduk di samping metode espresso sebagai alternatif di banyak kafe di seluruh dunia. | | L-Se-Str  L-lexis-diction  L-Se-Str  L-Se-Str  L-sinonim  L-lexis-diction  L-sinonim | Menu espresso internasional  Menu umum espresso internasional bervariasi dan terus berubah, mencerminkan berbagai pengaruh internasional dan respons terhadap tren serta perkembangan global.  Pengaruh internasional  Sejak penemuan espresso, menu-menu kopi telah menjadi cerminan tren dan pengaruh dari negara Italia, negara-negara lain di Eropa, AS, Australia, dan Selandia Baru.  Tradisi Italia  Sejak migrasi orang Italia ke seluruh dunia setelah Perang Dunia II dan meluasnya penggunaan mesin espresso, espresso, sebagai cara menyiapkan minuman kopi, telah mapan secara global. Penerimaan bahasa Italia secara luas sebagai bahasa dasar menu espresso menjadi saksi tentang semua pengaruh ini, dengan kata-kata seperti 'espresso' dan 'cappuccino' telah diadopsi dalam hampir semua bahasa di seluruh dunia. Tradisi espresso Italia umumnya ditandai dengan pilihan menu minuman yang memiliki porsi dan pilihan menu yang lebih kecil.  Tren Eropa  Sementara pengaruh Italia adalah yang terkuat, negara-negara Eropa lainnya juga berkontribusi pada menu espresso internasional. Penggunaan krim, misalnya, sangat populer di negara-negara seperti Austria, dengan banyak versi kopi Wina terlihat pada menu di seluruh Dunia. Baru-baru ini, konsumen kopi utama di negara-negara Skandinavia memimpin perpindahan selera dari roast biji kopi yang lebih gelap (darker), yang secara tradisional disukai untuk espresso di negara-negara Mediterania, menuju penggunaan roast yang lebih light yang selalu populer di negara-negara Eropa utara. Bersamaan dengan tren ini adalah eksperimen dengan biji kopi single origin dan metode brewing yang berbeda berdasarkan prinsip drip and filter (tetesan dan filter) yang sekarang sejajar dengan metode espresso sebagai alternatif di banyak kafe di seluruh dunia. | | |
| American developments  Americans in the Pacific North-West triggered the most recent espresso boom that started in the 1980s. it paved the way for the recent specialty coffee craze that has become a global phenomenon. Many international espresso menus reflect the American preference for larger-volume beverages, an extensive menu choice and the addition of various flavours -with a whole new language to go with it.  Australian and New Zealand invention   Both Australians and New Zealanders claim to have invented the flat white. Regardless of who was first, during the 1980s, the flat white became popular in both countries. The flat white became popular in London after a cafe named Flat White was opened in Soho. Many Australians and New Zealanders have since pioneered this new beverage, along with a new style of cafe in London -and are now doing the same in New York, Paris and other cities around the world. | Perkembangan Amerika  Orang Amerika di Pasifik Utara-Barat memicu ledakan espresso terbaru yang dimulai pada 1980-an. itu membuka jalan bagi kegemaran kopi spesial baru-baru ini yang telah menjadi fenomena global. Banyak menu espresso internasional mencerminkan preferensi Amerika untuk minuman dengan volume yang lebih besar, pilihan menu yang luas dan penambahan berbagai rasa - dengan bahasa yang sepenuhnya baru.  Penemuan Australia dan Selandia Baru  Baik warga Australia dan Selandia Baru mengklaim telah menemukan flat white. Terlepas dari siapa yang pertama kali, selama 1980-an, putih datar menjadi populer di kedua negara. Flat white menjadi populer di London setelah sebuah kafe bernama Flat White dibuka di Soho. Banyak warga Australia dan Selandia Baru telah memelopori minuman baru ini, bersama dengan gaya kafe baru di London - dan sekarang melakukan hal yang sama di New York, Paris dan  kota-kota lain di seluruh dunia. | | L-lexis-diction  L-lexis-diction  P-ctt  L-Se-Str | Perkembangan di Amerika  Orang-orang Amerika di Pasifik Utara-Barat memicu ledakan trend espresso terkini, yang dimulai pada 1980-an. Tren tersebut membangkitkan kegilaan terhadap specialty coffee (kopi spesial) yang belakangan ini menjadi fenomena global. Banyak menu espresso internasional mencerminkan preferensi rasa orang Amerika terhadap minuman bervolume yang lebih besar, pilihan menu yang luas dan penambahan berbagai rasa – dengan bahasa yang sepenuhnya baru.  Penemuan pihak Australia dan Selandia Baru  Baik pihak Australia dan Selandia Baru mengklaim telah menemukan menu flat white. Terlepas dari siapa yang pertama kali membuatnya, sekitar1980-an, flat white menjadi populer di kedua negara tersebut. Flat white menjadi populer di London setelah sebuah kafe bernama Flat White dibuka di Soho. Sejak itu banyak orang Australia dan Selandia Baru yang merintis usaha dengan spesialisasi minuman baru ini, bersama dengan pengenalan model kafe baru di London – dan sekarang melakukan hal yang sama di New York, Paris dan kota-kota lain di seluruh dunia. | | |
| Italian words on coffee menus  espresso macchiato  cappuccino correto  ritretto con panna  doppio Americano  latte piccolo  lungo  Some European specialties  Bicerin (Italy)  Affogato (Italy)  Espresso Romano (Italy)  Irish Coffee (Ireland)  Maria Theresa (Austria)  Frappe (Greece)  Noisette (France)  Café Brulot (New Odeans. USA)  Bica (Portugal)  Cortado (Spain)  Carajillo (Spain)  ‘Latte lingo’ and ‘java jargon'  half caf with wings  decaf one pump  extra shot wet cappucino  breve dry cappuccino  grande why bother  solo no fun  with legs. to go  withroom shot in the dark | Kata-kata Italia pada menu kopi  espresso macchiato  cappuccino correto  ritretto con panna  doppio Americano  latte piccolo  lungo  Beberapa spesialisasi Eropa  Bicerin (Italia)  Affogato (Italia)  Espresso Romano (Italia)  Kopi Irlandia (Irlandia)  Maria Theresa (Austria)  Frappe (Yunani)  Noisette (Prancis)  Café Brulot (Odeans Baru. AS)  Bica (Portugal)  Cortado (Spanyol)  Carajillo (Spanyol)  ‘Latte lingo’ dan ‘java jargon '  setengah kafe dengan sayap  kopi tanpa kafein satu pompa  cappucino basah tembakan ekstra  berkembang biak cappuccino kering  grande kenapa repot-repot  solo tidak menyenangkan  dengan kaki. untuk pergi  withroom shot dalam gelap | | P-ctt  L-lexis-Sem | Kata-kata bahasa Italia pada menu kopi   |  |  | | --- | --- | | espresso | macchiato | | cappuccino | correto | | ritretto | con panna | | doppio | Americano | | latte | piccolo | | lungo |  |   Beberapa spesialisasi menu kopi Eropa  Bicerin (Italia)  Affogato (Italia)  Espresso Romano (Italia)  Irish coffee (Irlandia)  Maria Theresa (Austria)  Frappe (Yunani)  Noisette (Prancis)  Café Brulot (New Orleans. AS)  Bica (Portugal)  Cortado (Spanyol)  Carajillo (Spanyol)  ‘Latte lingo’ dan ‘java jargon '   |  |  | | --- | --- | | Half caf | With wings | | Decaf | One pump | | Extra shot | Wet cappuccino | | Breve | Dry cappuccino | | Grande | Why bother | | Solo | No fun | | With legs | To go | | With room | Shot in the dark | | | |
| Cups, glasses and mugs  Before looking at the menu in more detail and learning to prepare the various beverages,  you need to consider some of the practical aspects. including:   * type of cups and glasses * size of the cups and glasses * characteristics of the cups and glasses * presentation features and accessories.   Type The minimum requirement is for two types of cups: a standard cup and an espresso cup. However many cafes now also use glasses and mugs, as well as takeaway cups.  Espresso cup  An espresso cup is a small heavy china cup used for serving smaller espresso beverages such as an espresso, ristretto and espresso macchiato. It should be small enough for an espresso to half-fill it. Tazzina (meaning 'little cup’) is the Italian word for this espresso cup, the preferred cup for smaller espresso beverages.  standard cup A standard cup is a larger heavy china cup used for serving the larger espresso beverages such as a cappuccino, flat white and long black. It is the most commonly used cup where most beverages served are with the addition of milk.  Glasses and mugs Glasses. are sometimes used instead of cups and are particularly suited to layered beverages. They add a visual component to the espresso experience, revealing the components -the crema, for example. They vary in size ranging from those used for very small beverages, such as a ristretto, to larger ones used for large lattes. Another style of glass commonly used for lattes and iced coffee beverages is tall, often with a handle, and is popular for Vienna coffee and Irish coffee. Sometime extra-large, cappuccino-style beverages and lattes are served in mugs. | Gelas, gelas, dan cangkir  Sebelum melihat menu lebih detail dan belajar menyiapkan berbagai minuman, Anda perlu mempertimbangkan beberapa aspek praktis. termasuk:   * jenis gelas dan gelas * ukuran gelas dan gelas * karakteristik gelas dan gelas * fitur presentasi dan aksesori.   Tipe  Persyaratan minimum adalah untuk dua jenis cangkir: cangkir standar dan cangkir espresso. Namun banyak kafe sekarang juga menggunakan gelas dan mug, serta cangkir takeaway.  Cangkir espresso  Cangkir espresso adalah cangkir porselen kecil yang berat yang digunakan untuk menyajikan minuman espresso yang lebih kecil seperti espresso, ristretto dan espresso macchiato. Itu harus cukup kecil untuk membuat setengah espresso. Tazzina (artinya 'cangkir kecil') adalah kata dalam bahasa Italia untuk cangkir espresso ini, cangkir pilihan untuk minuman espresso yang lebih kecil.  piala standar  Gelas standar adalah cangkir porselen berat yang lebih besar yang digunakan untuk menyajikan minuman espresso yang lebih besar seperti cappuccino, putih pekat, dan hitam panjang. Ini adalah cangkir yang paling umum digunakan di mana sebagian besar minuman disajikan dengan tambahan susu.  Kacamata dan gelas  Kacamata. kadang-kadang digunakan sebagai pengganti cangkir dan sangat cocok untuk minuman berlapis. Mereka menambahkan komponen visual pada pengalaman espresso, mengungkap komponen-komponennya, misalnya crema. Mereka bervariasi dalam ukuran mulai dari yang digunakan untuk minuman yang sangat kecil, seperti ristretto, hingga yang lebih besar yang digunakan untuk latte besar. Gaya kaca lain yang biasa digunakan untuk kopi latte dan es adalah tinggi, seringkali dengan pegangan, dan populer untuk kopi Vienna dan kopi Irlandia. Kadang-kadang minuman dan latte ekstra-besar bergaya cappuccino disajikan dalam mug. | | L-Lexis-noun  L-Lexis-pronoun  L-Lexis-sinonim  P-ctt  L-Se-Str  L-Lexis-sinonim  L-Lexis-pronoun  L-Lexis-sinonim | Cangkir, gelas, dan mug  Sebelum melihat menu lebih detail dan belajar menyiapkan berbagai minuman, Anda perlu mempertimbangkan beberapa aspek praktis, termasuk:  • jenis cangkir dan gelas  • ukuran cangkir dan gelas  • karakteristik cangkir dan gelas  • fitur presentasi dan aksesori.  Tipe  Persyaratan minimum yang perlu ada adalah ketersediaan dua jenis cangkir: cangkir standar dan cangkir espresso. Namun banyak kafe sekarang juga menggunakan gelas dan mug, serta cangkir takeaway.  Cangkir espresso  Cangkir espresso adalah cangkir porselen kecil berat yang digunakan untuk menyajikan minuman espresso porsi lebih kecil seperti espresso, ristretto dan espresso macchiato. Ukurannya cangkir ini harus cukup kecil untuk membuat setengah espresso. Tazzina (artinya 'cangkir kecil') adalah kata dalam bahasa Italia untuk tipe cangkir espresso ini, cangkir pilihan untuk menyajikan minuman espresso porsi yang lebih kecil.  Cangkir standar  Gelas standar adalah cangkir porselen berat dengan ukuran lebih besar yang digunakan untuk menyajikan minuman espresso porsi lebih besar seperti cappuccino, flat white, dan long black. Ini adalah cangkir yang paling umum digunakan untuk sebagian besar minuman kopi yang disajikan dengan tambahan susu.  Gelas dan mug  Gelas, kadang-kadang digunakan sebagai pengganti cangkir dan sangat cocok untuk layered beverages (minuman berlapis). Gelas-gelas bening ini menambahkan komponen visual saat Anda menikmati espresso, dan dapat mengungkap komponen-komponennya, misalnya crema. Gelas-gelas ini bervariasi dalam ukuran mulai dari yang digunakan untuk minuman yang sangat kecil, seperti ristretto, hingga yang lebih besar yang digunakan untuk latte porsi besar. Gelas tipe lain yang biasa digunakan untuk kopi latte dan es kopi adalah gelas model tinggi, seringkali dengan pegangan, dan populer untuk menyajikan kopi Vienna dan Irish Coffee. Kadang-kadang minuman bergaya cappuccino dan latte porsi ekstra-besar disajikan dalam mug. | | |
| Size  The size of the cups  and glasses used to serve beverages also varies greatly. For example, cafes in the Italian tradition will use smaller standard cup, and ones modelled more along the trends in some American-style establishments may use considerably larger cups or glasses as their standard.  Some even use a mug as their standard 'cup‘. The specification for the perfect espresso (expiained in  Chapter 6) is a dose of 6-8 grams of ground coffe beans to make an espresso of 25-30 millilitres. This is based on the Italian tradition and is tailored to the smaller cup and glasses used in Italian espresso bars. A typical standard cappuccino cup in Italy can have a capacity of less than 100 millilitres, meaning the volume of espresso is approximately one-third of  Keterangan gambar halaman 127 Espresso cup Standard cup Long latte glass Short latte glass | Ukuran  Ukuran gelas dan gelas yang digunakan untuk menyajikan minuman juga sangat bervariasi. Misalnya, kafe-kafe dalam tradisi Italia akan menggunakan cangkir standar yang lebih kecil, dan kafe yang lebih banyak mengikuti tren di beberapa perusahaan bergaya Amerika mungkin menggunakan gelas atau gelas yang jauh lebih besar sebagai standar mereka.  Beberapa bahkan menggunakan cangkir sebagai 'cangkir' standar mereka. Spesifikasi untuk espresso sempurna (yang dijelaskan dalam Bab 6) adalah dosis 6-8 gram biji kopi bubuk untuk membuat espresso 25-30 mililiter. Ini didasarkan pada tradisi Italia dan disesuaikan dengan cangkir dan gelas yang lebih kecil yang digunakan di bar espresso Italia. Gelas cappuccino standar khas di Italia dapat memiliki kapasitas kurang dari 100 mililiter, artinya volume espresso sekitar sepertiga dari total kapasitas cangkir  Keterangan gambar halaman 127  Cangkir espresso  Cangkir standar  Gelas latte panjang  Gelas latte pendek | | L-Lexis-noun  L-Lexis-noun  L-lexis-diction  L-Lexis-sinonim | Ukuran  Ukuran cangkir dan gelas yang digunakan untuk menyajikan minuman juga sangat bervariasi. Misalnya, kafe-kafe dalam tradisi Italia akan menggunakan cangkir standar yang lebih kecil, sementara kafe-kafe yang lebih mengikuti tren bergaya Amerika mungkin menggunakan cangkir atau gelas yang jauh lebih besar ukurannya sebagai standarnya.  Sebagian bahkan menggunakan mug sebagai 'cangkir' standar mereka. Spesifikasi untuk espresso sempurna (yang dijelaskan dalam Bab 6) adalah dosis 6-8 gram biji kopi bubuk untuk membuat espresso 25-30 mililiter. Ini didasarkan pada tradisi Italia dan disesuaikan dengan cangkir dan gelas yang lebih kecil yang digunakan di bar espresso Italia. Gelas cappuccino standar khas di Italia dapat memiliki kapasitas kurang dari 100 mililiter, artinya volume espresso sekitar sepertiga dari total kapasitas cangkir.  Keterangan gambar halaman  127:  Cangkir espresso  Cangkir standar  Gelas latte panjang  Gelas latte pendek | | |
| The size of the beverages served in many other places around the world is often quite large, with the average usually around 250-300 millilitres. Beverages served in mugs are even larger, around 500 millilitres or more.  If these larger beverages are served, the formula of 6-8 grams of ground coffee beans to make 25-30 millilitres of perfect espresso will not be enough. If the cup or glass is filled by combining the espresso with other liquids, the resulting beverage will be very weak -tasting indeed. Adjustments must be made to keep the same proportion of espresso to total volume. This can be done by using the double group handle or a larger filter basket.  Using the double group handle  The double group handle holds a double dose of ground coffee beans. Some operations always use the double group handle and a double dose of ground coffee beans to produce a larger volume of espresso for preparing standard beverages when they are very large.  Using a larger filter basket  Some larger filter baskets holding 10 grams or more of ground coffee beans are now being used to produce a single shot of espresso for larger beverages. These larger filter baskets generally have more perforations to maintain an extraction time of 25-30 seconds. The grind may also have to be adjusted to coarser to produce the same flow and quality of espresso. It is not uncommon for baristas to use larger-sized cups and glasses but not make the necessary adjustment to the volume of espresso used. Milky, weak- tasting beverages are the result. Chapter 9 goes into more detail on preparing larger espresso beverages. | Ukuran minuman yang disajikan di banyak tempat lain di dunia seringkali cukup besar, dengan rata-rata biasanya sekitar 250-300 mililiter. Minuman yang disajikan dalam mug bahkan lebih besar, sekitar 500 mililiter atau lebih.  Jika minuman yang lebih besar ini disajikan, formula 6-8 gram biji kopi bubuk untuk menghasilkan 25-30 mililiter espresso sempurna tidak akan cukup. Jika gelas atau gelas diisi dengan menggabungkan espresso dengan cairan lain, minuman yang dihasilkan akan sangat lemah. Penyesuaian harus dilakukan untuk menjaga proporsi espresso yang sama dengan volume total. Ini dapat dilakukan dengan menggunakan pegangan grup ganda atau keranjang filter yang lebih besar.  Menggunakan pegangan kelompok ganda  Pegangan kelompok ganda memegang dosis ganda biji kopi bubuk. Beberapa operasi selalu menggunakan pegangan kelompok ganda dan dosis ganda biji kopi bubuk untuk menghasilkan volume espresso yang lebih besar untuk menyiapkan minuman standar ketika mereka sangat besar.  Menggunakan keranjang filter yang lebih besar  Beberapa keranjang filter yang lebih besar yang menampung 10 gram atau lebih biji kopi bubuk sekarang digunakan untuk menghasilkan satu suntikan espresso untuk minuman yang lebih besar. Keranjang filter yang lebih besar ini umumnya memiliki lebih banyak perforasi untuk mempertahankan waktu ekstraksi 25-30 detik. Menggiling mungkin juga harus disesuaikan dengan kasar untuk menghasilkan aliran dan kualitas espresso yang sama. Hal ini tidak biasa bagi barista untuk menggunakan gelas dan gelas berukuran lebih besar tetapi tidak membuat penyesuaian yang diperlukan untuk volume espresso yang digunakan. Hasilnya adalah minuman yang mengandung banyak susu. Bab 9 membahas lebih rinci tentang menyiapkan minuman espresso yang lebih besar. | | L-Se-Str  L-lexis-Sem  L-Lexis-noun  L-lexis-Sem  L-lexis-Sem  L-lexis-Sem  L-lexis-Sem  P-ctt  L-lexis-Sem | Ukuran minuman yang disajikan di sebagian besar kafe di dunia seringkali cukup besar, dengan rata-rata biasanya sekitar 250-300 mililiter. Minuman yang disajikan dalam mug bahkan lebih besar, sekitar 500 mililiter atau lebih.  Jika minuman porsi yang lebih besar ini disajikan, formula 6-8 gram kopi bubuk untuk menghasilkan 25-30 mililiter espresso sempurna tidak akan cukup. Jika cangkir atau gelas diisi dengan menggabungkan espresso dengan cairan lain, minuman kopi yang dihasilkan akan sangat weak (lemah, kurang mantap). Penyesuaian harus dilakukan untuk menjaga proporsi espresso yang sama dengan volume total. Ini dapat dilakukan dengan menggunakan double group handle atau filter basket yang lebih besar.  Menggunakan double group handle  Double group handle menangani kopi bubuk dosis ganda. Sebagian pihak selalu menggunakan double group handle dan bubu kopi dosis ganda agar menghasilkan volume espresso yang lebih besar untuk menyiapkan minuman standar ketika ukuran posri yang diinginkan sangat besar.  Menggunakan filter basket yang lebih besar  Beberapa filter basket ukuran lebih besar yang dapat menampung kopi bubuk 10 gram atau lebih sekarang digunakan untuk menghasilkan shot espresso bagi minuman kopi porsi yang lebih besar. Filter basket yang lebih besar ini umumnya memiliki lebih banyak perforasi/lubang untuk mempertahankan waktu ekstraksi 25-30 detik. Grind mungkin juga harus disesuaikan agar lebih kasar (coarser) untuk menghasilkan aliran dan kualitas espresso yang sama. Namun banyak barista menggunakan cangkir dan gelas berukuran lebih besar tetapi tidak membuat penyesuaian yang diperlukan untuk volume espresso yang digunakan. Hasilnya adalah minuman yang terlalu banyak mengandung susu. Bab 9 membahas lebih rinci tentang menyiapkan minuman espresso untuk porsi yang lebih besar. | | |
| The size of cups or glasses used must be a carefully considered decision because you can see that it raises important issues including:  the quality of beverages you serve the cost of producing each beverage the way you prepare beverages the size of the dose the filter basket size.  Characteristics  The characteristics of the cups and glasses used are sometimes the least- considered matters by baristas and cafe managers. Often very little thought goes into the choice of cups or glasses because proprietors simply use what is hat is readily available or provided by a coffee bean company.  Apart from type and size considerations and their effects on quality and cost, there are other significant characteristics that should be taken into account in the choice of cups used, including:  material dimensions design. | Ukuran gelas atau gelas yang digunakan harus menjadi keputusan yang dipertimbangkan dengan hati-hati karena Anda dapat melihat bahwa itu menimbulkan masalah penting termasuk:  kualitas minuman yang Anda sajikan  biaya produksi setiap minuman  cara Anda menyiapkan minuman  ukuran dosis  ukuran keranjang filter.  Karakteristik  Karakteristik gelas dan gelas yang digunakan terkadang paling tidak  dianggap oleh barista dan manajer kafe. Seringkali sangat sedikit pemikiran untuk memilih cangkir atau gelas karena pemilik hanya menggunakan apa yang tersedia atau disediakan oleh perusahaan biji kopi.  Terlepas dari pertimbangan jenis dan ukuran serta pengaruhnya terhadap kualitas dan biaya, ada karakteristik penting lainnya yang harus dipertimbangkan dalam pemilihan cangkir yang digunakan, termasuk:  bahan  ukuran  rancangan. | | L-Lexis-noun  L-Lexis-noun  L-lexis-Sem  L-lexis-Sem | Ukuran cangkir atau gelas yang digunakan harus diputuskan dengan hati-hati, karena Anda dapat melihat bahwa ukuran cangkir dan gelas digunakan dapat menimbulkan masalah penting termasuk:  • kualitas minuman yang Anda sajikan  • biaya produksi setiap minuman dengan  • cara Anda menyiapkan minuman  • ukuran dosis  • ukuran filter basket.  Karakteristik  Karakteristik cangkir dan gelas yang digunakan terkadang tidak terlalu dipertimbangkan oleh barista dan manajer kafe. Seringkali memilihan cangkir atau gelas terabaikan, karena manajemen kafe hanya menggunakan apa yang tersedia atau disediakan oleh perusahaannya.  Terlepas dari pertimbangan jenis dan ukuran serta pengaruhnya terhadap kualitas dan biaya, ada karakteristik penting lainnya yang harus dipertimbangkan dalam pemilihan cangkir yang digunakan, termasuk:  • bahan  • ukuran  • rancangan. | | |
| Large espresso beverages  Very large beverages are served in North America and Italian words are often used to refer to the number of espressos or the volume they contain. For example:  a ‘double’ contains 2 espressos a ‘triple’ contains 3 espressos a ‘quad' contains 4 espressos a ‘venti ‘is a 20 ounce beverage a ‘trente’ is a 30 ounce beverage. | Minuman espresso besar  Minuman sangat besar disajikan di Amerika Utara dan kata-kata Italia sering digunakan untuk merujuk pada jumlah espresso atau volume yang dikandungnya. Sebagai contoh:  a ‘ganda’ berisi 2 espresso  a 'triple' mengandung 3 espresso  a ‘quad 'berisi 4 espresso  a ‘venti‘ adalah minuman 20 ons  a 'trente' adalah minuman 30 ons. | | L-lexis-Sem  L-lexis-Sem  L-lexis-diction | Minuman espresso porsi besar  Minuman porsi sangat besar disajikan di Amerika Utara dan istilah Italia sering digunakan untuk merujuk pada jumlah espresso atau volume yang dikandungnya. Sebagai contoh:   Suatu porsi ‘double’ berisi 2 espresso   Suatu porsi 'triple' mengandung 3 espresso   Suatu porsi ‘quad 'berisi 4 espresso   Suatu porsi ‘venti‘ adalah minuman 20 ons   Suatu porsi 'trente' adalah minuman 30 ons. | | |
| Material  The base and outer walls of the cups and glasses should be thick. Once warmed on the top of the espresso machine,  thicker cups and glasses will more easily retain heat. Since it is not desirable for espresso to be prepared “piping hot' like tea, it needs to be served in a cup or glass that helps to maintain its temperature.  Many options are now available for takeaway cups and, because of the enormous number used around the globe each day, many popular designs are based on biodegradability or reusability. Completely compostable or reusable takeaway cups are more commonly used than those that are not so environmentatly friendly.  Dimensions The diameter of the base of the cup or glass should be smaller than the diameter of its rim and the width at the rim should not be much greater than its height,  because the crema is better preserved in a cup that narrows towards the base. If the base is too broad the crema will be stretched too far and break up. Also, when the crema is thinly stretched across a broad surface area,  it is difficult to get the espresso up on top of the foamed milk when preparing miik-based espresso beverages. | Bahan  Dinding dasar dan luar gelas dan gelas harus tebal. Setelah dihangatkan di atas mesin espresso, gelas dan gelas yang lebih tebal akan lebih mudah menahan panas. Karena espresso tidak diinginkan untuk disiapkan "panas sekali" seperti teh, perlu disajikan dalam cangkir atau gelas yang membantu menjaga suhunya.  Banyak pilihan sekarang tersedia untuk cangkir takeaway dan, karena banyaknya jumlah yang digunakan di seluruh dunia setiap hari, banyak desain populer didasarkan pada biodegradabilitas atau penggunaan kembali. Cangkir takeaway komposable atau dapat digunakan kembali lebih umum digunakan daripada yang tidak begitu ramah lingkungan.  Ukuran  Diameter alas gelas atau gelas harus lebih kecil dari diameter tepi gelas dan lebar di tepi gelas tidak boleh lebih besar dari ketinggiannya, karena crema lebih baik disimpan dalam cangkir yang menyempit ke arah alas. Jika alasnya terlalu luas, crema akan melebar terlalu jauh dan putus. Juga, ketika crema melebar tipis di area permukaan yang luas, sulit untuk membuat espresso di atas susu berbusa ketika menyiapkan minuman espresso berbasis miik. | | L-Lexis-noun  L-Lexis-noun  L-lexis-Sem  L-Se-Str  L-Lexis-noun  L-Se-Str  L-lexis-diction  L-Se-Str | Material  Dinding dasar dan luar cangkir dan gelas harus tebal. Setelah dihangatkan di atas mesin espresso, cangkir dan gelas yang lebih tebal akan lebih mudah menahan panas. Karena espresso tidak disajikan begitu panas seperti teh, maka espresso perlu disajikan dalam cangkir atau gelas yang membantu menjaga suhunya.  Sekarang banyak pilihan tersedia untuk cangkir takeaway dan, karena banyaknya jumlah yang digunakan di seluruh dunia setiap hari, banyak desain populer didasarkan pada bahan yang bersifat biodegradabel atau dapat didaur ulang. Cangkir takeaway komposable (bisa dibuat kopos) atau dapat digunakan kembali lebih umum digunakan daripada cangkir-cangkir yang tidak begitu ramah lingkungan.  Ukuran  Diameter alas cangkir atau gelas harus lebih kecil dari diameter rim (pinggiran gelas tempat bibir bersentuhan dengan gelas) gelas dan lebar rim-nya tidak boleh lebih besar dari ketinggiannya, karena crema lebih terjaga dalam cangkir yang menyempit ke arah alas. Jika alasnya terlalu luas, crema akan melebar terlalu jauh dan pecah. Juga, ketika crema melebar tipis di area permukaan yang luas, sulit untuk membuat espresso berada di atas buih susu ketika menyiapkan minuman espresso berbasis susu. | | |
| Design The sides of the cup or glass should slope to assist the gentle flow of espresso into the cup during extraction. A gentle flow down the sides rather than a splash into the bottom of the cup helps to preserve the crema. Sloping sides also promote the desired movement of milk through the espresso when pouring milk-based espresso beverages.  The greatest advances in design are in takeaway cups. As well as those designed for environmentally friendly disposal, another popular option is the reusable cup designed for repeated use by the owner even in a cafe environment. Other designs relate to usability with one design having a lid that changes colour when the beverage has cooled to a certain temperature. While most espresso beverages are served at a drinkable temperature, a long black is often prepared hotter, so this style of cup is particularly suited to these beverages.  Presentation features and accessories  All cups, glasses and mugs require matching saucers and in some cases, matching spoons and other accessories. Tall beverages must have long spoons; smaller cups often have matching small spoons. Cold beverages such as iced coffee require straws. Napkins and coasters are often used in the presentation of beverages. For example, a latte may be presented with a small cocktail napkin. A napkin or a ‘sleeve’ specially designed for the purpose may be wrapped around a glass for ease of handling hot beverages. Takeaway cups require matching lids. One clever design that is popular with office workers is the takeaway ‘cup carrier’ which enables six or so cups to be carried at a time. | Rancangan  Sisi cangkir atau gelas harus miring untuk membantu aliran lembut espresso ke cangkir selama ekstraksi. Aliran lembut ke sisi-sisi daripada percikan ke bagian bawah cangkir membantu menjaga crema. Sisi miring juga mempromosikan pergerakan susu yang diinginkan melalui espresso ketika menuangkan minuman espresso berbasis susu.  Kemajuan terbesar dalam desain adalah di cangkir takeaway. Selain yang dirancang untuk pembuangan yang ramah lingkungan, pilihan populer lainnya adalah cangkir yang dapat digunakan kembali yang dirancang untuk digunakan berulang kali oleh pemiliknya bahkan di lingkungan kafe. Desain lain berhubungan dengan kegunaan dengan satu desain memiliki tutup yang berubah warna ketika minuman telah didinginkan hingga suhu tertentu. Sementara sebagian besar minuman espresso disajikan pada suhu yang dapat diminum, hitam pekat sering disiapkan lebih panas, sehingga gaya cangkir ini sangat cocok untuk minuman ini.  Fitur dan aksesoris presentasi  Semua cangkir, gelas, dan cangkir memerlukan piring yang cocok dan dalam beberapa kasus, sendok yang cocok dan aksesori lainnya. Minuman tinggi harus memiliki sendok panjang; cangkir kecil sering memiliki sendok kecil yang cocok. Minuman dingin seperti kopi es membutuhkan sedotan. Serbet dan tatakan gelas sering digunakan dalam presentasi minuman. Misalnya, latte dapat disajikan dengan serbet koktail kecil. Serbet atau 'lengan baju' yang dirancang khusus untuk tujuan tersebut dapat dililitkan pada gelas untuk memudahkan penanganan minuman panas. Gelas takeaway membutuhkan tutup yang cocok. Salah satu desain pintar yang populer di kalangan pekerja kantoran adalah 'pembawa cangkir' yang dibawa pulang yang memungkinkan enam atau lebih gelas untuk dibawa sekaligus. | | L-Se-Str  L-lexis-Sem  L-lexis-Sem  L-Se-Str  L-Se-Str  P-ctt  L-Sinonim  L-lexis-diction  L-lexis-diction  L-lexis-diction | Rancangan  Sisi cangkir atau gelas harus miring untuk membantu aliran lembut espresso ke cangkir selama ekstraksi. Aliran lembut ke sisi-sisi gelas, bukannya percikan, ke bagian bawah cangkir membantu menjaga crema. Sisi miring juga mempertahankan aliran susu yang diinginkan melalui espresso ketika menuangkan minuman espresso berbasis susu.  Kemajuan terbesar dalam desain adalah cangkir *takeaway*. Selain yang dirancang untuk gelas sekali pakai yang ramah lingkungan, pilihan populer lainnya adalah cangkir *reusable* (yang dapat digunakan kembali), yang dirancang untuk digunakan berulang kali oleh pemiliknya bahkan di lingkungan kafe. Desain lain berhubungan dengan usability-nya (kegunaannya) berkaitan dengan suatu desain gelas yang memiliki tutup dapat berubah warna ketika minuman telah mendingin pada suhu tertentu. Sementara sebagian besar minuman espresso disajikan pada suhu yang dapat diminum, *long black* sering disajikan pada suhu lebih panas, sehingga gaya cangkir ini sangat cocok untuk minuman tersebut.  Fitur dan aksesoris presentasi  Semua cangkir, gelas, dan mug memerlukan alas yang cocok dan dalam beberapa kasus, sendok yang cocok serta aksesori lainnya. Minuman dengan gelas tinggi harus disertai sendok panjang; cangkir kecil sering memiliki sendok kecil yang sesuai. Minuman dingin seperti es kopi membutuhkan sedotan. Serbet dan tatakan gelas sering digunakan dalam presentasi minuman. Misalnya, latte dapat disajikan dengan serbet koktail kecil. Serbet atau 'sleeve' yang dirancang khusus untuk tujuan tersebut dapat dililitkan pada gelas untuk memberi kemudahan saat memegang gelas minuman yang masih panas. Gelas takeaway membutuhkan tutup yang cocok. Salah satu desain pintar yang populer di kalangan pekerja kantoran adalah 'cup carrier (pembawa cangkir)' yang memungkinkan seseorang membawa enam atau lebih gelas kopi sekaligus. | | |
| Facts about takeaway cups  Around 500 billion disposable cups are manufactured every year. This amounts to about 75 disposable cups for each person on earth. When placed end to end the number of cups could circumnavigate the earth 100 times.  Even so, research into the energy and environmental impact of compostable takeaway cups compared with the impact of manufacturing and cleaning ceramic cups reveals that differences in the environmental impact of the two options might be less than one would expect.  Keterangan gambar halaman 129  The lid on this takeaway cup change color when the beverage is a certain temperature.  This cup is designed with  environmental issues in mind and for reuse by the user even in a cafe. | Fakta tentang cangkir takeaway  Sekitar 500 miliar gelas sekali pakai diproduksi setiap tahun. Ini berjumlah sekitar 75 gelas sekali pakai untuk setiap orang di bumi. Ketika ditempatkan ujung ke ujung jumlah cangkir bisa mengelilingi bumi 100 kali.  Meski begitu, penelitian tentang dampak energi dan lingkungan dari cangkir takeaway kompos dibandingkan dengan dampak dari pembuatan dan pembersihan cangkir keramik mengungkapkan bahwa perbedaan dalam dampak lingkungan dari dua opsi mungkin kurang dari yang diharapkan.  Keterangan gambar halaman 129  Penutup gelas takeaway ini berubah warna ketika minuman bersuhu tertentu.  Cawan ini dirancang dengan mempertimbangkan masalah lingkungan dan untuk digunakan kembali oleh pengguna bahkan di kafe. | | L-lexis-diction  L-lexis-diction | Fakta tentang cangkir takeaway  Sekitar 500 miliar gelas sekali pakai diproduksi setiap tahun. Jumlah ini sekitar 75 gelas sekali pakai untuk setiap orang di bumi. Ketika dijejer ujung ke ujung jumlah cangkir tersebut bisa mengelilingi bumi 100 kali.  Meski begitu, penelitian tentang dampak energi dan lingkungan dari cangkir takeaway composable dibandingkan dengan dampak dari pembuatan dan pembersihan cangkir keramik mengungkapkan bahwa perbedaan dalam dampak lingkungan dari dua opsi tersebut mungkin kurang dari seperti yang diharapkan.  Keterangan gambar samping halaman 129 atas: Penutup gelas takeaway ini berubah warna ketika minuman bersuhu tertentu.  Keterangan gambar samping halaman 129 bawah: cangkir ini dirancang dengan mempertimbangkan masalah lingkungan dan untuk bisa digunakan kembali oleh pengguna bahkan di kafe. | | |
| A barista’s guide to the espresso menu  We wil now ask The Espresso Sequence, introduced briefly in Chapter 4 and see how it can be easily adapted to make every beverage you are likely to find on any espresso menu around the world.  The Espresso Sequence  The Espresso Sequence is the routine to follow when preparing espresso beverages- for a single beverage or a whole order of beverages. Since each beverage is prepared differently and each order varies, the number of tasks in the routine will change. Some tasks will always be part of The Espresso Sequence; others may not. However, the sequence in which the tasks are done generally remains the same. The purpose of The Espresso Sequence is to do tasks in a way that saves time and energy and in the true spirit of espresso, serve them to customers without delay. The only way to do this is to know the general sequence of tasks and adapt it for each order.  When you begin using The Espresso Sequence, it may feel a bit like driving a car for thr first time: too many things to think of and too many steps to follow. In a short time, however, once you have practised the routine and gained confidence, you will be just like an experienced driver and won't have to think about each separate thing you do. One advantage to following The Espresso Sequence, once you have mastered it, is that you will be able to get beverages to your customers in the shortest possible time. Another is that you will be preparing espresso beverages using the least amount of effort on your part. You should consider the following strategies to help you perform The Espresso Sequence most efficiently.  Get the sequence right  Some tasks in The Espresso Sequence must be done in a particular sequence. For example, you should not assemble the group then go to the fridge to get the milk ready --beans sitting in the group without the extraction control turned on will burn. Also. you should dust cappuccinos with chocolate before placing them onto saucers -otherwise you will end up with chocolate on the saucers. It is also a good idea to lay out the saucers at the beginning -you will have less time later. While all this comes more easily with practice and experience, it may help in grasping the concept if you occasionally ask yourself questions like ‘What comes next? or ‘What else do I need?’ | Panduan barista untuk menu espresso  Kami sekarang akan menanyakan The Espresso Sequence, yang diperkenalkan secara singkat di Bab 4 dan melihat bagaimana itu dapat dengan mudah diadaptasi untuk membuat setiap minuman yang mungkin Anda temukan di menu espresso di seluruh dunia.  Urutan Espresso  Urutan Espresso adalah rutinitas yang harus diikuti ketika menyiapkan minuman espresso - untuk satu minuman atau seluruh urutan minuman. Karena setiap minuman disiapkan secara berbeda dan setiap pesanan bervariasi, jumlah tugas dalam rutinitas akan berubah. Beberapa tugas akan selalu menjadi bagian dari Urutan Espresso; yang lain mungkin tidak. Namun, urutan di mana tugas dilakukan umumnya tetap sama. Tujuan dari Urutan Espresso adalah untuk melakukan tugas-tugas dengan cara yang menghemat waktu dan energi dan dalam semangat espresso sejati, melayani mereka untuk pelanggan tanpa penundaan. Satu-satunya cara untuk melakukan ini adalah mengetahui urutan umum tugas dan menyesuaikannya untuk setiap pesanan.  Ketika Anda mulai menggunakan The Espresso Sequence, mungkin terasa seperti mengendarai mobil untuk pertama kali: terlalu banyak hal untuk dipikirkan dan terlalu banyak langkah untuk diikuti. Namun, dalam waktu singkat, setelah Anda mempraktikkan rutinitas dan mendapatkan kepercayaan diri, Anda akan menjadi seperti pengemudi yang berpengalaman dan tidak perlu memikirkan setiap hal terpisah yang Anda lakukan. Satu keuntungan mengikuti The Espresso Sequence, setelah Anda menguasainya, adalah bahwa Anda akan bisa mendapatkan minuman kepada pelanggan Anda dalam waktu sesingkat mungkin. Lain adalah bahwa Anda akan menyiapkan minuman espresso menggunakan sedikit usaha di pihak Anda. Anda harus mempertimbangkan strategi berikut untuk membantu Anda melakukan Urutan Espresso dengan paling efisien.  Dapatkan urutan yang benar  Beberapa tugas dalam Urutan Espresso harus dilakukan dalam urutan tertentu. Sebagai contoh, Anda tidak harus mengumpulkan kelompok kemudian pergi ke lemari es untuk mendapatkan susu siap - kacang duduk dalam kelompok tanpa kontrol ekstraksi dihidupkan akan terbakar. Juga. Anda harus membasahi cappuccino dengan cokelat sebelum meletakkannya di atas piring - jika tidak, Anda akan berakhir dengan cokelat di atas piring. Ini juga merupakan ide yang baik untuk meletakkan piring di awal - Anda akan memiliki waktu lebih sedikit nanti. Meskipun semua ini datang lebih mudah dengan latihan dan pengalaman, mungkin membantu dalam memahami konsep jika Anda sesekali bertanya pada diri sendiri pertanyaan seperti ‘Apa yang terjadi selanjutnya? atau "Apa lagi yang saya butuhkan?" | | L-lexis-Sem  C-foa  L-Se-Str  L-lexis-Sem  L-lexis-diction  L-lexis-Sem  L-lexis-Sem | Panduan barista untuk membuat menu espresso  Kita sekarang akan mencermati The Espresso Sequence (Urutan Penyajian Espresso), yang kilaskan secara singkat di Bab 4 dan melihat bagaimana proses itu dapat dengan mudah diadaptasi untuk membuat setiap minuman yang mungkin Anda temukan di menu espresso umumnya di seluruh dunia.  Espresso Sequence  Espresso Sequence (Urutan penyajian Espresso) adalah rutinitas yang harus diikuti ketika menyiapkan minuman espresso – untuk satu porsi minuman atau seluruh pesanan minuman. Karena setiap minuman disiapkan secara berbeda dan setiap pesanan bervariasi, jumlah tugas dalam rutinitas akan berubah. Beberapa tugas akan selalu menjadi bagian dari Espresso Sequence; yang lain mungkin tidak. Namun begitu, urutan di mana tugas dilakukan umumnya tetap sama. Tujuan dari Espresso Sequence adalah untuk memungkinkan Anda melakukan tugas-tugas dengan cara yang cepat dan hemat energi –dan dalam semangat espresso sejati, menyajikannya pada pelanggan tanpa penundaan. Satu-satunya cara untuk melakukan ini adalah mengetahui urutan umum tugas dan menyesuaikannya untuk setiap pesanan.  Ketika Anda mulai menggunakan The Espresso Sequence, mungkin Anda akan merasa seperti pertama belajar menyopir: terlalu banyak hal untuk dipikirkan dan terlalu banyak langkah untuk diikuti. Namun, dalam waktu singkat, setelah Anda mempraktikkan rutinitas yang ada dan mendapatkan kepercayaan diri, Anda akan menjadi seperti sopir yang berpengalaman dan tidak perlu memikirkan setiap hal secara terpisah. Satu keuntungan mengikuti The Espresso Sequence, setelah Anda menguasainya, adalah bahwa Anda akan bisa menyajikan minuman kepada pelanggan Anda dalam waktu sesingkat mungkin. Manfaat lainnya adalah bahwa Anda akan menyiapkan minuman espresso secara sangat efisien. Anda harus mempertimbangkan strategi berikut untuk melakukan The Espresso Sequence secara efisien.  Dapatkan urutan yang benar  Beberapa tugas dalam The Espresso Sequence harus dilakukan dalam urutan tertentu. Sebagai contoh, Anda tidak diharapkan memasang group dan kemudian pergi ke lemari es untuk menyiapkan susu –bubuk kopi yang ada dalam group tanpa kontrol ekstraksi dihidupkan akan terbakar. Juga. Anda harus menaburi cappuccino dengan cokelat sebelum meletakkannya di atas tatakan – jika tidak, Anda akan berakhir dengan tebaran bubuk cokelat di atas tatakan. Juga merupakan ide yang baik untuk menyiapkan tatakan di awal – Anda mungkin tiddak memiliki cukup waktu jika menyiapkannya kemudian. Meskipun semua ini nantinya akan lebih mudah (dengan latihan dan pengalaman), mungkin juga akan membantu dalam memahami konsep jika Anda sesekali bertanya pada diri sendiri, “Selanjutnya apa yang mesti dilakuan?” atau "Apa lagi yang aku butuhkan?" | | |
| Do tasks simultaneously  Some tasks in the Espresso Sequence must be done simultaneously. For example, the espresso must be extracting while you are foaming and steaming the milk. Remember,  espresso cannot wait while you finish the foaming and steaming -it will start to oxidise and its crema will start to dissipate and go dark. However, when foaming and steaming large amounts of milk, it may be necessary to delay the start of the extraction until part- way through the foaming and steaming process.  Use two hands Some tasks in the Espresso Sequence get done in half the time if you use two hands at once. For example, moving cups from the cup warmer to under the spouts and then to the saucers, as well as placing spoons and sugar on the saucers, are tasks that can be done | Lakukan tugas secara bersamaan  Beberapa tugas dalam Urutan Espresso harus dilakukan secara bersamaan. Sebagai contoh, espresso harus diekstraksi saat Anda berbusa dan mengukus susu. Ingat, espresso tidak bisa menunggu saat Anda selesai berbusa dan mengepul -itu akan mulai mengoksidasi dan crema-nya akan mulai menghilang dan menjadi gelap. Namun, ketika berbusa dan mengukus susu dalam jumlah besar, mungkin perlu menunda dimulainya ekstraksi sampai sebagian melalui proses berbusa dan mengukus.  Gunakan dua tangan  Beberapa tugas dalam Urutan Espresso selesai dalam setengah waktu jika Anda menggunakan dua tangan sekaligus. Misalnya, memindahkan cangkir dari cangkir hangat ke bawah cerat dan kemudian ke piring, serta menempatkan sendok dan gula di atas piring, adalah tugas yang bisa dilakukan | | L-lexis-Sem  L-lexis-Sem | Lakukan tugas secara bersamaan  Beberapa tugas dalam Urutan Espresso harus dilakukan secara bersamaan. Sebagai contoh, espresso harus diekstraksi saat Anda melakukan foaming dan steaming susu. Ingat, espresso tidak bisa menunggu saat Anda selesai melakukan kedua proses tersebut –jika itu sampai terjadi, kopi akan mulai teroksidadi dan crema-nya akan mulai menghilang serta menjadi gelap warnanya. Namun, ketika Anda melakukan foaming dan steaming dalam jumlah besar, mungkin Anda perlu menunda dimulainya ekstraksi sampai sebagian melalui proses tersebut berjalan.  Gunakan dua tangan  Beberapa tugas dalam The Espresso Sequence selesai dalam setengah waktu jika Anda menggunakan dua tangan sekaligus. Misalnya, memindahkan cangkir dari cup warmer ke bawah cerat dan kemudian ke tatakan, serta menempatkan sendok dan gula di atas tatakan, adalah tugas yang bisa dilakukan menggunakan dua tangan sekaligus. | | |
| TYPICAL ESPRESSO SEQUENCE  take order  lay out saucers  get milk ready in jug  grind, dose and tamp  assemble group  place cups under spouts  extract espresso while foaming and steaming milk  clean steam wand  place cups near saucers  swirl and pour milk  finish off beverages  present order | URUTAN ESPRESSO KHUSUS  menerima pesanan  lay out piring  siapkan susu dalam kendi  menggiling, dosis dan tamp  berkumpul kelompok  tempat gelas di bawah cerat  ekstrak espresso sambil membusa dan mengukus susu  tongkat uap bersih  Tempatkan cangkir di dekat piring  aduk dan tuangkan susu  habiskan minuman  pesanan sekarang | | L-Sinonim  L-Se-Str  L-lexis-Sem  L-Se-Str  L-lexis-Sem  L-lexis-Sem  L-lexis-Sem | TIPIKAL ESPRESSO SEQUENCE  menerima pesanan    Penataan tatakan    siapkan susu dalam teko    giling, takar, dan tamp    Pasang group    tempat gelas di bawah cerat    ekstrak espresso sambil melakukan foaming dan steaming susu    Bersihkan steam wand    Tempatkan cangkir di dekat tatakan    swirl dan tuangkan susu    Lakukan sentuhan terakhir    Sajikan | | |
| You can also start to swirl the milk using one hand while cleaning the steam wand using the other. Let's look at some example of how the time- saving and energy-saving Espresso Sequence works. You will notice that completing the other of a single espresso is really very simple and easy. However, the order for two cappuccinos has twice as many tasks and you really need to be able to use two hands at once and do two tasks at  the same time.  The Espresso Sequence for preparing a single espresso  Take customer’s order.  Place saucer on counter.  Dose and tamp ground coffee beans into single group handle.  Assemble group.  Pick up an espresso cup and place it under the group  Turn on extraction control.  Turn off extraction control as required.  Cllect cup and place it on saucer.  Pick up a spoon and place it on saucer.  Serve beverage-immediately to customer.  The Espresso Sequence for preparing two cappuccinos  Take customer's order.  Place two saucers on counter  Select an appropriately sized jug  Pour enough milk into jug and place it near steam wand.  Dose and tamp ground coffee beans into double group handle.  Assemble group  Using two hands, pick up two standard cups and place them under the group.  Pick up jug in -dominant hand, position it for foaming and steaming.  Turn on extraction control and steam control with dominant hand.  Turn off extraction control and steam control as required.  Clean steam wand with dominant hand and swirl milk and foam with order.  Place jug on counter.  Using two hands, collect cups and place in front of saucers.  Pour milk into beverages.  Dust beverages with powdered chocolate.  Using two hand, place beverages onto saucers.  Using two hands, pick up spoons and place them on saucers.  Serve beverages immediately using both hands. | Anda juga dapat mulai memutar susu menggunakan satu tangan sambil membersihkan tongkat uap menggunakan yang lain. Mari kita lihat contoh bagaimana Urutan Espresso yang hemat waktu dan hemat energi bekerja. Anda akan melihat bahwa melengkapi satu espresso lainnya sangat sederhana dan mudah. Namun, pesanan untuk dua cappuccino memiliki dua kali lebih banyak tugas dan Anda benar-benar harus dapat menggunakan dua tangan sekaligus dan melakukan dua tugas sekaligus.  Urutan Espresso untuk menyiapkan espresso tunggal  Ambil pesanan pelanggan.  Tempatkan piring di atas meja.  Dosis dan masukkan biji kopi bubuk ke dalam pegangan satu kelompok.  Kumpulkan kelompok.  Ambil cangkir espresso dan letakkan di bawah kelompok  Nyalakan kontrol ekstraksi.  Matikan kontrol ekstraksi sesuai kebutuhan.  Genggam cangkir dan letakkan di atas piring.  Ambil sendok dan letakkan di atas piring.  Sajikan minuman-langsung ke pelanggan.  Urutan Espresso untuk menyiapkan dua cappuccino  Terima pesanan pelanggan.  Tempatkan dua piring di atas meja  Pilih kendi berukuran tepat  Tuang cukup susu ke dalam kendi dan letakkan di dekat tongkat uap.  Dosis dan masukkan biji kopi bubuk ke dalam pegangan kelompok ganda.  Kumpulkan kelompok  Dengan menggunakan dua tangan, ambil dua cangkir standar dan letakkan di bawah grup.  Ambil kendi di tangan yang dominan, posisikan untuk berbusa dan mengukus.  Nyalakan kontrol ekstraksi dan kontrol uap dengan tangan dominan.  Matikan kontrol ekstraksi dan kontrol uap sesuai kebutuhan.  Bersihkan tongkat uap dengan tangan dominan dan aduk susu dan busa dengan teratur.  Tempatkan kendi di meja.  Dengan menggunakan dua tangan, kumpulkan gelas dan letakkan di depan piring.  Tuang susu ke dalam minuman.  Minuman debu dengan cokelat bubuk.  Dengan menggunakan dua tangan, letakkan minuman di atas piring.  Dengan menggunakan dua tangan, ambil sendok dan letakkan di atas piring.  Sajikan minuman segera menggunakan kedua tangan. | | L-lexis-Sem  L-Se-Str  L-Sinonim  L-Se-Str  L-lexis-Sem  L-Sinonim  L-Sinonim  L-lexis-diction  L-Se-Str  L-lexis-Sem | Anda juga dapat mulai melakunan wirl/mengaduk susu menggunakan satu tangan sambil membersihkan steam wand menggunakan yang lain. Mari kita lihat satu contoh bagaimana pola kerja The Espresso Sequence yang hemat waktu dan hemat energi. Anda akan melihat bahwa menyelesaikan porsi pesanan single espresso adalah sangat simpel dan mudah. Namun, pesanan untuk dua porsi cappuccino memerlukan dua kali lebih banyak tugas, dan Anda benar-benar harus dapat menggunakan dua tangan bersamaan untuk melakukan dua tugas sekaligus.  Urutan Espresso untuk menyiapkan espresso tunggal  • Ambil pesanan pelanggan.  • Tempatkan tatakan di atas meja.  • Lakukan dosing dan masukkan kopi bubuk ke dalam single group handle.  • Pasang group.  • Ambil cangkir espresso dan letakkan di bawah group  • Nyalakan kontrol ekstraksi.  • Matikan kontrol ekstraksi sesuai kebutuhan.  • Genggam cangkir dan letakkan di atas tatakan.  • Ambil sendok dan letakkan di atas tatakan.  • Sajikan minuman ke pelanggan.  Urutan Espresso untuk menyiapkan dua cappuccino  • Terima pesanan pelanggan.  • Tempatkan dua tatakan di atas meja  • Pilih teko berukuran tepat  • Tuang cukup susu ke dalam teko dan letakkan di dekat steam wand.  • Dosis dan masukkan kopi bubuk ke dalam double group handle.  • Pasang group  • Dengan menggunakan dua tangan, ambil dua cangkir standar dan letakkan di bawah group.  • Ambil teko di tangan yang dominan, posisikan untuk foaming dan steaming.  • Nyalakan kontrol ekstraksi dan kontrol uap dengan tangan dominan.  • Matikan kontrol ekstraksi dan kontrol uap sesuai kebutuhan.  • Bersihkan steam wand dengan tangan dominan dan swirl susu dan buih dengan yang lain.  • Tempatkan teko di meja.  • Dengan menggunakan dua tangan, ambil 2 gelas dan letakkan di depan tatakan.  • Tuang susu ke dalam minuman.  • Taburi minuman dengan cokelat bubuk.  • Dengan menggunakan dua tangan, letakkan minuman di atas tatakan.  • Dengan menggunakan dua tangan, ambil sendok dan letakkan di atas tatakan.  • Sajikan minuman segera dengan menggunakan kedua tangan. | | |
| When the order is much larger with a combination of espressos and milk-based beverages, it is best to prepare the milk-based beverages first and the espressos last.  You are now ready to move onto the most common beverages found on espresso menus and learn how The Espresso Sequence is adapted to prepare them. Remember, to save time and energy you must learn:  the best sequence in which to do the tasks  which tasks to do together  when to use two hands at once. | Ketika pesanan jauh lebih besar dengan kombinasi espresso dan minuman berbasis susu, yang terbaik adalah menyiapkan minuman berbasis susu terlebih dahulu dan espresso yang terakhir.  Anda sekarang siap untuk beralih ke minuman yang paling umum ditemukan pada menu espresso dan mempelajari bagaimana The Espresso Sequence diadaptasi untuk menyiapkannya. Ingat, untuk menyimpan  waktu dan energi yang harus Anda pelajari:  urutan terbaik untuk melakukan tugas  tugas yang harus dilakukan bersama  kapan harus menggunakan dua tangan sekaligus. | | L-Se-Str  L-lexis-Sem | Ketika pesanan minuman kombinasi espresso-susu dalam porsi jauh lebih besar muncul, yang terbaik adalah menyiapkan minuman berbasis susu terlebih dahulu dan espresso yang terakhir.  Anda sekarang siap untuk beralih ke minuman yang paling umum ditemukan pada menu espresso dan mempelajari bagaimana The Espresso Sequence diadaptasi untuk menyiapkannya. Ingat, agar bisa bertindak efisien waktu dan energi, Anda harus mempelajari:  • urutan terbaik untuk melakukan tugas  • tugas yang harus dilakukan bersama  • kapan harus menggunakan dua tangan sekaligus. | | |
| The espresso beverages  Espresso is not only a beverage in its own right; it is also the basic building block of all the other beverages offered on an espresso menu. The espresso menu can be divided into : basic black beverages espresso plus .... beverages.  Basic blacks  All the basic blacks are prepared using espresso only, made strong, weak,  large or small.  Short black  Short black, synonymous with espresso in most countries, is a small black coffee beverage that is very intense in flavour. The perfect espresso is prepared with 6-8 grams of ground coffee beans and enough water (heated to 90°C, under 9 bars of pressure) to make a beverage of 25-30 millilitres in an extraction time of 25-30 seconds.  It is also sometimes referred to as a 'shot’ of espresso.  EQUIPMENT  Single group handle  Espresso cup  Small saucer Small spoon  INGREDIENTS  6-8 grams ground coffee bean  water to make a 25-30 millilitre beverage in 25 - 30 second  SEQUENCE  Place saucer on counter.  Dose and tamp beans into group handle.  Assemble group.  Place cup under group.  Extract 25-30 millilitres of espresso.  Place cup directly on saucer.  Place spoon on saucer.  Serve immediately. | Minuman espresso  Espresso bukan hanya minuman dalam dirinya sendiri; itu juga merupakan blok bangunan dasar dari semua minuman lain yang ditawarkan pada menu espresso. Menu espresso dapat dibagi menjadi:  minuman hitam dasar  espresso plus .... minuman.  Orang kulit hitam dasar  Semua kulit hitam dasar disiapkan hanya menggunakan espresso, dibuat kuat, lemah, besar atau kecil.  Hitam pendek  Hitam pendek, identik dengan espresso di sebagian besar negara, adalah minuman kopi hitam kecil yang sangat kuat rasanya. Espresso sempurna disiapkan dengan 6-8 gram biji kopi bubuk dan air yang cukup (dipanaskan hingga 90 ° C, di bawah tekanan 9 batang) untuk membuat minuman 25-30 mililiter dalam waktu ekstraksi 25-30 detik. Kadang-kadang juga disebut sebagai 'suntikan' espresso.  PERALATAN  Pegangan kelompok tunggal  Cangkir espresso  Piring kecil  Sendok kecil  BAHAN  6-8 gram biji kopi bubuk  air untuk membuat minuman 25-30 mililiter dalam 25 - 30 detik  URUTAN  Tempatkan piring di atas meja.  Dosis dan masukkan kacang ke dalam pegangan kelompok.  Kumpulkan kelompok.  Tempatkan cangkir di bawah grup.  Ekstrak 25-30 mililiter espresso.  Tempatkan cangkir langsung di atas piring.  Tempatkan sendok di atas piring.  Sajikan segera. | | L-lexis-Sem  P-ctt  P-ctt  P-ctt  L-Sinonim  L-Sinonim | Minuman espresso  Espresso secara sendirinya bukan hanya sebagai nama jenis minuman kopi saja; espresso juga merupakan blok bangunan dasar bagi semua minuman lain yang ditawarkan pada menu espresso. Menu espresso dapat dibagi menjadi:  • basic black beverage (minuman basic black)  • espresso plus .... minuman.  Basic black  Semua basic black disiapkan hanya menggunakan espresso, dibuat kuat, lemah, porsi besar atau kecil.  Short Black  Short black, identik dengan espresso di sebagian besar negara, adalah minuman kopi hitam porsi kecil yang sangat kuat rasanya. Espresso sempurna disiapkan dengan 6-8 gram kopi bubuk dan air yang cukup (dipanaskan hingga 90°C, di bawah tekanan 9 bar) untuk membuat minuman 25-30 mililiter dalam waktu ekstraksi 25-30 detik. Proses ini kadang-kadang juga disebut sebagai a 'shot' of espresso (secara harfiah berarti ‘setembakan espreso’).  PERALATAN BAHAN  Single group handle 6-8 gram biji kopi bubuk  Cangkir espresso air untuk membuat minuman 25-30 mililiter dalam 25 - 30 detik  tatakan  Sendok kecil  URUTAN  • Tempatkan tatakan di atas meja.  • Dosis dan masukkan kopi bubuk ke dalam group handle.  • Pasang group.  • Tempatkan cangkir di bawah group.  • Ekstrak 25-30 mililiter espresso.  • Tempatkan cangkir langsung di atas tatakan.  • Tempatkan sendok di atas tatakan.  • Sajikan segera. | | |
| N O T E S  A short black is sometimes served in a small glass where you can assess the thickness of the crema.  On most menus around the world a short black is known as an espresso but in some countries it is also synonymous with the word for ‘coffee’. Ask for a ‘café’ in France or a ‘caffé' in Italy, for example, and it will be understood that you are asking for an espresso.  A double espresso is prepared using the double group handle and extracting two espresso into the one cup. It has double the volume, double the caffeine but the same strength of taste as a standard espresso. It's called a 'doppio’ (meaning ‘double' in Italian) on the Italian menu and simply a ’double' on most other menus.  When preparing a double espresso, ensure the spouts of the double group will pour  the espresso into one cup or glass. If they don‘ t,  a wider cup or glass or a more appropriate group handle will need to be d used. | N O T E S  Hitam pendek terkadang disajikan dalam gelas kecil di mana Anda dapat menilai ketebalan crema.  Pada sebagian besar menu di seluruh dunia, hitam pendek dikenal sebagai espresso tetapi di beberapa negara itu juga identik dengan kata untuk 'kopi'. Misalnya, minta 'café' di Perancis atau 'caffé' di Italia, dan akan dimengerti bahwa Anda meminta espresso.  Sebuah espresso ganda disiapkan menggunakan pegangan kelompok ganda dan mengekstraksi dua espresso ke dalam satu cangkir. Ini memiliki volume dua kali lipat, menggandakan kafein tetapi kekuatan rasa yang sama seperti espresso standar. Ini disebut 'doppio' (artinya 'ganda' dalam bahasa Italia) pada menu Italia dan hanya 'ganda' pada sebagian besar menu lainnya.  Saat menyiapkan espresso ganda, pastikan cerat dari grup ganda akan menuangkan espresso ke dalam satu cangkir atau gelas. Jika tidak, cangkir atau gelas yang lebih luas atau pegangan kelompok yang lebih tepat perlu digunakan. | | P-ctt  P-ctt | N O T E S  • Short black terkadang disajikan dalam gelas kecil di mana Anda dapat menilai ketebalan crema-nya.  • Pada sebagian besar menu di seluruh dunia, short black dikenal sebagai espresso tetapi di sebagian negara menu ini juga identik dengan kata untuk 'kopi'. Misalnya, memesan 'café' di Perancis atau 'caffé' di Italia, dan akan dianggap bahwa Anda meminta espresso.  • Seporsi double espresso disiapkan menggunakan double group handle dan mengekstraksi dua espresso ke dalam satu cangkir. Ini memiliki volume dua kali lipat, menggandakan kafein tetapi kekuatan rasa yang sama seperti espresso standar. Menu ini disebut 'doppio' (artinya 'ganda' dalam bahasa Italia) pada menu Italia dan hanya disebut 'double' pada sebagian besar menu lainnya.  • Saat menyiapkan double espresso, pastikan cerat dari double group akan menuangkan espresso ke dalam satu cangkir atau gelas. Jika tidak, cangkir atau gelas yang lebih lebar atau group handle yang lebih tepat perlu digunakan. | | |
| Black or white?  In Italy, more than 90% of the coffee beverages served are straight espresso. Elsewhere in the world, nearly all espresso beverages are served with the addition of something else, particularly milk or cream, in varying proportions.  In some southern European countries milk-based beverages are usually only ordered during the morning. At other times of the day, particularly after a meal, ‘basic blacks’ are the general preference. In countries such as Austria and Germany, where cream is a common ingredient, the addition of some kind of cream is a popular choice at any time of the day.  ESPRESSO MATHEMATICS  water + heat (90°C) + pressure (9 bars) + time (25-30 seconds) + ground beans (6-8 grams) = perfect espresso (25-30 millilitres)  Keterangan gambar  halaman 132 bawah :  Espresso in a glass showing its thick crema. | Hitam atau putih?  Di Italia, lebih dari 90% minuman kopi yang disajikan adalah espresso langsung. Di tempat lain di dunia, hampir semua minuman espresso disajikan dengan tambahan sesuatu yang lain, terutama susu atau krim, dalam proporsi yang berbeda-beda.  Di beberapa negara Eropa selatan minuman berbasis susu biasanya hanya dipesan pada pagi hari. Di waktu lain, terutama setelah makan, 'orang kulit hitam dasar' adalah pilihan umum. Di negara-negara seperti Austria dan Jerman, di mana krim merupakan bahan umum, penambahan beberapa jenis krim adalah pilihan yang populer setiap saat sepanjang hari.  MATEMATIKA ESPRESSO  air  +  panas (90 ° C)  +  tekanan (9 bar)  +  waktu (25-30 detik)  +  kacang tanah (6-8 gram)  =  espresso sempurna (25-30 mililiter)  Keterangan gambar halaman 132 bawah:  Espresso dalam gelas menunjukkan crema yang tebal. | | P-ctt  L-Sinonim | Black or white?  Di Italia, lebih dari 90% minuman kopi yang disajikan adalah espresso langsung. Di tempat lain di dunia, hampir semua minuman espresso disajikan dengan tambahan sesuatu yang lain, terutama susu atau krim, dalam proporsi yang berbeda-beda.  Di beberapa negara Eropa selatan minuman berbasis susu biasanya hanya dipesan pada pagi hari. Di waktu lain, terutama setelah makan, 'basic black' adalah pilihan umum. Di negara-negara seperti Austria dan Jerman, di mana krim merupakan bahan umum, penambahan beberapa jenis krim adalah pilihan yang populer setiap saat sepanjang hari.      MATEMATIKA ESPRESSO  air  +  panas (90°C)  +  tekanan (9 bar)  +  waktu (25-30 detik)  +  Bubuk kopi (6-8 gram)  =   espresso sempurna (25-30 mililiter)    Keterangan gambar halaman 132 samping: Espresso dalam gelas memperlihatkan crema yang tebal. | | |
| NOTES  To reduce the extraction time you have two options. Both ensure the result of a flavour-intense beverage with less caffeine. Turn the control off after 15-20 seconds or pull the cup away from under the spout after 15-20 seconds and let the rest of the extraction flow down the drip tray to drain away.  A ristretto can be used a when a customer wants a beverage that is weak in caffeine. While there may be a little more caffeine in a ristretto than in a beverage prepared from decaffeinated coffee beans, it is certainly an option in the absence of decaffeinated coffee beans and a preferable one to a situation where the decaffeinated beans are kept pre-ground in a jar where they may become stale. See Chapter 9 for more detail on preparing weaker beverages.  A doppio ristretto (or double ristretto) is two ristrettos served as a single beverage. It has double the volume but not double the caffeine.  Because a ristretto is so intensely flavoursome, but low in caffeine and bitterness, there is a trend for some baristas to prepare all the beverages on their menu using a double ristretto rather than a single espresso. Baristas who do so are making a point of difference. However, since twice as many ground coffee beans are being used to make every beverage, this is usually reflcted in the price | CATATAN  Untuk mengurangi waktu ekstraksi, Anda memiliki dua opsi. Keduanya memastikan hasil minuman beraroma intens dengan lebih sedikit kafein. Matikan kontrol setelah 15-20 detik atau tarik cangkir menjauh dari bawah cerat setelah 15-20 detik dan biarkan sisanya  ekstraksi mengalir ke baki tetesan untuk mengalir.  Ristretto dapat digunakan ketika pelanggan menginginkan minuman yang mengandung kafein rendah. Meskipun mungkin ada sedikit lebih banyak kafein dalam ristretto daripada minuman yang dibuat dari biji kopi tanpa kafein, itu tentu saja merupakan pilihan karena tidak adanya biji kopi tanpa kafein dan yang lebih disukai untuk situasi di mana biji kopi tanpa kafein disimpan di tempat semula. stoples di mana mereka bisa menjadi basi. Lihat Bab 9 untuk detail lebih lanjut tentang menyiapkan minuman yang lebih lemah.  Ristretto doppio (atau ristretto ganda) adalah dua ristretto yang disajikan sebagai minuman tunggal. Ini memiliki volume dua kali lipat tetapi tidak menggandakan kafein.  Karena ristretto sangat flavoursome, tetapi rendah kafein dan kepahitan, ada kecenderungan bagi beberapa barista untuk menyiapkan semua minuman di menu mereka menggunakan ristretto ganda daripada espresso tunggal. Barista yang melakukannya sedang membuat perbedaan. Namun, karena dua kali lebih banyak biji kopi bubuk digunakan untuk membuat setiap minuman, ini biasanya tercermin dalam harga | | L-lexis-Sem  L-Se-Str  L-Se-Str | NOTES  Untuk mengurangi waktu ekstraksi, Anda memiliki dua opsi. Keduanya memastikan hasil minuman beraroma intens dengan lebih sedikit kafein. Matikan kontrol setelah 15-20 detik atau tarik cangkir menjauh dari bawah cerat setelah 15-20 detik dan biarkan sisanya ekstraksi mengalir ke baki tetesan untuk mengalir.  • Ristretto dapat digunakan ketika pelanggan menginginkan minuman yang mengandung kafein rendah. Meskipun mungkin ada sedikit lebih banyak kafein dalam ristretto daripada minuman yang dibuat dari biji kopi decaf (tanpa kafein), itu tentu saja merupakan pilihan jika tidak ada biji kopi decaf dan juga menjadi pilihan yang lebih disukai untuk situasi di mana biji kopi decaf telah lama disimpan stoples sehingga menjadi basi. Lihat Bab 9 untuk detail lebih lanjut tentang menyiapkan minuman espresso yang memiliki intensitas lebih lemah.  • Doppio ristretto (atau ristretto ganda) adalah dua ristretto yang disajikan sebagai minuman tunggal. Ini memiliki volume dua kali lipat tetapi tidak menggandakan kafein.  • Karena ristretto sangat penuh rasa, tetapi rendah kafein dan level kepahitannya, ada kecenderungan bagi sebagian barista untuk menyiapkan semua minuman di menu mereka menggunakan ristretto ganda daripada espresso tunggal. Barista yang melakukannya sedang membuat satu titik perbedaan. Namun, karena dua kali lebih banyak takaran kopi bubuk digunakan untuk membuat setiap porsi minumannya, harganya juga menjadi beda. | | |
| Long black  A long black is a weak-tasting espresso beverage. It is prepared by diluting a single espresso with hot water. Although it tastes weaker than an espresso, it will have the same amount of caffeine.   NOTES  This beverage is known as a caffé lungo (‘lungo’ meaning ‘long’ in Italian) on Italian menus. It is also known as an Americano (‘Americano' is Italian for ‘American').  A stronger-tasting long black can be prepared by using two espressos diluted with hot water from the hot water spout. It is prepared using the double group handle and a double dose of ground coffee beans. It will taste stronger than a standard long black and have twice the amount of caffeine.  A long black is sometimes prepared by allowing hot water from the group to pass through the ground coffee beans until it fills the cup. This method extends the extraction time to well beyond what is acceptable, significantly increasing the amount of caffeine and bitter substances in the beverage, and for these reasons, is not recommended.  An increased demand for lovers of good coffee to learn more and a growing awareness of the flavour profiles of individual single-origin beans has led to a lot of experimentation with different brewing methods. And it has been found that beverages from some coffee beans taste better when they are prepared using different methods.  Beverages similar to the long black but not prepared using the espresso method are making a comeback in many cafes. It is a very exciting time in the specialty coffee industry for consumers who have access to a greater range of options and possibilities than ever before. These are the myriad filter and drip methods you now see on offer alongside espresso beverages on many coffee menus around the world.  BASIC BLACKS  espresso (short black) doppio (double espresso) ristretto (small espresso) long black (lungo, Americano) | Hitam panjang  Hitam panjang adalah minuman espresso yang rasanya lemah. Itu disiapkan dengan mengencerkan espresso tunggal dengan air panas. Meskipun rasanya lebih lemah dari espresso, rasanya akan memiliki jumlah kafein yang sama.  CATATAN  Minuman ini dikenal sebagai caffé lungo ('lungo' yang berarti 'long' dalam bahasa Italia) pada menu Italia. Ia juga dikenal sebagai Americano (‘Americano 'adalah bahasa Italia untuk‘ Amerika').  Hitam panjang yang rasanya lebih kuat dapat disiapkan dengan menggunakan dua espresso yang diencerkan dengan air panas dari cerat air panas. Itu disiapkan menggunakan pegangan kelompok ganda dan dosis ganda biji kopi bubuk. Rasanya akan lebih kuat dari hitam panjang standar dan memiliki kafein dua kali lipat.  Hitam panjang terkadang disiapkan dengan membiarkan air panas dari kelompok melewati biji kopi sampai memenuhi cangkir. Metode ini memperpanjang waktu ekstraksi hingga melampaui apa yang dapat diterima, secara signifikan meningkatkan jumlah kafein dan zat pahit dalam minuman, dan karena alasan ini, tidak dianjurkan.  Meningkatnya permintaan akan pecinta kopi yang baik untuk belajar lebih banyak dan kesadaran yang tumbuh tentang profil rasa dari biji tunggal asal tunggal telah menyebabkan banyak eksperimen dengan berbagai metode pembuatan bir. Dan telah ditemukan bahwa minuman dari beberapa biji kopi rasanya lebih enak ketika mereka disiapkan menggunakan metode yang berbeda.  Minuman mirip dengan hitam panjang tetapi tidak siap menggunakan metode espresso membuat kembali di banyak kafe. Ini adalah waktu yang sangat menyenangkan dalam industri kopi khusus bagi konsumen yang memiliki akses ke pilihan dan kemungkinan yang lebih besar daripada sebelumnya. Ini adalah segudang filter dan metode tetes yang sekarang Anda lihat ditawarkan di samping minuman espresso di banyak menu kopi di seluruh dunia.  HITAM DASAR  espresso (hitam pendek)  doppio (espresso ganda)  ristretto (espresso kecil)  hitam panjang (lungo, Americano) | | L-Se-Str  L-Lexis-pronoun  L-Se-Str  L-Sinonim  L-lexis-diction  L-Se-Str  L-Lexis-pronoun  L-Lexis-pronoun  L-Se-Str | Long Black  Long black adalah minuman espresso yang rasanya lemah (weak). Minuman ini disiapkan dengan mengencerkan single espresso dengan air panas. Meskipun rasanya lebih lemah dari espresso, kandungan kafeinnya yang sama.  CATATAN  • Minuman ini dikenal sebagai caffé lungo ('lungo' yang berarti 'long/panjang' dalam bahasa Italia) pada menu Italia. Menu ini juga dikenal sebagai Americano (‘Americano 'adalah bahasa Italia untuk‘ Amerika').  • Long black yang rasanya lebih kuat dapat disiapkan dengan menggunakan dua espresso yang diencerkan dengan air panas dari cerat air panas. Menu ini disiapkan menggunakan double group handle dan kopi bubuk dosis/takaran ganda. Rasanya akan lebih kuat dari long black standar dan memiliki kafein dua kali lipat.  • Long black terkadang disiapkan dengan membiarkan air panas dari group melewati bubuk kopi sampai memenuhi cangkir. Metode ini memperpanjang waktu ekstraksi hingga melampaui apa yang dapat diterima, secara signifikan meningkatkan jumlah kafein dan zat pahit dalam minuman, dan karena alasan ini, tidak dianjurkan.  Meningkatnya permintaan dari para pecinta terhadap kopi yang baik dan tuntutan untuk belajar lebih banyak tentang profil rasa dari biji single bean telah membangkitkan banyak eksperimen dengan berbagai metode brewing/penyeduhan. Dan telah ditemukan bahwa minuman dari beberapa biji kopi berbeda rasanya lebih enak ketika disiapkan menggunakan metode yang berbeda pula.  Minuman mirip long black tetapi tidak disiapkan dengan menggunakan metode espresso muncul kembali di banyak kafe. Era ini adalah waktu yang sangat menyenangkan dalam industri kopi specialty bagi konsumen yang memiliki akses pilihan dan kemungkinan lebih besar daripada sebelumnya. Ini adalah era di mana segudang metode filter dan metode drip/tetes ditawarkan berdampingan dengan minuman espresso di banyak menu kopi di seluruh dunia.  BASIC BLACKS  espresso (*short black*)  doppio (*double espresso*)  ristretto (*small espresso*)  Long black (*lungo, Americano*) | | |
| Espresso plus ...  There are four types of beverages prepared by adding other ingredients to espresso: espresso plus milk  espresso plus alcohol  espresso plus cream/ice-cream/ice  espresso plus other flavours.  Cappuccino  A cappuccino is foamed and steamed milk poured onto an espresso. Traditionally, it is approximately one-third espresso,  one-third steamed milk and one-third foam.  EQUIPMENT  single group handle  Standard cup Milk-foaming jug  Saucer Spoon  INGREDIENTS Espresso Milk Powdered chocolate (optional)  SEQUENCE Place saucer on counter.  Pour milk into jug.  Dose and tamp beans into group handle.  Assemble group.  Place cup under group.  Extract espresso while foaming and steaming  Place cup in front of saucer.  Swirl milk and foam together.  Pour into espresso.  Dust with chocolate (optional).  Place cup on saucer.  Place spoon on saucer.  Serve immediately.  NOTES  Achieving equal proportions of espresso,  milk and foam (as was the Italian tradition) for preparing a cappuccino is becoming less significant today. The trend of using large cups has led to cappuccinos with less espresso and more milk --more like a latte. There is now more focus on the amount and quality of foam which, according to World Barista Championship rules, must be approximately I centimetre.  Italian baristas will distinguish between a cappuccino scuro, ('scuro' meaning ‘dark’ in Italian) as one with less foamed milk than usual and a cappuccino chiaro (‘chiaro' meaning 'light’ in Italian) as one with more foamed milk than usual. These options have evolved in some countries to become a dry cappuccino, one with more foam than milk, and a wet cappuccino, one with less foam than milk.  A cappuccino-style beverage with a teaspoon of chocolate is often called a mochaccino, with the addition of marshmallows, a malloccino and when prepared in a mug, a mugaccino. The babycino has no coffee at all. Served to small children. it is simply foamed milk dusted with chocolate. | Espresso plus ...  Ada empat jenis minuman yang disiapkan dengan menambahkan bahan lain ke espresso:  espresso plus susu  espresso plus alkohol  espresso plus krim / es krim / es  espresso plus citarasa lainnya.  Cappuccino  Cappuccino adalah busa dan susu kukus yang dituangkan ke espresso. Secara tradisional, sekitar sepertiga espresso, sepertiga susu kukus, dan sepertiga busa.  PERALATAN  kelompok tunggal menangani  Cangkir standar  Kendi berbusa susu  Lepek  Sendok  BAHAN  espreso  susu  Cokelat bubuk (opsional)  URUTAN  Tempatkan piring di atas meja.  Tuang susu ke dalam kendi.  Dosis dan masukkan kacang ke dalam pegangan kelompok.  Kumpulkan kelompok.  Tempatkan cangkir di bawah grup.  Ekstrak espresso sambil berbusa dan mengukus  Tempatkan cangkir di depan cawan.  Aduk susu dan busa bersama.  Tuang ke dalam espresso.  Debu dengan cokelat (opsional).  Tempatkan cangkir di atas piring.  Tempatkan sendok di atas piring.  Sajikan segera.  CATATAN  Mencapai proporsi yang sama antara espresso, susu, dan busa (seperti tradisi Italia) untuk menyiapkan cappuccino menjadi kurang penting saat ini. Kecenderungan menggunakan cangkir besar telah menyebabkan cappuccino dengan lebih sedikit espresso dan lebih banyak susu - lebih seperti latte. Sekarang ada lebih fokus pada jumlah dan kualitas busa yang, menurut aturan Kejuaraan Barista Dunia, harus sekitar 1 sentimeter.  Barista Italia akan membedakan antara scuro cappuccino, ('scuro' yang berarti 'gelap' dalam bahasa Italia) sebagai satu dengan susu berbusa lebih sedikit dari biasanya dan chappo cappuccino ('chiaro' yang berarti 'cahaya' dalam bahasa Italia) sebagai satu dengan lebih banyak susu berbusa daripada biasa. Pilihan ini telah berevolusi di beberapa negara menjadi cappuccino kering, yang dengan busa lebih banyak dari susu, dan cappuccino basah, yang dengan busa lebih sedikit dari susu.  Minuman gaya cappuccino dengan satu sendok teh cokelat sering disebut mochaccino, dengan tambahan marshmallow, malloccino dan ketika disiapkan dalam cangkir, mugaccino. Babycino tidak memiliki kopi sama sekali. Disajikan untuk anak kecil. itu hanya susu berbusa yang ditaburi cokelat. | | L-lexis-Sem  L-lexis-Sem  L-Lexis-pronoun | Espresso plus...  Ada empat jenis minuman yang disajikan dengan menambahkan bahan lain ke espresso:  • espresso plus susu  • espresso plus alkohol  • espresso plus krim/es krim/es  • espresso plus citarasa lainnya.  Cappuccino  Cappuccino adalah susu hasil foaming dan steaming yang dituangkan ke espresso. Secara tradisional, sekitar sepertiga espresso, sepertiga susu steam, dan sepertiga foam.  PERALATAN BAHAN  Single group handle Espresso  Cangkir standar Susu  Teko foaming Coklat bubuk (optional)  Sendok  URUTAN  • Tempatkan tatakan di atas meja.  • Tuang susu ke dalam teko.  • Dosis/takar dan masukkan bubuk kopi ke dalam group handle.  • Pasang group handle.  • Tempatkan cangkir di bawah group.  • Ekstrak espresso sambil melakukan foaming dan steaming  • Tempatkan cangkir di depan tatakan.  • Swirl susu dan busa bersamaan.  • Tuang ke dalam espresso.  • Taburi dengan cokelat (opsional).  • Tempatkan cangkir di atas tatakan.  • Tempatkan sendok di atas tatakan.  • Sajikan segera.  CATATAN  • Mendapatkan proporsi yang sama antara espresso, susu, dan buih (seperti tradisi Italia) dalam menyiapkan cappuccino menjadi kurang penting saat ini. Kecenderungan menggunakan cangkir besar telah menyebabkan cappuccino dengan lebih sedikit espresso dan lebih banyak susu – lebih mirip latte. Sekarang ada kecenderungan untuk berfokus pada jumlah dan kualitas buih yang, menurut aturan World Barista Championship (Kejuaraan Barista Dunia), harus sekitar 1 sentimeter.  • Barista Italia akan membedakan antara cappuccino scuro, ('scuro' yang berarti 'gelap' dalam bahasa Italia) sebagai capucino dengan susu berbuih lebih sedikit dari biasanya dan cappuccino chiaro ('chiaro' yang berarti 'cahaya' dalam bahasa Italia) sebagai capucino dengan lebih banyak buih susu daripada umumnya. Pilihan ini telah berevolusi di beberapa negara menjadi dry cappuccino (cappuccino kering), dengan buih lebih banyak dari susu, dan wet cappuccino (cappuccino basah), dengan busa lebih sedikit dari susu.  • Minuman gaya cappuccino dengan satu sendok teh cokelat sering disebut mochaccino, dengan tambahan marshmallow disebut malloccino dan ketika disiapkan dalam cangkir, mugaccino. Babycino tidak mengandung kopi sama sekali. Disajikan untuk anak kecil, menu ini terdiri dari hanya susu yang dibuihkan dengan taburan bubuk cokelat. | | |
| Origin of the cappuccino  The word ‘cappuccino' has its origins with the Capuchins, a branch of the Franciscan order of monks from Assisi, in central Italy. The colours of a cappuccino beverage are said to resemble the light brown and white hooded garments worn by these monks.  Whether the monks were the first to mix milk with their espresso may be debatable, but it is certain that the word cappuccino is derived from their name.  Cappuccino has been the victim of many an accidental as well as deliberate mispronunciation and spelling. The correct pronunciation is ‘car-poo-chee-no’.  Dusting with chocolate  Some beverages are served with a dusting of chocolate conveniently dispensed from a chocolate shaker. While it is not the standard practice in Italy, in other countries, a cappuccino is always saved with chocolate on top. in New Zealand cinnamon is a pepular option. | Asal usul cappuccino  Kata 'cappuccino' berawal dari Capuchins, cabang ordo biarawan Fransiskan dari Assisi, di Italia tengah. Warna-warna minuman cappuccino dikatakan menyerupai coklat muda dan putih  pakaian berkerudung yang dikenakan oleh para biarawan ini.  Apakah para bhikkhu itu yang pertama kali mencampur susu dengan espresso mereka mungkin masih bisa diperdebatkan, tetapi dapat dipastikan bahwa kata cappuccino berasal dari nama mereka.  Cappuccino telah menjadi korban  banyak kesalahan pengucapan dan pengejaan disengaja serta disengaja. Pengucapan yang benar adalah 'car-poo-chee-no'.  Berdebu dengan cokelat  Beberapa minuman disajikan dengan debu cokelat yang mudah dikeluarkan dari pengocok cokelat. Meskipun itu bukan praktik standar di Italia, di negara lain, cappuccino selalu disimpan dengan cokelat di atasnya. di Selandia Baru kayu manis adalah opsi yang bagus. | | L-Se-Str  L-lexis-diction  L-Se-Str  L-lexis-Sem | Asal usul cappuccino  Kata 'cappuccino' berawal dari Capuchins, cabang ordo biarawan Fransiskan dari Assisi, di Italia tengah. Warna-warna minuman cappuccino dikatakan menyerupai warna coklat muda dan putih dari jubah yang dikenakan oleh para biarawan ini.  Kebenaran apakah para biarawan itu yang pertama kali mencampur susu dengan espresso mungkin masih bisa diperdebatkan, tetapi dapat dipastikan bahwa kata cappuccino berasal dari nama ordo mereka.  Cappuccino telah menjadi korban banyak kesalahan pengucapan dan pengejaan, baik secara disengaja atau tak disengaja. Pengucapan yang benar adalah 'car-poo-chee-no'.    Menaburkan cokelat  Beberapa minuman disajikan dengan taburan cokelat bubuk. Meskipun proses ini bukan praktik standar di Italia, di negara lain, cappuccino selalu disajika dengan cokelat di atasnya. Di Selandia Baru kayu manis menjadi opsi yang disukai. | | |
| Flat white  A flat white is usually one -third espresso,  topped with steamed milk and just a little foam. It the same size as a cappuccino but has less foam and no chocolate.  EQUIPMENT                    Single group handle Standard cup Milk-foaming jug Saucer Spoon  INGREDIENS  Espresso Milk  Saucer Spoon  SEQUENCE  Place saucer on counter.  Pour milk into jug.  Dose and tamp beans into group handle  Assemble group.  Place cup under group.  Exrract espresso while foaming and steaming  Place cup in front of saucer.  Swirl milk and foam together (a little).  Pour slowly into espresso.  Place cup on saucer.  Place spoon on saucer.  Serve immediately.  N O T E S The flat white used to be prepared differently from the way it is today. It is a beverage that has evolved over time (see left).  Latte  A latte, more correctly called a caffé latte, is an espresso with foamed and steamed milk and  no chocolate. It is usually a more milky beverage than either a cappuccino or a flat white. It usually has less foam than a cappuccino but more than a flat white.  E Q U l P M E N T Single group handle Latte glass Milk-foaming jug Saucer Long spoon  INGREDIENTS Espresso Milk   SEQUENCE  Place saucer on counter.  Pour milk into jug.  Dose and tamp beans into group handle.  Assemble group.  Place glass under group.  Extract espresso while foaming and steaming.  Place glass in front of saucer.  Swirl milk and foam together. Pour into espresso. Place glass on saucer. Place spoon on saucer. Serve immediately.  N O T E S . A latte can be prepared many different ways.  Sometimes a latte glass is too tall to fit under the spouts during extraction, in which case you can extract the espresso into a small jug, then pour it into the glass. When this is done, most of the crema remains on the sides of the jug. A better alternative is to use a glass that will fit under the group handle. | Putih datar  Putih pipih biasanya espresso satu-tiga, atasnya dengan susu kukus dan sedikit busa. Ukurannya sama dengan cappuccino tetapi memiliki lebih sedikit busa dan tidak mengandung cokelat.  PERALATAN  Pegangan kelompok tunggal  Cangkir standar  Kendi berbusa susu  Lepek  Sendok  BAHAN  espreso  susu  Sendok piring  URUTAN  Tempatkan piring di atas meja.  Tuang susu ke dalam kendi.  Dosis dan masukkan kacang ke dalam pegangan kelompok  Kumpulkan kelompok.  Tempatkan cangkir di bawah grup.  Keluarkan espresso sambil berbusa dan kukus  Tempatkan cangkir di depan cawan.  Aduk susu dan busa bersama-sama (sedikit).  Tuang perlahan ke dalam espresso.  Tempatkan cangkir di atas piring.  Tempatkan sendok di atas piring.  Sajikan segera.  N O T E S  Putih rata dulu dipersiapkan secara berbeda dari yang ada sekarang. Ini adalah minuman yang telah berevolusi dari waktu ke waktu (lihat di kiri).  Latte  Latte, lebih tepatnya disebut caffé latte, adalah espresso dengan susu berbusa dan dikukus serta tanpa cokelat. Ini biasanya merupakan minuman yang lebih banyak susu daripada cappuccino atau putih pekat. Biasanya memiliki lebih sedikit busa daripada cappuccino tetapi lebih dari putih rata.  E Q U l P M E N T  Pegangan kelompok tunggal  Gelas latte  Kendi berbusa susu  Lepek  Sendok panjang  BAHAN  espreso  susu  URUTAN  Tempatkan piring di atas meja.  Tuang susu ke dalam kendi.  Dosis dan masukkan kacang ke dalam pegangan kelompok.  Kumpulkan kelompok.  Tempatkan gelas di bawah kelompok.  Ekstrak espresso sambil berbusa dan mengukus.  Tempatkan gelas di depan cawan.  Aduk susu dan busa bersama.  Tuang ke dalam espresso.  Tempatkan gelas di atas piring.  Tempatkan sendok di atas piring.  Sajikan segera.  N O T E S.  Latte dapat disiapkan dengan berbagai cara.  Kadang-kadang gelas latte terlalu tinggi untuk masuk di bawah cerat selama ekstraksi, dalam hal ini Anda dapat mengekstraksi espresso ke dalam kendi kecil, kemudian menuangkannya ke dalam gelas. Ketika ini dilakukan, sebagian besar crema tetap berada di sisi tabung. Alternatif yang lebih baik adalah menggunakan gelas yang pas di bawah gagang kelompok. | | L-lexis-Sem | Flat White  Flat white biasanya espresso terdiri dari 1/3 espresso, disiram susu steam dan sedikit buih. Ukurannya sama dengan cappuccino tetapi memiliki lebih sedikit buih dan tidak mengandung cokelat.  PERALATAN BAHAN  Single group handle Espresso  Cangkir standar Susu  Teko foaming  Tatakan  Sendok  URUTAN  • Tempatkan tatakan di atas meja.  • Tuang susu ke dalam teko.  • Dosis dan masukkan bubuk kopi ke dalam group handle  • Pasang group handle.  • Tempatkan cangkir di bawah group.  • Keluarkan espresso sambil melakukan foaming dan steaming susu  • Tempatkan cangkir di depan tatakan.  • Swirl susu dan busa bersama-sama (sedikit).  • Tuang perlahan ke dalam espresso.  • Tempatkan cangkir di atas tatakan.  • Tempatkan sendok di atas tatakan.  • Sajikan segera.  CATATAN  Flat white dulu dipersiapkan secara berbeda dari yang ada sekarang. Minuman ini telah berevolusi dari waktu ke waktu (lihat Evolusi Flat White di bawah).  Latte  Latte, lebih tepatnya disebut caffé latte, adalah espresso dengan susu hasil steaming dan foaming serta tanpa cokelat. Latte biasanya merupakan minuman yang lebih banyak susu daripada cappuccino atau flat white. Biasanya memiliki lebih sedikit buih daripada cappuccino tetapi lebih banyak dari flat white.  PERALATAN BAHAN  Single group handle Espresso  Gelas latte Susu  Teko foaming  Tatakan  Sendok  URUTAN  • Tempatkan tatakan di atas meja.  • Tuang susu ke dalam teko.  • Dosis dan masukkan kopi bubuk ke dalam group handle.  • Pasangkan group handle.  • Tempatkan gelas di bawah group.  • Ekstrak espresso sambil melakukan foaming dan steaming susu.  • Tempatkan gelas di depan cawan.  • Swirl susu dan busa bersama.  • Tuang ke dalam espresso.  • Tempatkan gelas di atas tatakan.  • Tempatkan sendok di atas tatakan.  • Sajikan segera.  CATATAN  • Latte dapat disiapkan dengan berbagai cara.  • Kadang-kadang gelas latte terlalu tinggi untuk dapat diposisikan di bawah cerat selama ekstraksi, dalam hal ini Anda dapat mengekstraksi espresso ke dalam teko kecil, kemudian menuangkannya ke dalam gelas. Ketika ini dilakukan, sayangnya sebagian besar crema tetap berada di sisi teko. Alternatif yang lebih baik adalah menggunakan gelas yang pas di bawah group handle. | | |
| Evolution of the flat white  The flat white is a beverage that has evolved over time. From its origins in Australia and New Zealand in the 1980s, it is now appearing on menus in other countries including the UK, where in 2005, a cafe named Flat White was opened in London’s vibrant Soho.  In the past, it was the practice to make a flat white using the drip filter method and adding milk as preferred. It was described as a flat white to differentiate it from the foamy cappuccino and was requested by a customer who did not want a milky beverage with lots of foam.  As the use of drip filters declined in favour of espresso machines, flat whites were then prepared by first adding hot water to an espresso before adding milk. A flat white prepared in this way is very similar in taste and texture to a beverage prepared using the drip filter method.  Over time and in the rush of the busy espresso establishments, possibly in an effort to save time, the step of adding hot water to the espresso was omitted. Steamed milk is now poured into espresso with no water added.  A flat white is now served as an espresso topped with steamed milk and a thin layer of foam. It could be said that it has, in fact, come to resemble a latte -and we are still debating the difference. Along with the latte, it has become the barista's palette for latte art. Rather than being the exception to the rule, latte art has become the sign of exceptional lattes or flat whites -and baristas who know what they are doing. | Evolusi putih datar  Putih rata adalah minuman yang telah berevolusi dari waktu ke waktu. Dari asalnya di Australia dan Selandia Baru pada 1980-an, sekarang muncul di menu di negara-negara lain termasuk Inggris, di mana pada 2005, sebuah kafe bernama Flat White dibuka di Soho yang semarak di London.  Di masa lalu, itu adalah praktik untuk membuat putih rata menggunakan metode filter tetes dan menambahkan susu sebagai pilihan. Itu digambarkan sebagai putih rata untuk membedakannya dari cappuccino berbusa dan diminta oleh pelanggan yang tidak ingin minuman susu dengan banyak busa.  Karena penggunaan filter tetes menurun karena mesin espresso, putih rata kemudian disiapkan dengan terlebih dahulu menambahkan air panas ke espresso sebelum menambahkan susu. Putih pipih disiapkan dengan cara ini sangat mirip dalam rasa dan tekstur dengan minuman disiapkan menggunakan metode filter tetes.  Seiring waktu dan terburu-buru dari perusahaan espresso sibuk, mungkin dalam upaya untuk menghemat waktu, langkah menambahkan air panas ke espresso dihilangkan. Susu kukus sekarang dituangkan ke dalam espresso tanpa tambahan air.  Putih rata sekarang disajikan sebagai espresso dengan susu kukus dan lapisan tipis busa. Dapat dikatakan bahwa itu memang menyerupai latte dan kita masih memperdebatkan perbedaannya. Seiring dengan latte, itu telah menjadi palet barista untuk seni latte. Alih-alih menjadi pengecualian terhadap aturan, latte art telah menjadi tanda lattes luar biasa atau kulit putih rata - dan barista yang tahu apa yang mereka lakukan. | |  | Evolusi Flat White  Flat white adalah minuman yang telah berevolusi dari waktu ke waktu. Dari asalnya di Australia dan Selandia Baru pada 1980-an, sekarang muncul pada menu di negara-negara lain termasuk Inggris, di mana pada 2005, sebuah kafe bernama Flat White dibuka di Soho, London.  Di masa lalu, sudah menjadi kebiasaan untuk membuat flat white menggunakan metode drip filter (filter tetes) dan menambahkan susu sebagai pilihan. Metode ini diistilahkan sebagai flat white untuk membedakannya dari cappuccino yang penuh buih dan diminta oleh pelanggan yang tidak ingin minuman kopi susu yang juga banyak buih.  Karena minat penggunaan drip menurun dengan meningkatnya kedukaan penggunaan mesin espresso, flat white kemudian disiapkan dengan terlebih dahulu menambahkan air panas ke espresso sebelum menambahkan susu. Flat white disiapkan dengan cara ini sangat mirip dalam rasa dan tekstur dengan minuman disiapkan menggunakan metode drip.  Seiring waktu dan maraknya usaha espresso, mungkin dalam upaya untuk menghemat waktu, langkah menambahkan air panas ke espresso dihilangkan. Susu steam sekarang dituangkan ke dalam espresso tanpa tambahan air.  Flat white sekarang disajikan sebagai espresso dengan susu steam dan lapisan tipis buih. Dapat dikatakan bahwa menu ini memang menyerupai latte dan kita masih memperdebatkan perbedaannya. Barengan dengan latte, menu ini telah menjadi palet barista untuk seni latte. Alih-alih sebagai kembangan, latte art telah menjadi tanda sajian latte atau flat white yang sempurna - dan barista yang kompeten dan tahu apa yang mereka lakukan. | | |
| Latte macchiato   A latte macchiato is foamed and steamed milk with a small amount of fistretto. It is a weak-tasting, milky coffee beverage, usually prepared in a tall glass and it is often layered.  EQUIPMENT                  INGREDIENTS Single group handle    Espresso Latte glass                     Milk Milk~foaming jug Small jug Saucer Long Spoon  SEQUENCE  Place saucer on counter with glass in front. Pour milk into jug. Dose and tamp beans into group handle. Assemble group. Place small jug under group. Extract espresso while foaming and steaming. Swirl milk and foam together. Pour milk and foam into glass. Pour espresso through foam very slowly. Place glass on saucer. Place spoon on saucer. Serve immediately.  N O T E S To make a layered latte macchiato, extract an espresso into a small jug and pour it slowly onto foamed and steamed mllk already In the glass. You will find that if you pour slowly and gently enough, the espresso will settle between them -because it is less dense than the milk but more dense than the foam.  A spoonful of foam can be gently placed on the spot where the espresso was poured to give a perfectly smooth and intriguing surface.  The latte macchiato has declined in popularity in some countries such as Australia where it appeared on menus in the 1980s. However, it is still popular elsewhere -in Germany, for example, where it is still be found on menus everywhere. | Latte macchiato  Macchiato latte adalah susu berbusa dan dikukus dengan sedikit fistretto. Ini adalah minuman kopi yang rasanya lemah, seperti susu, biasanya disiapkan dalam gelas tinggi dan sering dilapisi.  BAHAN ALAT  Kelompok tunggal menangani Espresso  Latte glass Milk  Guci susu ~ berbusa  Kendi kecil  Lepek  Sendok panjang  URUTAN  Tempatkan piring di atas meja dengan kaca di depan.  Tuang susu ke dalam kendi.  Dosis dan masukkan kacang ke dalam pegangan kelompok.  Kumpulkan kelompok.  Tempatkan kendi kecil di bawah kelompok.  Ekstrak espresso sambil berbusa dan mengukus.  Aduk susu dan busa bersama.  Tuang susu dan busa ke dalam gelas.  Tuang espresso melalui busa dengan sangat lambat.  Tempatkan gelas di atas piring.  Tempatkan sendok di atas piring.  Sajikan segera.  N O T E S  Untuk membuat macchiato latte berlapis, ekstrak espresso ke dalam kendi kecil dan tuangkan perlahan ke dalam buih yang sudah dikukus dan dikukus. Anda akan menemukan bahwa jika Anda menuangkan cukup perlahan dan lembut, espresso akan mengendap di antara mereka - karena itu kurang padat daripada susu tetapi lebih padat daripada busa.  Satu sendok busa dapat ditempatkan dengan lembut di tempat espresso dituangkan untuk memberikan permukaan yang sangat halus dan menarik.  Macchiato latte telah menurun popularitasnya di beberapa negara seperti Australia di mana ia muncul di menu pada 1980-an. Namun, masih populer di tempat lain - di Jerman, misalnya, di mana masih dapat ditemukan pada menu di mana-mana. | |  | Latte macchiato  Macchiato latte adalah paduan susu hasil steaming dan foaming dengan sedikit espresso atau seporsi ristretto. Menu ini rasanya lemah, seperti minuman susu, biasanya disiapkan dalam gelas tinggi dan sering pula disajikan secara layered (berlapis).  PERALATAN BAHAN  Single group handle Espresso  Gelas latte Susu  Teko foaming  Teko kecil  Tatakan  Sendok panjang  URUTAN  • Tempatkan tatakan di atas meja dengan gelas di depannya.  • Tuang susu ke dalam teko.  • Dosis dan masukkan kopi bubuk ke dalam group handle.  • Pasang group handle.  • Tempatkan teko kecil di bawah group.  • Ekstrak espresso sambil melakukan foaming dan steaming susu.  • Swirl susu dan buih bersama.  • Tuang susu dan buih ke dalam gelas.  • Tuang espresso melalui lapisan buih pelan-pelan.  • Tempatkan gelas di atas tatakan.  • Tempatkan sendok di atas tatakan.  • Sajikan segera.  CATATAN  • Untuk membuat macchiato latte berlapis, ekstrak seporsi espresso ke dalam teko kecil dan tuangkan perlahan ke dalam buih yang sudah mendapat proses foaming dan steaming. Anda akan mendapati bahwa jika Anda menuangkan cukup perlahan dan lembut, espresso akan mengendap di antara keduanya – karena itu kurang padat dibanding susu, tetapi lebih padat daripada buih.  • Satu sendok buih dapat diletakkan dengan lembut di tempat espresso dituangkan untuk memberikan permukaan halus dan menarik.  • Macchiato latte telah menurun popularitasnya di beberapa negara seperti Australia, di mana menu ini muncul di menu pada 1980-an. Namun masih populer di tempat lain – di Jerman, misalnya, di mana masih dapat ditemukan pada menu kafe di mana-mana. | | |
|  |  | |  |  | | |
| The meaning of ‘latte’  In many countries, ‘latte‘ refers to a milky coffee beverage. It is perhaps one of the most popular customer requests and can be prepared in any number of ways. The word 'latte' means ‘milk’ in ltalian and if you were to ask for it in Italy you would most probably be given a glass of milk. To be sure you receive this milky coffee beverage. be sure to ask for a:  caffé latte in Italy café au lait in France café con leche in Spain koffie verkeerd in The Netherlands melange or kapuziner in Austria milchkaffee in Germany cortado or garoto in Portugal.  Many of these had their origins as domestic beverages, consumed mostly at breakfast time. In the southern European home, it is a combination of coffee brewed in a stovetop espresso machine and milk heated in a saucepan, both are poured  simultaneously into a cup or bowl to make large milky beverage.  Commercially, a latte, as we know it today, is an espresso combined with foamed and steamed milk, prepared using the commercial espresso machine. It is often presented with some form of latte art on the top -in a glass,  distinguishable from a flat white which is usually served in a cup.  Keterangan gambar halaman 137 bawah  The latte macchiato is often layered with the espresso sitting between the milk at the bottom and the foam at the top. | | Arti dari 'latte'  Di banyak negara, ‘latte‘ mengacu pada minuman kopi yang mengandung susu. Ini mungkin salah satu permintaan pelanggan paling populer dan dapat disiapkan dengan berbagai cara. Kata 'latte' berarti 'susu' dalam bahasa ltalia dan jika Anda memintanya di Italia, Anda kemungkinan besar akan diberikan segelas susu. Yang pasti Anda menerima minuman kopi ini, pastikan untuk meminta:  caffé latte di Italia  café au lait di Perancis  café con leche di Spanyol  koffie verkeerd di Belanda  melange atau kapuziner di Austria  milchkaffee di Jerman  cortado atau garoto di Portugal.  Banyak dari mereka memiliki asal-usulnya sebagai minuman domestik, sebagian besar dikonsumsi pada waktu sarapan. Di rumah Eropa selatan, itu adalah kombinasi kopi yang diseduh  mesin espresso kompor dan susu yang dipanaskan dalam panci, keduanya dituang  secara bersamaan ke dalam cangkir atau mangkuk untuk membuat minuman besar seperti susu.  Secara komersial, latte, seperti yang kita kenal sekarang, adalah espresso yang dikombinasikan dengan susu berbusa dan dikukus, disiapkan menggunakan mesin espresso komersial. Itu sering disajikan dengan beberapa bentuk seni latte di atas-dalam gelas, dibedakan dari putih rata yang biasanya disajikan dalam cangkir.  Keterangan gambar halaman 137 bawah  Latte macchiato sering dilapisi dengan espresso di antara susu di bagian bawah dan busa di bagian atas. | | | Arti dari 'latte'  Di berbagai negara, ‘latte‘ mengacu pada minuman kopi yang mengandung susu. Menu ini mungkin salah satu jeniss minuman paling populer dan dapat disiapkan dengan berbagai cara. Kata 'latte' berarti 'susu' dalam bahasa ltalia. Jika Anda meminta ‘latte’ di Italia, Anda kemungkinan besar akan diberikan segelas susu. Untuk memastikan Anda menerima minuman kopi susu ini, Anda mesti memesan:   caffé latte di Italia   café au lait di Perancis   café con leche di Spanyol   koffie verkeerd di Belanda   melange atau kapuziner di Austria   milchkaffee di Jerman   cortado atau garoto di Portugal.  Banyak dari jenis minuman ini memiliki asal-usulnya sebagai minuman domestik, sebagian besar diminum pada waktu sarapan. Di Eropa selatan, latte adalah kombinasi kopi yang diseduh pada mesin espresso kompor (stovetop espresso machine) dan susu yang dipanaskan dalam panci, keduanya dituang secara bersamaan ke dalam cangkir atau mangkuk untuk membuat minuman kopi susu porsi besar.  Secara komersial, latte, seperti yang kita kenal sekarang, adalah espresso yang dikombinasikan dengan susu hasil steaming dan foaming, disiapkan menggunakan mesin espresso komersial. Menu ini sering disajikan dengan berbagai bentuk seni latte di permukaannya – disajikandalam gelas, untuk membedakannya dari flat white yang biasanya disajikan dalam cangkir.  Keterangan gambar halaman 137 samping: Latte macchiato sering dibuat berlapis dengan espresso di antara susu di bagian bawah dan buih di bagian atas. |
| Macchiato  Traditionally, a macchiato is espresso with just a small amount of milk and/or foam and it is usually prepared according to the customer's preference. It is sometimes referred  to as an espresso macchiato or a short macchiato. Macchiato means 'stained' or 'marked’ in Italian and refers to the small mark made by the milk or foam in the espresso.  EQUIPMENT                   INGREDIENTS  Single group handle      Espresso Espresso cup or glass    Milk Milk-foaming jug Small saucer Small spoon  SEQUENCE Place saucer on counter Pour milk into jug Dose and tamp bean into group handle Assemble group. Place cup under group Extract espresso while foaming and steaming Place cup in front of saucer. Swirl milk and foam together. Top with dash of milk and/ or foam. Place cup on saucer. Place spoon on saucer. Serve immediately.  N O T E S Today, macchiato has a broader meaning and there are many variations.  A long macchiato is prepared by adding a dash of milk and/ or foam to a long black. When just foam is required, it may be necessary to use a spoon.  A ristretto macchiato is prepared using a ristretto instead of a full espresso.  A doppio macchiato is prepared using two espressos (a double macchiato).  In Italy, a customer may specify whether they want hot or cold milk added. In this case they may request a macchiato caldo (with a dash of hot milk) or a macchiato freddo (with a dash of cold milk). (In Italian, ‘caldo’ means ‘hot’ and ‘freddo’ means “cold '.)  Short macchiatos are served in espresso cups or small glasses whereas long macchiatos are served in standard cups.  Macchiato drinkers generally know exactly how they like their macchiato prepared. Because of all the possible options, it is recommended that a barista enquire about a customer's preference rather than make an assumption. | | Macchiato  Secara tradisional, macchiato adalah espresso hanya dengan sedikit susu dan / atau busa dan biasanya disiapkan sesuai dengan preferensi pelanggan. Kadang-kadang disebut sebagai espresso macchiato atau macchiato pendek. Macchiato berarti 'ternoda' atau 'ditandai' dalam bahasa Italia dan mengacu pada tanda kecil yang dibuat oleh susu atau busa dalam espresso.  BAHAN ALAT  Kelompok tunggal menangani Espresso  Cangkir espresso atau gelas susu  Kendi berbusa susu  Piring kecil  Sendok kecil  URUTAN  Tempatkan piring di atas meja  Tuang susu ke dalam kendi  Dosis dan masukkan kacang ke dalam pegangan kelompok  Kumpulkan kelompok.  Tempatkan cangkir di bawah grup  Ekstrak espresso sambil berbusa dan mengukus  Tempatkan cangkir di depan cawan.  Aduk susu dan busa bersama.  Top dengan sedikit susu dan / atau busa.  Tempatkan cangkir di atas piring.  Tempatkan sendok di atas piring.  Sajikan segera.  N O T E S  Saat ini, macchiato memiliki makna yang lebih luas dan ada banyak variasi.  Macchiato panjang disiapkan dengan menambahkan sedikit susu dan / atau busa ke dalam hitam panjang. Ketika hanya busa diperlukan, mungkin perlu menggunakan sendok.  Macchiato ristretto disiapkan menggunakan ristretto alih-alih espresso lengkap.  Macchiato doppio disiapkan menggunakan dua espresso (macchiato ganda).  Di Italia, pelanggan dapat menentukan apakah mereka ingin susu panas atau dingin ditambahkan. Dalam hal ini mereka dapat meminta macchiato caldo (dengan sedikit susu panas) atau macchiato freddo (dengan sedikit susu dingin). (Dalam bahasa Italia, 'caldo' berarti 'panas' dan 'freddo' berarti 'dingin'.)  Macchiatos pendek disajikan dalam cangkir espresso atau gelas kecil sedangkan macchiatos panjang disajikan dalam cangkir standar.  Peminum Macchiato umumnya tahu persis bagaimana mereka suka macchiato yang disiapkan. Karena semua opsi yang mungkin, direkomendasikan bahwa barista menanyakan tentang preferensi pelanggan daripada membuat asumsi. | | | Macchiato  Secara tradisional, macchiato adalah espresso hanya dengan sedikit susu dan / atau busa dan biasanya disiapkan sesuai dengan preferensi pelanggan. Kadang-kadang disebut sebagai espresso macchiato atau macchiato pendek. Macchiato berarti 'ternoda' atau 'ditandai' dalam bahasa Italia dan mengacu pada tanda kecil yang dibuat oleh susu atau busa dalam espresso.  PERALATAN BAHAN  Single group handle Espresso  Cangkir espresso atau gelas Susu  Teko foaming  Tatakan  Sendok kecil  URUTAN  • Tempatkan tatakan di atas meja  • Tuang susu ke dalam teko  • Dosis dan masukkan kopi bubuk ke dalam group handle  • Pasang group handle  • Tempatkan cangkir di bawah group  • Ekstrak espresso sambil melakukan proses foaming dan steaming susu  • Tempatkan cangkir di depan tatakan.  • Swirl susu dan buih bersama.  • Tuangi dengan sedikit susu dan/atau buihnya.  • Tempatkan cangkir di atas tatakan.  • Tempatkan sendok di atas tatakan.  • Sajikan segera.  CATATAN  • Saat ini, macchiato memiliki makna yang lebih luas dan memiliki banyak variasi.  • Long macchiato disiapkan dengan menambahkan sedikit susu dan/atau busa ke dalam long black. Ketika hanya buih yang diperlukan, Anda bisa menggunakan sendok.  • Macchiato ristretto disiapkan menggunakan ristretto, alih-alih dengan espresso penuh.  • Macchiato doppio disiapkan menggunakan dua espresso (double macchiato).  • Di Italia, pelanggan dapat menentukan apakah mereka ingin susu panas atau dingin ditambahkan. Dalam hal ini mereka dapat meminta macchiato caldo (dengan sedikit susu panas) atau macchiato freddo (dengan sedikit susu dingin). (Dalam bahasa Italia, 'caldo' berarti 'panas' dan 'freddo' berarti 'dingin'.)  • Short macchiatos disajikan dalam cangkir espresso atau gelas kecil sedangkan long macchiatos disajikan dalam cangkir standar.  • Peminum Macchiato umumnya tahu persis gaya penyajian macchiato mereka masing-masing. Dari semua opsi yang ada, direkomendasikan untuk barista menanyakan tentang preferensi pelanggan terlebih dahulu daripada hanya dengan menduga-duga saja. |
| Caffe correto  Caffé corretto is prepared by adding alcohol to espresso. Corretto means ‘corrected' or ‘changed’ in Italian and simply refers to changing the taste with the addition of alcohol of some kind. Some spirits and liqueurs blend better with the taste of coffee more than others do.    NOTES  Manys countries have laws regarding the service of alcohol, and coffee beverages served with alcohol in them are no exception. Always make sure you are aware of any applicable laws or rules related to the responsible service of alcohol and follow them with regard to the service of any espresso beverages containing alcohol.  In Italy, alcohol is added to espresso to make a range of beverages that fall into  the category of ‘caffé corretto.’ The preferred additions in Italy are grappa, a clear grape spirit, or a liqueur such as Sambuca or Galliano.  In other countries, a coffee beverage containing alcohol is generally referred to as a liqueur coffee or a coffee cocktail. The term, liqueur coffee is not at all accurate because many so-called liqueur coffees contain spirits and not liqueurs. Some common examples are Irish coffee (with whiskey), Roman coffee (with Galliano), Mexican coffee (with tequila or Kahlua), and Jamaican coffee (with rum or Tia Maria). Some also have cream added.  Other well-known beverages containing alcohol include the Café Brulot from New Orleans (prepared by flaming brandy with coffee and cream), the Kaisermelange, from Austria (coffee poured onto a mixture made from egg, honey and brandy), Café Royale from France (coffee with cognac or armagnac). While some of these were not traditionally prepared using espresso as the coffee, today they often are. | | Caffe correto  Caffé corretto disiapkan dengan menambahkan alkohol ke dalam espresso. Corretto berarti 'dikoreksi' atau 'diubah' dalam bahasa Italia dan hanya mengacu pada mengubah rasanya dengan penambahan alkohol dari beberapa jenis. Beberapa roh dan minuman beraroma lebih enak dengan rasa kopi daripada yang lain.  CATATAN  Banyak negara memiliki undang-undang tentang layanan alkohol, dan minuman kopi yang disajikan dengan alkohol tidak terkecuali. Selalu pastikan Anda mengetahui adanya hukum atau peraturan yang berlaku terkait dengan layanan alkohol yang bertanggung jawab dan ikuti mereka terkait dengan layanan minuman espresso yang mengandung alkohol.  Di Italia, alkohol ditambahkan ke espresso untuk membuat berbagai minuman yang termasuk dalam  kategori ‘caffé corretto.’ Penambahan yang disukai di Italia adalah grappa, roh anggur yang jernih, atau minuman keras seperti Sambuca atau Galliano.  Di negara lain, minuman kopi yang mengandung alkohol umumnya disebut sebagai minuman beralkohol atau koktail kopi. Istilahnya, kopi liqueur sama sekali tidak akurat karena banyak kopi liqueur yang disebut mengandung roh dan bukan minuman keras. Beberapa contoh umum adalah kopi Irlandia (dengan wiski), kopi Romawi (dengan Galliano), kopi Meksiko (dengan tequila atau Kahlua), dan kopi Jamaika (dengan rum atau Tia Maria). Beberapa juga memiliki krim yang ditambahkan.  Minuman terkenal lainnya yang mengandung alkohol termasuk Café Brulot dari New Orleans (disiapkan dengan membakar brendi dengan kopi dan krim), Kaisermelange, dari Austria (kopi dituangkan ke campuran yang terbuat dari telur, madu dan brendi), Café Royale dari Perancis ( kopi dengan cognac atau armagnac). Sementara beberapa dari ini tidak disiapkan secara tradisional menggunakan espresso sebagai kopi, hari ini mereka sering melakukannya. | | | Caffe correto  Caffé corretto disiapkan dengan menambahkan alkohol ke dalam espresso. Corretto berarti 'dikoreksi' atau 'diubah' dalam bahasa Italia dan hanya mengacu pada mengubah rasanya dengan penambahan alkohol berbagai jenis. Beberapa jenis spirits (minuman keras berbasis molasse atau tanaman. –penj) dan liqueur (spirits yang diberi perisa berbagai bahan tambahan. –penj) bisa bercampur dengan rasa kopi secara lebih baik lainnya.  CATATAN  • Banyak negara memiliki undang-undang tentang penyajian alkohol, dan minuman kopi yang disajikan dengan alkohol tidak terkecuali. Selalu pastikan Anda mengetahui adanya hukum atau peraturan yang berlaku terkait dengan penyajian alkohol yang bertanggung jawab dan patuhilah.  • Di Italia, alkohol ditambahkan ke espresso untuk membuat berbagai minuman yang termasuk dalam kategori ‘caffé corretto.’ Penambahan yang disukai di Italia adalah grappa, minuman anggur yang jernih, atau minuman keras seperti Sambuca atau Galliano.  • Di negara lain, minuman kopi yang mengandung alkohol umumnya disebut sebagai liqueur coffee atau coffee coctail. Istilahnya, liqueur coffee sama sekali tidak akurat karena banyak liqueur coffee mengandung spirits dan bukan liqueur. Beberapa contoh umum adalah Irish coffeee (dengan wiski), Roman coffee (dengan Galliano), Mexican coffee(dengan tequila atau Kahlua), dan Jamaican coffee (dengan rum atau Tia Maria). Beberapa juga mendapat tambahan krim.  • Minuman mengandung alkohol terkenal lainnya termasuk Café Brulot dari New Orleans (disiapkan dengan membakar brendi dengan kopi dan krim), Kaisermelange, dari Austria (kopi dituangkan ke campuran telur, madu dan brendi), Café Royale dari Perancis (kopi dengan cognac atau armagnac). Sementara beberapa dari menu ini aslinya tidak menggunakan espresso sebagai kopinya, saat ini espresso juga sering digunakan. |
| Responsible Service of Akohol  There are law in many countries that apply to the sale and service of alcohol. In Australia, for example, this is known as Responsible Service of Alcohol or RSA.  Firstly, a Liquor Licence or Liquor Permit must be obtained by any cafe or restaurant that will be serving any alcohol, even the small quantity that might be served in espresso beverages.  Staff must then be trained in the awareness and application of these laws. This means, for example, that baristas serving espresso beverages containing alcohol must be aware of the standard amounts of alcohol, know how many standard drinks are contained in one beverage, and must always measure the amount of spirit or liqueur added. They must also know how to recognise an intoxicated customer and how to refuse them service.  As a consumer below a certain age, it is illegal to consume beverages containing alcohol in most countries.  Lastly, it is the responsibility of baristas to be aware of the laws related to the sale and service of alcohol in any country they work and to know how to apply them. | | Layanan yang bertanggung jawab dari Akohol  Ada hukum di banyak negara yang berlaku untuk penjualan dan layanan alkohol. Di Australia, misalnya, ini dikenal sebagai Layanan Bertanggung Jawab atas Alkohol atau RSA.  Pertama, Lisensi Minuman Keras atau Izin Minuman Keras harus diperoleh oleh kafe atau restoran mana pun yang akan menyajikan alkohol, bahkan dalam jumlah kecil yang dapat disajikan dalam minuman espresso.  Staf kemudian harus dilatih dalam kesadaran dan penerapan undang-undang ini. Ini berarti, misalnya, bahwa barista yang menyajikan minuman espresso yang mengandung alkohol harus mengetahui jumlah standar alkohol, mengetahui berapa banyak minuman standar yang terkandung dalam satu minuman, dan harus selalu mengukur jumlah semangat atau minuman yang ditambahkan. Mereka juga harus tahu cara mengenali pelanggan yang mabuk dan bagaimana menolak layanan mereka.  Sebagai konsumen di bawah usia tertentu, dilarang mengonsumsi minuman yang mengandung alkohol di sebagian besar negara.  Terakhir, adalah tanggung jawab barista untuk menyadari hukum yang terkait dengan penjualan dan layanan alkohol di negara mana pun mereka bekerja dan untuk mengetahui cara menerapkannya. | | | Penyajian alkohol yang bertanggung jawab  Ada hukum di berbagai negara yang berlaku untuk penjualan dan penyajian alkohol. Di Australia, misalnya, ini dikenal sebagai Responsible Service of Alcohol (Penyajian Bertanggung Jawab atas Alkohol, RSA).  Pertama, Lisensi Minuman Keras atau Izin Minuman Keras harus diperoleh oleh kafe atau restoran mana pun yang akan menyajikan alkohol, bahkan dalam jumlah kecil seperti yang disajikan dalam minuman espresso.  Staf kemudian harus dilatih terhadap kesadaran dan penerapan undang-undang ini. Ini berarti, misalnya, bahwa barista yang menyajikan minuman espresso yang mengandung alkohol harus mengetahui jumlah standar alkohol, mengetahui berapa banyak standard drinks (standar minuman) yang terkandung dalam satu minuman, dan harus selalu mengukur jumlah spirits atau liqueur yang ditambahkan. Mereka juga harus tahu cara mengenali pelanggan yang mabuk dan bagaimana menolak layanan mereka.  Terkait konsumen di bawah usia tertentu, mereka dilarang mengonsumsi minuman yang mengandung alkohol di sebagian besar negara.  Terakhir, adalah tanggung jawab barista untuk menyadari hukum yang terkait dengan penjualan dan penyajian alkohol di negara mana pun mereka bekerja dan untuk mengetahui cara menerapkannya. |
| Vienna coffee  Vienna coffee in most countries is a basic black beverage with the addition of cream. It is usually prepared by gently covering the top of a strong long black or a double espresso with a layer of lightly whipped-cream. In Austria, as in many European countries, it is usually served on a little tray with a glass of water and a spoon across the top.  NOTES  If the glass is too tall to fit under the spout, extract the espresso into to small jug then pour it into the glass. A more satisfactory alternative, to retain the crema the espresso, is to use a shorter glass that fits under the spout.  Use a large spoon to gently place the cream on top so that it does not sink to the bottom of the cup. Alternatively, pour it slowly over the back of the spoon.  Prepare a Vienna coffee after you have prepared other beverages in an order because the cream starts to melt as soon as it is placed on the hot espresso and water.  On the italian espresso menu, espresso with cream is called caffe con panna (‘panna’ means 'cream' in Italian).  The French menu can be a little confusing as a café creme is usually served with milk. So if you want an espresso with cream in France, ask for a café noisette.  What is known as a standard Vienna coffee in the rest of the world is not quite the same in Vienna where a very large variety of espresso with cream options is usually on offer. One popular option is the Maria Theresa (named after the famous Hapsburg Empress) with brandy and whipped cream. | | Kopi Wina  Kopi Vienna di sebagian besar negara adalah minuman hitam dasar dengan tambahan krim. Biasanya disiapkan dengan lembut menutupi bagian atas espresso hitam panjang yang kuat atau ganda dengan lapisan krim kocok ringan. Di Austria, seperti di banyak negara Eropa, biasanya disajikan di atas nampan kecil dengan segelas air dan sendok di atasnya.  CATATAN  Jika gelas terlalu tinggi untuk masuk di bawah cerat, ekstrak espresso ke dalam kendi kecil lalu tuangkan ke gelas. Alternatif yang lebih memuaskan, untuk mempertahankan crema espresso, adalah dengan menggunakan gelas pendek yang pas di bawah cerat.  Gunakan sendok besar untuk dengan lembut menempatkan krim di atas agar tidak tenggelam ke bagian bawah cangkir. Atau, tuangkan perlahan ke bagian belakang sendok.  Siapkan kopi Wina setelah Anda menyiapkan minuman lain secara berurutan karena krim mulai meleleh begitu diletakkan di atas espresso panas dan air.  Pada menu espresso Italia, espresso dengan krim disebut caffe con panna ('panna' artinya 'krim' dalam bahasa Italia).  Menu Prancis bisa sedikit membingungkan karena kafe creme biasanya disajikan dengan susu. Jadi, jika Anda ingin espresso dengan krim di Prancis, mintalah kafe noisette.  Apa yang dikenal sebagai kopi Vienna standar di seluruh dunia tidak sama dengan di Wina di mana berbagai macam espresso dengan pilihan krim biasanya ditawarkan. Salah satu pilihan yang populer adalah Maria Theresa (dinamai Hapsburg Empress yang terkenal) dengan brendi dan krim kocok. | | | Vienna coffee  Vienna coffee (Kopi Vienna) di sebagian besar negara adalah minuman basic black dengan tambahan krim. Biasanya disiapkan dengan menutupi permukaan espresso long black yang kuat atau double expresso dengan lapisan krim kocok ringan secara lembut. Di Austria, seperti di banyak negara Eropa, biasanya disajikan di atas nampan kecil dengan segelas air dan sendok di atasnya.  CATATAN  • Jika gelas terlalu tinggi untuk masuk di bawah cerat, ekstrak espresso ke dalam teko kecil lalu tuangkan ke gelas. Alternatif yang lebih memuaskan, untuk mempertahankan crema espresso, adalah dengan menggunakan gelas pendek yang pas di bawah cerat.  • Gunakan sendok besar untuk menempatkan krim di atas espresso secara lembut agar tidak tenggelam ke bagian bawah cangkir. Atau, tuangkan krim perlahan ke bagian belakang sendok.  • Siapkan kopi Wina setelah Anda menyiapkan minuman lain secara berurutan karena krim mulai meleleh begitu diletakkan di atas espresso panas dan air.  • Pada menu espresso Italia, espresso dengan krim disebut caffe con panna ('panna' artinya 'krim' dalam bahasa Italia).  • Menu Prancis bisa sedikit membingungkan karena kafe creme biasanya disajikan dengan susu. Jadi, jika Anda ingin espresso dengan krim di Prancis, mintalah kafe noisette.  • Apa yang di seluruh dunia dikenal sebagai kopi Vienna standar tidak sama dengan di Wina, di mana berbagai macam espresso dengan pilihan krim biasanya ditawarkan. Salah satu pilihan yang populer adalah Maria Theresa (dari nama kaisarina terkenal Wangsa Hapsburg, Empress) dengan brendi dan krim kocok. |
| Iced coffee  Iced coffee is prepared by adding cold milk, cream and ice-cream to espresso. It is usually served with a chocolate garnish.  N O T E S As an alternative to vanilla ice-cream, chocolate or coffee ice-cream can be used.  An iced coffee is often presented with nutmeg or cinnamon on top instead of chocolate. Mint sticks and chocolate flakes or sprinkles are other popular presentation options. A few coffee beans is another option that is useful for distinguishing an iced coffee from an iced chocolate with chocolate on top.  A sensible practice in some cafes is to use up leftover ground coffee beans at the end of service to prepare espressos for iced coffee. They can then-be kept chilled in a container in the refrigerator until required the next day.  Iced coffee is somewhat time consuming and expensive to make, so should only be included on the coffee menu after careful consideration of the time factor, the cost of  the ingredients (including wastage) and whether there is a reliable freezer close by.  When you request an iced coffee in most countries you will get exactly that -ice and coffee. In Italy, for example, you would get a ‘shakerato' and in Greece 3 ‘frappe’. See the next page for more detail about these coffee and ice combinations.  A new cold coffee option is cold drip coffee. It is popular in many cafes, some of which are selling it in tins or bottles as well as from the flask it is prepared in. | | Es kopi  Kopi es disiapkan dengan menambahkan susu dingin, krim, dan es krim ke espresso. Biasanya disajikan dengan hiasan cokelat.  N O T E S  Sebagai pengganti es krim vanilla, es krim cokelat atau kopi dapat digunakan.  Es kopi sering disajikan dengan pala atau kayu manis di atasnya, bukan cokelat. Tongkat mint dan serpihan cokelat atau taburan adalah pilihan presentasi populer lainnya. Beberapa biji kopi adalah pilihan lain yang berguna untuk membedakan es kopi dari es coklat dengan cokelat di atasnya.  Praktek yang masuk akal di beberapa kafe adalah dengan menggunakan sisa biji kopi di akhir layanan untuk menyiapkan espresso untuk es kopi. Mereka kemudian dapat disimpan dalam wadah dingin di dalam lemari es sampai diperlukan pada hari berikutnya.  Kopi es agak memakan waktu dan mahal untuk dibuat, jadi hanya boleh dimasukkan pada menu kopi setelah pertimbangan faktor waktu, biaya  bahan-bahan (termasuk pemborosan) dan apakah ada freezer yang dapat diandalkan dekat.  Ketika Anda meminta es kopi di sebagian besar negara, Anda akan mendapatkan persisnya - es dan kopi. Di Italia, misalnya, Anda akan mendapatkan 'shakerato' dan di Yunani 3 'frappe'. Lihat halaman berikutnya untuk detail lebih lanjut tentang kombinasi kopi dan es ini.  Pilihan kopi dingin baru adalah kopi drip dingin. Ini populer di banyak kafe, beberapa di antaranya menjualnya dalam kaleng atau botol serta dari termos yang disiapkan. | | | Iced coffee  Iced coffee (Es kopi) disiapkan dengan menambahkan susu dingin, krim, dan es krim ke espresso. Biasanya disajikan dengan hiasan cokelat.  CATATAN  • Sebagai pengganti es krim vanilla, es krim cokelat atau es krim kopi dapat digunakan.  • Es kopi sering disajikan dengan pala atau kayu manis di atasnya, alih-alih cokelat. Mint stick dan serpihan cokelat atau bahan taburan adalah pilihan presentasi populer lainnya. Beberapa biji kopi adalah pilihan lain yang berguna untuk membedakan es kopi dari es coklat dengan cokelat di atasnya.  • Praktek yang bijak di beberapa kafe adalah dengan menggunakan sisa bubuk kopi di akhir layanan untuk membuat espresso bagi es kopi. Semua itu kemudian dapat disimpan dalam wadah khusus di dalam lemari es sampai diperlukan pada hari berikutnya.  • Es kopi agak memakan waktu dan mahal untuk dibuat, jadi hanya boleh dimasukkan pada menu kopi setelah mempertimbangkan faktor waktu, biaya bahan-bahan (termasuk sisa-sanya) dan apakah ada freezer yang dapat diandalkan.  • Ketika Anda meminta es kopi di sebagian besar negara, Anda akan mendapatkan persis seperti namanya – es dan kopi. Di Italia, misalnya, Anda akan mendapatkan 'shakerato' dan di Yunani 'frappe'. Lihat halaman berikutnya untuk detail lebih lanjut tentang kombinasi kopi dan es ini.  • Pilihan kopi dingin terkini adalah kopi drip dingin. Ini populer di banyak kafe, sebagian di antaranya menjualnya dalam kaleng atau botol serta dari termos yang disiapkan untuk itu. |
| Affogato  Affogato‘ is the Italian word for drowned'. An affogato can be prepared by gently placing (or drowing) scoops of ice-cream in espresso or, the other way around, extracting the espresso over a souple of scoops of ice-cream.  N O T E S The espresso may also be served in a jug or cup beside a small bowl of ice-cream-for customers to pour as they please (perhaps with a small glass of loqueur as well).  Prepare an affogato after you have prepared other beverages in an order because the ice-cream starts to melt as soon as it comes into contact with the hot espresso.  It is best to use very cold, hard ice-cream so the hot espresso won’t melt it too quickly.  Experiment with serving chocolate or coffee ice-cream (or a scoop of each) as an alternative to vanilla ice-cream.  Frappe Frappe is the French word for 'shaken'. A frappé is however, of Greek origin, commonly prepared in a cocktail shaker with a double espresso and plenty of crushed ice and sugar.   N O T E S With milk added, a frappé becomes a frapagola ('galo' meaning 'milk' in Greek).  Frappés are prepared 'sweet’ with 2 or more teaspoons of sugar, 'semi-sweet' with 1/2 to 1 1/2 teaspoon of sugar or ‘plain’ with no sugar.  Shakerato is a similar beverage from Italy. | | Affogato  Affogato ‘adalah kata Italia untuk tenggelam '. Sebuah affogato dapat disiapkan dengan menempatkan lembut (atau menuang) sendok es krim dalam espresso atau, sebaliknya, mengekstraksi espresso di atas sup sendok es krim.  N O T E S  Espresso juga dapat disajikan dalam kendi atau cangkir di samping semangkuk kecil es krim - untuk dituangkan pelanggan sesuai keinginan (mungkin dengan segelas kecil loqueur juga).  Siapkan affogato setelah Anda menyiapkan minuman lain secara berurutan karena es krim mulai meleleh segera setelah bersentuhan dengan espresso panas.  Yang terbaik adalah menggunakan es krim yang sangat dingin dan keras sehingga espresso panas tidak akan meleleh terlalu cepat.  Percobaan dengan menyajikan es krim cokelat atau kopi (atau satu sendok masing-masing) sebagai alternatif dari es krim vanila.  Frape  Frappe adalah kata Perancis untuk 'terguncang'. Namun, frappe berasal dari Yunani, biasanya disiapkan dalam pengocok koktail dengan espresso ganda dan banyak es dan gula yang dihancurkan.  N O T E S  Dengan menambahkan susu, frappé menjadi frapagola ('galo' yang berarti 'susu' dalam bahasa Yunani).  Frappés disiapkan 'manis' dengan 2 atau lebih sendok teh gula, 'semi-manis' dengan 1/2 hingga 1 1/2 sendok teh gula atau 'polos' tanpa gula.  Shakerato adalah minuman serupa dari Italia. | | | Affogato  ‘Affogato‘ adalah kata Italia untuk ‘tenggelam'. Seporsi affogato dapat disiapkan dengan menempatkan secara lembut (atau menuang) beberapa sendok es krim dalam espresso atau, sebaliknya, mengekstraksi espresso di atas beberapas sendok sendok es krim.  CATATAN  • Espresso juga dapat disajikan dalam teko atau cangkir di samping semangkuk kecil es krim – untuk dituangkan pelanggan sesuai keinginan (mungkin dengan segelas kecil liqueur juga).  • Siapkan affogato terakhir setelah Anda menyiapkan minuman lain secara berurutan karena es krim mulai meleleh segera setelah bersentuhan dengan espresso panas.  • Yang terbaik adalah menggunakan es krim yang sangat dingin dan keras sehingga espresso panas tidak akan melelehkannya terlalu cepat.  • Lakukan eksperimen dengan menyajikan es krim cokelat atau es krim kopi (atau kombinasinya) sebagai alternatif dari es krim vanila.  Frape  Frappe adalah kata Perancis untuk 'terguncang'. Namun, frappe berasal dari Yunani, biasanya disiapkan dalam pengocok koktail dengan double espresso dan pecahan es batu dan gula.  CATATAN  • Dengan menambahkan susu, frappé menjadi frapagola ('galo' yang berarti 'susu' dalam bahasa Yunani).  • Frappé disajikan 'manis' dengan 2 atau lebih sendok teh gula, 'semi-manis' dengan ½ hingga 1½ sendok teh gula atau plain' tanpa gula.  • Shakerato adalah minuman serupa dari Italia. |
| Mocha  Mocha as a beverage is any number of espresso and chocolate combinations. The most popular is a teaspoon of powdered chocolate added to an espresso which is then topped with foamed and steamed milk as well as a dusting of chocolate.                   N O T E S  As an alternative to powdered chocolate, chocolate syrup is sometimes used.  Mocha beverages can also be served layered. See later in this chapter for how to make a small layered mocha.    There are many meanings of the word ‘mocha', the most common being the combination of chocolate and coffee in mocha, the beverage.  As well as being a beverage, mocha is also a rare and expensive variety of coffee bean that has a chocolate-like flavour. This bean takes its name from Mocha, an area in Yemen in the Middle East where it first grew. Mocha is also the name of the seaport in Yemen from where coffee beans are exported. Italians sometimes call their stove-top domestic espresso machine a moka. Finally, and nothing to do with coffee, it is a fine quality leather glove made from Arabian goatskin! | | Moka  Mocha sebagai minuman adalah sejumlah kombinasi espresso dan cokelat. Yang paling populer adalah satu sendok teh cokelat bubuk ditambahkan ke espresso yang kemudian atasnya dengan susu berbusa dan dikukus serta debu cokelat.  N O T E S  Sebagai pengganti cokelat bubuk, sirup cokelat terkadang digunakan.  Minuman Mocha juga bisa disajikan berlapis-lapis. Lihat nanti dalam bab ini untuk cara membuat moka berlapis kecil.  Ada banyak arti kata ‘mocha ',  yang paling umum adalah kombinasi cokelat dan kopi dalam mocha, minuman.  Selain sebagai minuman, moka juga merupakan jenis biji kopi langka dan mahal yang memiliki rasa seperti cokelat. Kacang ini diambil namanya dari Mocha, sebuah daerah di Yaman di Timur Tengah tempat pertama kali tumbuh. Mocha juga merupakan nama pelabuhan di Yaman dari mana biji kopi diekspor. Orang Italia terkadang menelepon  mesin espresso domestik kompor mereka, moka. Akhirnya, dan tidak ada hubungannya dengan kopi, itu adalah sarung tangan kulit berkualitas baik yang terbuat dari kulit kambing Arab! | | | Mocha  Mocha (moka) adalah minuman kombinasi sejumlah espresso dan cokelat. Yang paling populer adalah satu sendok teh cokelat bubuk ditambahkan ke espresso yang kemudian atasnya dengan susu yang sudah diiproses steaming dan foaming serta taburan bubuk cokelat.  CATATAN  • Sebagai pengganti cokelat bubuk, sirup cokelat terkadang digunakan.  • Minuman moka juga bisa disajikan berlapis-lapis. Lihat nanti dalam bab ini untuk cara membuat moka berlapis porsi kecil.  Begitu banyaknya arti kata mocha  Ada banyak arti kata ‘mocha ', yang paling umum adalah kombinasi cokelat dan kopi dalam mocha, minuman itu sendiri.  Selain sebagai minuman, mocha juga merupakan jenis biji kopi langka dan mahal yang memiliki rasa seperti cokelat. Bijian ini ini diambil namanya dari Mocha, sebuah daerah di Yaman, di Timur Tengah, tempat pertama kali tumbuh. Mocha juga merupakan nama pelabuhan di Yaman dari mana biji kopi diekspor. Orang Italia terkadang menyebut stove-tove espresso machine (mesin espresso domestik kompor) mereka mocha. Terakhir, dan tidak ada hubungannya dengan kopi, mocha juga adalah sarung tangan kulit berkualitas baik yang terbuat dari kulit kambing Arab! |
| signature beverages  Any consideration of espresso with other flavours would not be complete without mention of signature beverages or coffee cocktails. Driven by various competitions where baristas must design and present a signature beverage of their own choice, the boundaries of espresso beverages are being pushed further and further.  Signature beverages give baristas the opportunity to express themselves in much the same way as bartenders do with alcoholic cocktails. As well as demonstrating their superior knowledge of coffee and skill in the preparation and service of espresso and cappuccinos, baristas are challenged to demonstrate creativity and flair in combining other flavours and techniques with espresso.  In barista competitions such as the World Barista Championships, baristas are also judged on presentation and performance as well as the taste of their beverages, pushing the boundaries of what being a barista is all about. One could say the espresso beverage is moving into the realm of the cocktail bar, and back to its rightful place in true Italian tradition.   Armed with an insight into recent trends and developments in espresso and a thorough understanding of some of the most popular espresso beverages and their variations, you can now move on to see how they all come together on a menu. The menu on the next page covers a broad range of options you may find on menus worldwide -from the small specialty cafe adhering to Italian traditions to the large franchise chain with many choices.  Often referred to as ‘the silent salesperson’, your menu must support the good work of baristas and other staff in your cafe. It must make a good first impression, then communicate your offerings in the most effective way. It must sell your products. | | minuman khas  Segala pertimbangan espresso dengan rasa lain tidak akan lengkap tanpa menyebutkan minuman khas atau koktail kopi. Didorong oleh berbagai kompetisi di mana para barista harus mendesain dan menyajikan minuman khas pilihan mereka sendiri, batasan-batasan minuman espresso didorong semakin jauh.  Minuman khas memberi barista kesempatan untuk mengekspresikan diri dengan cara yang sama seperti para bartender dengan minuman beralkohol. Selain menunjukkan pengetahuan superior mereka tentang kopi dan keterampilan dalam persiapan dan layanan espresso dan cappuccino, barista ditantang untuk menunjukkan kreativitas dan bakat dalam menggabungkan rasa dan teknik lain dengan espresso.  Dalam kompetisi barista seperti Kejuaraan Barista Dunia, barista juga dinilai berdasarkan presentasi dan kinerja serta rasa minuman mereka, mendorong batas-batas tentang menjadi apa barista itu sebenarnya. Bisa dikatakan minuman espresso bergerak ke ranah bar koktail, dan kembali ke tempatnya yang semestinya dalam tradisi Italia sejati.  Berbekal wawasan tentang tren dan perkembangan terbaru dalam espresso dan pemahaman menyeluruh tentang beberapa minuman espresso paling populer dan variasinya, Anda sekarang dapat melanjutkan untuk melihat bagaimana mereka semua bersatu dalam sebuah menu. Menu pada halaman berikutnya mencakup berbagai pilihan yang dapat Anda temukan pada menu di seluruh dunia -dari kafe khusus kecil yang mengikuti tradisi Italia hingga rantai waralaba besar dengan banyak pilihan.  Sering disebut sebagai 'tenaga penjual yang diam', menu Anda harus mendukung kerja para barista dan staf lain di kafe Anda. Itu harus membuat kesan pertama yang baik, kemudian mengomunikasikan penawaran Anda dengan cara yang paling efektif. Itu harus menjual produk Anda. | | | Signature beverages (minuman khas)  Bicara tentang paduan espresso dengan rasa lain tidak akan lengkap tanpa menyebutkan signature beverages (minuman khas) atau coffee coctails (koktail kopi). Didorong oleh berbagai kompetisi di mana para barista harus mendesain dan menyajikan minuman khas pilihan mereka sendiri, batasan-batasan minuman espresso didorong semakin jauh.  signature beverages memberi barista kesempatan untuk mengekspresikan diri dengan cara yang sama seperti para bartender dengan minuman beralkohol mereka. Selain menunjukkan pengetahuan superior mereka tentang kopi dan keterampilan dalam persiapan dan layanan espresso serta cappuccino, barista ditantang untuk menunjukkan kreativitas dan bakat dalam menggabungkan rasa dan teknik lain dengan espresso.  Dalam kompetisi barista seperti World Barista Championship (Kejuaraan Barista Dunia), barista juga dinilai berdasarkan presentasi dan kinerja serta rasa minuman mereka, mendorong batas-batas tentang menjadi apa barista itu sebenarnya. Bisa dikatakan minuman espresso bergerak ke ranah bar koktail, dan kembali ke tempatnya yang semestinya dalam tradisi Italia sejati.  Berbekal wawasan tentang tren dan perkembangan terbaru dalam espresso dan pemahaman menyeluruh tentang beberapa minuman espresso paling populer dan variasinya, Anda sekarang dapat melanjutkan untuk melihat bagaimana semua itu bersatu dalam sebuah menu. Menu pada halaman berikutnya mencakup berbagai pilihan yang dapat Anda temukan pada menu di seluruh dunia –dari kafe khusus kecil yang mengikuti tradisi Italia hingga rantai waralaba besar dengan banyak pilihan. |
| World Barista Championships  The World Barista Championships (WBC) are a series of regional and national events culminating in one large international event. It is staged in a different city each year.  Over 50 countries put their best baristas forward to compete in several events. Several days of rigorous competition end with the announcements of the World.... Barista Champion Latte Art Champion Coffee in Good Spirits Champion Cup Tasting Champion Brewers Cup Champion Ibrik/Cezve Champion  Baristas perform in front of a public audience and are judged, according to the rules and regulations laid down by the WBC for each event, by panels of certified judges from all over the world.  Written score sheets are presented to the participants ranking them according to the points they score.  The national team that ranks highest overall in the six events is announced as the World's Best Coffee Nation for that year. | | Kejuaraan Barista Dunia  Kejuaraan Barista Dunia (WBC) adalah serangkaian acara regional dan nasional yang berpuncak pada satu acara internasional besar.  Dipentaskan di kota yang berbeda setiap tahun.  Lebih dari 50 negara mengajukan barista terbaik mereka untuk bersaing dalam beberapa acara. Beberapa hari kompetisi yang ketat berakhir dengan pengumuman Dunia ....  Barista Champion  Juara Latte Art  Kopi dalam Juara Roh Baik  Juara Piala Tasting  Juara Brewers Cup  Juara Ibrik / Cezve  Barista tampil di depan audiensi publik dan diadili, sesuai dengan aturan dan peraturan yang ditetapkan oleh WBC untuk setiap acara, oleh panel hakim bersertifikat dari seluruh dunia.  Lembar skor tertulis disajikan kepada peserta yang memeringkatnya sesuai dengan poin yang mereka nilai.  Tim nasional yang menempati peringkat tertinggi secara keseluruhan dalam enam acara diumumkan sebagai Bangsa Kopi Terbaik Dunia untuk tahun itu. | | | World Barista Championship (Kejuaraan Barista Dunia)  World Barista Championship (WBC) adalah serangkaian acara regional dan nasional yang berpuncak pada satu acara internasional besar. Dipentaskan di kota yang berbeda setiap tahun.  Lebih dari 50 negara mengajukan barista terbaik mereka untuk bersaing dalam berbagai acara. Beberapa hari kompetisi yang ketat berakhir dengan pengumuman....   Barista Champion (Juara Barista)   Latte Art Champion (Juara Latte Art)   Coffee in Good Spirits Champion (Juara Peracik kopi-alkohol)   Cup Tasting Champion (Juara Tasting)   Brewers Cup Champion (Juara Brewing)   Ibrik/Cezve Champion (Juara meracik kopi dengan Ibrik/Cezve)  Barista tampil di depan audiensi publik dan dinilai, sesuai dengan aturan dan peraturan yang ditetapkan oleh WBC untuk setiap acara, oleh panel penilai bersertifikat dari seluruh dunia.  Lembar skor tertulis disajikan kepada peserta. Lembar ini memeringkat mereka sesuai dengan poin yang mereka dapat.  Tim nasional yang menempati peringkat tertinggi secara keseluruhan dalam enam acara diumumkan sebagai World’s Best Coffee Nation (Negara dengan Kopi Terbaik Dunia) untuk tahun itu. |
| Planning an espresso menu  The espresso menu is one of the most important means of communication with your customers. So it is important that it gives a clear message and a good impression. The menu opposite is a typical one you might find anywhere. When planning your own espresso menu. It can be adapted but this should be done with careful consideration of the following: researching the menu writing the menu designing the menu.  Researching the menu  All good menus are based on thorough research. Consider the following factors when making a decision about which beverages to include.  Customer preferences  Predicting who your customers will be and understanding their preferences can be difficult but it is very important when making menu decisions. Look at your location and consider who your potential customers might be. Visit other cafes in the area to observe customers and what they order. If possible, talk to potential customers. Alternatively, consider which kind of customer you want to attract and make your menu decisions based on that.  Resource assessment  The physical resources of your particular cafe will determine which beverages you will be able to serve. The layout of the work area and its size might determine what kind of beverages you will have room to prepare. For example, if you are planning to include beverages that require ice-cream, there will need to be a freezer close by in the work area.  Skills assessment  Consider the skill level of your staff and limit your menu to one that can be easily managed. Being able to prepare and serve a large range of espresso beverages to a competent and consistent standard is difficult for even the most skilled barista. Keep your menu simple so your staff can prepare and serve each beverage consistently well. This is more impressive than a huge range of options that the staff cannot prepare properly.  Training supported by well-documented policies and procedures is the secret to success.  That way everyone knows how to prepare and serve each beverage to your particular enterprise standards to a consistently high standard. Good quality training also ensures staff work quickly and confidently -in the true spirit of espresso.  Time  The time it takes to make a particular beverage must also be cons  idered. in a busy cafe, it might be best to avoid more time-consuming beverages such as a layered latte or an iced coffee. These are good to include only if you will have the time to manage them. | | Merencanakan menu espresso  Menu espresso adalah salah satu sarana komunikasi terpenting dengan pelanggan Anda. Jadi penting untuk memberi pesan yang jelas dan kesan yang baik. Menu yang berlawanan adalah menu khas yang mungkin Anda temukan di mana saja. Saat merencanakan menu espresso Anda sendiri. Dapat diadaptasi tetapi ini harus dilakukan dengan pertimbangan hati-hati berikut ini:  meneliti menu  menulis menu  mendesain menu.  Meneliti menu  Semua menu yang baik didasarkan pada penelitian menyeluruh. Pertimbangkan faktor-faktor berikut ketika membuat keputusan tentang minuman mana yang akan dimasukkan6.  Preferensi pelanggan  Memprediksi siapa pelanggan Anda nantinya dan memahami preferensi mereka mungkin sulit tetapi sangat penting ketika membuat keputusan menu. Lihatlah lokasi Anda dan pertimbangkan siapa calon pelanggan Anda. Kunjungi kafe lain di area tersebut untuk mengamati pelanggan dan apa yang mereka pesan. Jika memungkinkan, bicarakan dengan pelanggan potensial. Atau, pertimbangkan pelanggan jenis apa yang ingin Anda tarik dan buat keputusan menu berdasarkan itu.  Penilaian sumber daya  Sumber daya fisik kafe khusus Anda akan menentukan minuman mana yang dapat Anda sajikan. Tata letak area kerja dan ukurannya mungkin menentukan jenis minuman apa yang akan Anda siapkan. Misalnya, jika Anda berencana menyertakan minuman yang membutuhkan es krim, harus ada lemari es di dekat area kerja.  Penilaian keterampilan  Pertimbangkan tingkat keterampilan staf Anda dan batasi menu Anda hingga yang mudah dikelola. Mampu menyiapkan dan menyajikan berbagai macam minuman espresso dengan standar yang kompeten dan konsisten adalah sulit bahkan untuk barista yang paling terampil sekalipun. Jadikan menu Anda sederhana sehingga staf Anda dapat menyiapkan dan menyajikan setiap minuman secara konsisten dengan baik. Ini lebih mengesankan daripada sejumlah besar pilihan yang tidak bisa disiapkan oleh staf dengan baik.  Pelatihan yang didukung oleh kebijakan dan prosedur yang terdokumentasi dengan baik adalah rahasia kesuksesan. Dengan cara itu semua orang tahu bagaimana menyiapkan dan menyajikan setiap minuman dengan standar perusahaan khusus Anda ke standar tinggi secara konsisten. Pelatihan berkualitas baik juga memastikan staf bekerja dengan cepat dan percaya diri - dalam semangat espresso yang sebenarnya.  Waktu  Waktu yang diperlukan untuk membuat minuman tertentu juga harus dipertimbangkan. di kafe yang sibuk, mungkin lebih baik untuk menghindari minuman yang lebih memakan waktu seperti latte berlapis atau kopi es. Ini bagus untuk dimasukkan hanya jika Anda memiliki waktu untuk mengelolanya. | | | Merencanakan menu espresso  Menu espresso adalah salah satu sarana komunikasi terpenting dengan pelanggan Anda. Jadi penting untuk memberi pesan yang jelas dan kesan yang baik. Contoh menu di atas adalah menu khas yang mungkin dapat Anda temukan di mana saja. Saat merencanakan menu espresso Anda sendiri, contoh tersebut dapat diadaptasi tetapi harus dilakukan dengan mempertimbangkan hal-hal berikut ini dengan hati-hati:  • meriset menu  • menulis menu  • mendesain menu.  Meriset menu  Semua menu yang baik didasarkan pada riset yang mendalam. Pertimbangkan faktor-faktor berikut ketika membuat keputusan tentang minuman mana yang akan dimasukkan dalam menu.  Preferensi pelanggan  Memprediksi siapa pelanggan Anda nantinya dan memahami preferensi/kesukaan mereka mungkin sulit. Tetapi hal ini sangat penting ketika Anda akan membuat keputusan menu. Lihatlah lokasi Anda dan pertimbangkan siapa calon pelanggan Anda. Kunjungi kafe lain di area tersebut untuk mengamati pelanggan dan apa yang mereka pesan. Jika memungkinkan, bicarakan dengan pelanggan potensial. Atau, pertimbangkan pelanggan tip apa yang ingin Anda tarik. Buat keputusan menu berdasarkan hal itu.  Penilaian sumber daya  Sumber daya fisik kafe Anda akan menentukan minuman mana yang dapat Anda sajikan. Tata letak area kerja dan ukurannya mungkin menentukan jenis minuman apa yang akan Anda siapkan. Misalnya, jika Anda berencana menyertakan minuman yang membutuhkan es krim, harus ada lemari es di dekat area kerja.  Penilaian keterampilan  Pertimbangkan tingkat keterampilan staf Anda dan batasi menu Anda pada menu yang mudah dikelola. Kemampuan menyiapkan dan menyajikan berbagai macam minuman espresso dengan standar yang kompeten dan konsisten adalah sulit, bahkan untuk barista yang paling terampil sekalipun. Jadikan siapkan menu sederhana sehingga staf Anda dapat menyiapkan dan menyajikan setiap minuman secara konsisten dengan baik. Pilihan ini akan lebih mengesankan daripada membuat sejumlah besar pilihan menu yang tidak bisa disiapkan oleh staf dengan baik.  Pelatihan yang didukung oleh kebijakan dan prosedur yang terdokumentasi dengan baik adalah rahasia kesuksesan. Dengan cara itu semua orang tahu bagaimana menyiapkan dan menyajikan setiap minuman dengan standar perusahaan Anda dalam standar tinggi secara konsisten. Pelatihan berkualitas baik juga memastikan staf bekerja dengan cepat dan percaya diri – dalam semangat espresso yang sebenarnya.  Waktu  Waktu yang diperlukan untuk membuat minuman tertentu juga harus dipertimbangkan. Di kafe yang sibuk, mungkin lebih baik untuk menghindari minuman yang penyajiannya memakan waktu seperti layered latte atau iced coffee. Menu-menu ini bagus untuk dimasukkan hanya jika Anda memiliki waktu untuk mengelolanya. |
| Price  It is important that you do a proper calculation of costs involved in producing menu items. To know what price to put on each beverage, you need to calculate your total expensus using  the basic formula at left. You can then divide the total price by the number of menu items you expect to sell. This will give you an average price. You can then tweak the price depending on the cost of ingredients and customer demand. The profit component is made up of the minimum profit you need to make as the owner plus any extra your customers are prepared to pay.  Writing the menu  The next consideration in menu planning is naming and describing the beverages you have decided to include. Names and descriptions that are accurate, clear and concise are best.They should also be informative and enticing.  Accurate  Anyone who has read an appetising description of a beverage, only to be disappointed with what they are served, understands the importance of truthfulness. Mouth-watering descriptions can provide great mental pictures, but be careful that the customer is not disappointed. Avoid exaggerated descriptions. Also ensure there are no errors in spelling  or grammar. They may be a source of amusement to a customer but an embarrasent to the management. Have your menu checked by someone who can proofread well.  Concise  Ordering an espresso beverage is not something most customers expect to spend a lot of time doing. A menu that is easy to read is crucial when a customer wants to make a decision fairly quickly. A menu with long, wordy descriptions going over more than one or two pages is not only frustrating to a customer in a hurry, but may also be confusing.  Clear  A customer must not be confused by a menu. Rather, they must get a clear picture of what they can expect to get. Do not assume all customers understand espresso terminology with which you are familiar. Some foreign words might need explanation depending on who your customers are -‘affogato’ and ‘macchiato’, for example. This will have the added advantage of saving time for staff who should not have to answer repeated queries about what particular words mean. It is also important to describe how you prepare beverages such as a latte or mocha, which can be prepared in various way .  Informative  A menu that is more than a simple list of items adds an extra dimension to the espresso experience. Although most customers like to order a beverage as quickly as possible and move on, there are customers who like to be informed and learn more. | | Harga  Penting bahwa Anda melakukan perhitungan biaya yang tepat dalam memproduksi item menu. Untuk mengetahui berapa harga yang harus dibayar untuk setiap minuman, Anda perlu menghitung total pengeluaran Anda menggunakan rumus dasar di sebelah kiri. Anda kemudian dapat membagi harga total dengan jumlah item menu yang ingin Anda jual. Ini akan memberi Anda harga rata-rata. Anda kemudian dapat mengubah harga tergantung pada biaya bahan dan permintaan pelanggan. Komponen laba terdiri dari laba minimum yang Anda butuhkan sebagai pemilik plus setiap tambahan pelanggan Anda siap membayar.  Menulis menu  Pertimbangan berikutnya dalam perencanaan menu adalah penamaan dan menggambarkan minuman yang telah Anda putuskan untuk dimasukkan. Nama dan deskripsi yang akurat, jelas, dan ringkas adalah yang terbaik. Mereka juga harus informatif dan menarik.  Tepat  Siapa pun yang telah membaca deskripsi selera tentang minuman, hanya untuk kecewa dengan apa yang disajikan, memahami pentingnya kejujuran. Deskripsi yang menggiurkan bisa memberikan mental yang hebat  gambar, tetapi berhati-hatilah agar pelanggan tidak kecewa. Hindari deskripsi yang berlebihan. Pastikan juga tidak ada kesalahan dalam pengejaan atau tata bahasa. Mereka mungkin menjadi sumber hiburan bagi pelanggan tetapi merupakan embarras bagi manajemen. Periksalah menu Anda oleh seseorang yang dapat mengoreksi dengan baik.  Ringkas  Memesan minuman espresso bukanlah sesuatu yang diharapkan banyak pelanggan untuk menghabiskan banyak waktu. Menu yang mudah dibaca sangat penting ketika seorang pelanggan ingin mengambil keputusan dengan cukup cepat. Menu dengan deskripsi panjang dan bertele-tele yang memuat lebih dari satu atau dua halaman tidak hanya membuat frustasi pelanggan, tetapi juga membingungkan.  Bersih  Pelanggan tidak harus bingung dengan menu. Sebaliknya, mereka harus mendapatkan gambaran yang jelas tentang apa yang bisa mereka harapkan. Jangan berasumsi bahwa semua pelanggan memahami istilah espresso yang Anda kenal. Beberapa kata asing mungkin perlu penjelasan tergantung pada siapa pelanggan Anda -‘affogato ’dan‘ macchiato ’, misalnya. Ini akan memiliki keuntungan tambahan yaitu menghemat waktu bagi staf yang seharusnya tidak perlu menjawab pertanyaan berulang tentang arti kata-kata tertentu. Penting juga untuk menggambarkan bagaimana Anda menyiapkan minuman seperti latte atau moka, yang dapat disiapkan dengan berbagai cara.  Informatif  Menu yang lebih dari sekadar daftar item menambah dimensi ekstra pada pengalaman espresso. Meskipun sebagian besar pelanggan suka memesan minuman secepat mungkin dan melanjutkan, ada pelanggan yang suka dihubungi dan belajar lebih banyak. | | | Harga  Penting bahwa Anda melakukan perhitungan biaya yang tepat dalam memproduksi item menu. Untuk mengetahui berapa harga yang harus dibayar untuk setiap minuman, Anda perlu menghitung total pengeluaran Anda menggunakan rumus dasar di bawah. Anda kemudian dapat membagi harga total dengan jumlah item menu yang ingin Anda jual. Ini akan memberi Anda harga rata-rata. Anda kemudian dapat mengubah harga tergantung pada biaya bahan dan permintaan pelanggan. Komponen laba terdiri dari laba minimum yang Anda butuhkan sebagai pemilik, plus setiap ekstra biaya yang siap dibayarkan oleh pelanggan Anda.  Menulis menu  Pertimbangan berikutnya dalam perencanaan menu adalah penamaan dan deskripsi minuman yang telah Anda putuskan untuk dimasukkan. Nama dan deskripsi yang akurat, jelas, dan ringkas adalah yang terbaik. Semua itu juga harus informatif dan menarik.  Akurat  Siapa pun yang telah membaca deskripsi minuman pada menu akan kecewa jika yang disajikan tidak sesuai dengan apa yang telah dideskripsikan. Oleh karena kejujuran itu penting. Deskripsi yang menggiurkan bisa memberikan gambaran mental yang hebat, tetapi berhati-hatilah agar pelanggan tidak kecewa. Hindari deskripsi yang berlebihan. Pastikan juga tidak ada kesalahan dalam pengejaan atau tata bahasa. Setiap kesalahan itu mungkin menjadi sumber hiburan bagi pelanggan, tetapi bisa menjadi hal memalukan bagi manajemen. Mintalah seorang yang meemiliki kemampuan proofreading untuk memeriksa daftar menu Anda.  Ringkas  Memesan minuman espresso bukanlah sesuatu yang diharapkan banyak pelanggan akan menghabiskan banyak waktu. Menu yang mudah dibaca sangat penting ketika seorang pelanggan ingin mengambil keputusan dengan cukup cepat. Menu dengan deskripsi panjang dan bertele-tele yang memuat lebih dari satu atau dua halaman tidak hanya membuat frustasi pelanggan, tetapi juga membingungkan.  Jelas  Pelanggan jangan dibuat bingung dengan sajian menu. Sebaliknya, mereka harus mendapatkan gambaran yang jelas tentang apa yang bisa mereka harapkan. Jangan berasumsi bahwa semua pelanggan memahami istilah espresso yang Anda kenal. Beberapa kata asing mungkin perlu penjelasan, tergantung pada siapa pelanggan Anda (mungkin Anda perlu menjelaskan arti ‘affogato’ dan ‘macchiato’, misalnya). Ini akan memberi keuntungan tambahan, yaitu menghemat waktu bagi staf yang seharusnya tidak perlu menjawab pertanyaan berulang tentang arti kata-kata tertentu. Penting juga untuk menggambarkan bagaimana Anda menyiapkan minuman seperti latte atau moka, yang dapat disiapkan dengan berbagai cara.  Informatif  Menu yang lebih dari sekadar daftar item menambah dimensi ekstra pada pengalaman espresso. Meskipun sebagian besar pelanggan suka memesan minuman secepat mungkin dan melanjutkan aktifitas, ada pelanggan yang suka menambah pengalaman dan belajar lebih banyak. |
| For example, a description of the types of coffee beans you use and their characteristics could be included on the back of the menu. While waiting for their order to arrive, some customers like to have something to read. This is your opportunity to include interesting and informative facts about coffee on your espresso menu.  Enticing  A menu should be both attractive and appealing. Aim for a eye-catching name for each beverage followed by a brief phrase or sentence that appeals to the senses and accurately describes what the customer can expect. As well as describing the physical characteristics of a beverage, a good menu description entices the customer to try other items on the menu. This makes upselling of more menu items easier for your staff. | | Misalnya, deskripsi tentang jenis biji kopi yang Anda gunakan dan karakteristiknya dapat dimasukkan di bagian belakang menu. Sambil menunggu pesanan mereka tiba, beberapa pelanggan suka memiliki sesuatu untuk dibaca. Ini adalah kesempatan Anda untuk memasukkan fakta menarik dan informatif tentang kopi di menu espresso Anda.  Menarik  Menu harus menarik dan menarik. Bertujuan untuk nama yang menarik untuk setiap minuman diikuti dengan frase atau kalimat singkat yang menarik bagi indera dan secara akurat menggambarkan apa yang pelanggan harapkan. Serta menggambarkan karakteristik fisik minuman, deskripsi menu yang baik membujuk pelanggan untuk mencoba item lain pada menu. Ini membuat lebih banyak item menu lebih mudah dihapus untuk staf Anda. | | | Misalnya, deskripsi tentang jenis biji kopi yang Anda gunakan dan karakteristiknya dapat dimasukkan di sebalik menu. Sambil menunggu pesanan mereka tiba, beberapa pelanggan suka memiliki sesuatu untuk dibaca. Ini adalah kesempatan Anda untuk memasukkan fakta menarik dan informatif tentang kopi di menu espresso Anda.  Menarik  Menu harus atraktif dan menarik. Bidik nama yang menarik untuk setiap minuman diikuti dengan frase atau kalimat singkat yang menarik bagi indera dan secara akurat menggambarkan apa yang pelanggan harapkan. Begitu pula, sertakan gambaran karakteristik fisik minuman, deskripsi menu yang baik akan membujuk pelanggan mencoba item lain pada menu. Ini membuat proses upselling (teknik marketing dengan membujuk konsumen memilih item menu yang lebih mahal. -penj) lebih mudah dilakukan oleh staf Anda. |
| Designing the Menu  Once you have made a decision about what beverages to include and written the names and descriptions, you need to design the physical appearance or format of your menu. The specialist skills of a graphic designer may be employed at this stage. Or you may design  and write the menu yourself. Regardless of whether you employ a specialist or design the menu yourself, consider the following.  Quality  The overall quality of your menu sends out subtle messages. It may give a good or a bad first impression. A menu does not have to be expensive. A well-designed, attractive menu that communicates accurate messages will give a positive impression. On the other hand, a menu that has mistakes or is confusing to read may cause the customer to question the quality of the espresso beverages and the staff.  Materials  A menu can be produced on simple, clean paper or on expensive, glossy card. The range of materials is extensive. Above all, the material used should be durable, not absorb spills and be able to be wiped clean. Otherwise, they should be replaced regularly. Menus that are tattered and stained do not give a good impression.  Size  Hand-held menus range from small, single-leaf pages displayed in the centre of a table to large, individually presented foldouts in all shapes and sizes. Blackboard menus are common in cafes. Remember it is easier for a customer to make their choice when they can see all the options at the same time. For hand-held menus, make sure all the beverages fit onto one or two facing pages.  Readability  A large, clear typeface with adequate spacing makes reading a menu easy for customers. Handwriting is quite acceptable if it is legible and well-spaced. Keep in mind that the lighting conditions in cafes are often not ideal for reading small print. Certain customers do appreciate being able to read a menu without having to go looking for their reading glasses. Ensure blackboard menus can be read easily by ail customers from any distance. | | Merancang Menu  Setelah Anda membuat keputusan tentang minuman apa yang akan dimasukkan dan menuliskan nama dan deskripsi, Anda perlu merancang tampilan fisik atau format menu Anda. Keahlian spesialis seorang desainer grafis dapat digunakan pada tahap ini. Atau kamu mungkin  desain dan tulis menu sendiri. Terlepas dari apakah Anda mempekerjakan spesialis atau merancang menu sendiri, pertimbangkan yang berikut ini.  Kualitas  Kualitas keseluruhan dari menu Anda mengirimkan pesan yang halus. Mungkin memberikan kesan pertama yang baik atau buruk. Menu tidak harus mahal. Menu yang dirancang dengan baik dan menarik yang mengomunikasikan pesan yang akurat akan memberikan kesan positif. Di sisi lain, menu yang memiliki kesalahan atau membingungkan untuk dibaca dapat menyebabkan pelanggan mempertanyakan kualitas minuman espresso dan staf.  Material  Menu dapat diproduksi di atas kertas yang sederhana dan bersih atau pada kartu yang mahal dan mengkilap. Berbagai bahan sangat luas. Di atas semua itu, bahan yang digunakan harus tahan lama, tidak menyerap tumpahan dan dapat dibersihkan. Kalau tidak, mereka harus diganti secara teratur. Menu yang compang-camping dan ternoda tidak memberikan kesan yang baik.  Ukuran  Menu genggam berkisar dari halaman kecil, daun tunggal yang ditampilkan di tengah meja hingga lipatan besar yang disajikan secara terpisah dalam semua bentuk dan ukuran. Menu papan tulis umum di kafe. Ingatlah bahwa lebih mudah bagi pelanggan untuk membuat pilihan mereka ketika mereka dapat melihat semua opsi pada saat yang sama. Untuk menu genggam, pastikan semua minuman sesuai dengan satu atau dua halaman menghadap.  Keterbacaan  Jenis huruf yang besar dan jelas dengan jarak yang cukup membuat membaca menu menjadi mudah bagi pelanggan. Tulisan tangan bisa diterima jika dapat dibaca dan ditempatkan dengan baik. Perlu diingat bahwa kondisi pencahayaan di kafe seringkali tidak ideal untuk membaca cetakan kecil. Pelanggan tertentu sangat menghargai dapat membaca menu tanpa harus mencari kacamata baca mereka. Pastikan menu papan tulis dapat dibaca dengan mudah oleh semua pelanggan dari jarak jauh. | | | Merancang Menu  Setelah Anda membuat keputusan tentang minuman apa yang akan dimasukkan dalam menu dan telah menuliskan semua nama menud dan deskripsinya, Anda perlu merancang tampilan fisik atau format menu Anda. Keahlian spesialis seorang desainer grafis dapat digunakan pada tahap ini. Atau kamu mungkin bisa mendesain dan menulis menu itu sendiri. Terlepas dari apakah Anda mempekerjakan spesialis atau merancang menunya sendiri, pertimbangkan beberapa hal berikut.  Kualitas  Kualitas keseluruhan dari menu Anda mengirimkan pesan halus. Mungkin memberikan kesan pertama yang baik atau buruk. Menu tidak harus mahal. Menu yang dirancang dengan baik dan menarik yang mengomunikasikan pesan secara akurat akan memberikan kesan positif. Di sisi lain, menu yang memiliki kesalahan atau membingungkan untuk dibaca dapat menyebabkan pelanggan mempertanyakan kualitas minuman espresso dan staf Anda.  Material  Menu dapat diproduksi di atas kertas yang sederhana dan bersih atau pada kartu yang mahal dan mengkilap. Pilihan bahannya sangat luas. Di atas semua itu, bahan yang digunakan harus tahan lama, tidak menyerap tumpahan dan dapat dibersihkan. Kalau tidak, semua itu harus diganti secara teratur. Menu yang compang-camping dan ternoda tidak memberikan kesan yang baik.  Ukuran  Menu genggam berkisar dari satu lembar kecil menu yang ditampilkan di tengah meja hingga yang berbentuk foldout (lipatan) yang disajikan secara terpisah dalam semua bentuk dan ukuran. Menu papan tulis umum digunakan di kafe. Ingatlah bahwa lebih mudah bagi pelanggan untuk membuat pilihan mereka ketika mereka dapat melihat semua opsi pada saat yang sama. Untuk menu genggam, pastikan semua minuman bisa masuk pada satu atau dua halaman berhadapan.  keterbacaan  Jenis huruf yang besar dan jelas dengan jarak yang cukup membuat membaca menu menjadi mudah bagi pelanggan. Tulisan tangan bisa diterima jika dapat dibaca dan ditempatkan dengan baik. Perlu diingat bahwa kondisi pencahayaan di kafe seringkali tidak ideal untuk membaca cetakan kecil. Pelanggan tertentu sangat senang dapat membaca menu tanpa harus mencari kacamata baca mereka. Pastikan menu papan tulis dapat dibaca dengan mudah oleh semua pelanggan dari jarak jauh. |
| Enterprise standards - the menu  Example of procedural issues that can vary from one espresso establishment to the next with regard to the menu and beverage on it are :  placement of the spoon on the saucer - behind or to the side of the cup?  way  of preparing a long black --with one or two espresso?  names on the menu --in Italian or in English?  position of menus -on a counter or at tables?  The management usually makes decisions regarding the issues which then form part of their enterprise standards. They should be written and all  staff be made aware and trained--so they can work confidently and consistently towards commons goals  Conclusion  pression that certainly holds true (0,. the  ‘From little things. big things grow' is an expression that certainly hold true for the espresso menu. From one small espresso we have seen how it is possible to grow an entire menu. The perfect espresso is the basic building block of every beverage you are likely to encounter, whether it is one of the basic black beverages or an espresso plus beverage.  The language of espresso  You can add the following terms to your espresso vocabulary -to use when talking with colleagues and customers about the preparation of espresso beverages.  Affogato Americano Babycino Café au lait Café Brulot Café con leche Café con panna Café créme Café noisette Caffé Americano Caffé corretto Caffé latte Caffé 'lungo Cappuccino  Chococcino Cold drip Doppio Espresso cup Flat White Frappé Grappa Iced coffee Irish coffee Latte Latte macchiato Liqueur coffee Long black Macchiato  Malloccino Mocha Mochaccino Mugaccino Piccolo latte Ristretto Short black Shot of espresso Signature beverage Standard cup Tazzina Vienna coffee World Barista Championships | | Standar perusahaan - menu  Contoh masalah prosedural yang dapat bervariasi dari satu pembentukan espresso ke yang berikutnya sehubungan dengan menu dan minuman di dalamnya adalah:  penempatan sendok pada cawan - di belakang atau ke samping cangkir?  cara menyiapkan hitam panjang - dengan satu atau dua espresso?  nama pada menu --di Italia atau dalam bahasa Inggris?  posisi menu -di meja atau di meja?  Manajemen biasanya membuat keputusan mengenai masalah yang kemudian menjadi bagian dari standar perusahaan mereka. Mereka harus ditulis dan semua staf disadarkan dan dilatih - sehingga mereka dapat bekerja dengan percaya diri dan konsisten menuju tujuan bersama  Kesimpulan  penekanan yang tentu saja berlaku (0,. the  ‘Dari hal-hal kecil. hal-hal besar tumbuh 'adalah ekspresi yang tentu saja berlaku untuk menu espresso. Dari satu espresso kecil kita telah melihat bagaimana mungkin untuk menumbuhkan seluruh menu. Espresso yang sempurna adalah bahan penyusun dasar dari setiap minuman yang mungkin Anda temui, baik itu minuman hitam dasar atau espresso plus minuman.  Bahasa espresso  Anda dapat menambahkan istilah-istilah berikut ke dalam kosakata espresso Anda - untuk digunakan saat berbicara dengan kolega dan pelanggan tentang persiapan minuman espresso.  Affogato  Americano  Babycino  Café au lait  Café Brulot  Café con leche  Café con panna  Café créme  Café noisette  Caffé Americano  Caffé corretto  Caffé latte  Caffé lungo  Cappuccino  Chococcino  Tetes dingin  Doppio  Cangkir espresso  Putih datar  Frape  Grappa  Es kopi  kopi Irlandia  Latte  Latte macchiato  Kopi minuman keras  Hitam panjang  Macchiato  Malloccino  Moka  Mochaccino  Mugaccino  Piccolo latte  Ristretto  Hitam pendek  Suntikan espresso  Minuman khas  Cangkir standar  Tazzina  Kopi Wina  Barista Dunia  Kejuaraan | | | Standar perusahaan - menu Contoh variasi masalah prosedural dari satu usaha espresso ke yang lain sehubungan dengan menu dan minumannya adalah:   * penempatan sendok pada tatakan – di belakang atau ke samping cangkir? * cara menyiapkan *long black* – dengan *single* atau *double espresso*? * nama pada menu – gaya Italia atau dalam bahasa Inggris? * posisi menu – di counter atau di meja pelanggan?   Manajemen biasanya membuat keputusan mengenai masalah yang kemudian menjadi bagian dari standar perusahaan mereka. Semua itu harus ditulis dan semua staf diberi pemahaman serta dilatih – sehingga mereka dapat bekerja dengan percaya diri dan konsisten menuju tujuan bersama Kesimpulan ‘Dari hal-hal kecil, hal-hal besar tumbuh' adalah ungkapan yang tentu saja berlaku untuk menu espresso. Dari satu porsi kecil espresso kita telah melihat bagaimana kita dapat merancang seluruh menu. Espresso yang sempurna adalah bahan penyusun dasar dari setiap minuman yang mungkin Anda temui, baik itu minuman salah satu minuman *basic blacks* atau minuman ‘espresso plus’. Bahasa espresso Anda dapat menambahkan istilah-istilah berikut ke dalam kosakata espresso Anda - untuk digunakan saat berbicara dengan kolega dan pelanggan tentang persiapan minuman espresso.   |  |  | | --- | --- | | *Affogato* | Affogato | | *Americano* | Americano | | *Babycino* | Babycino | | *Café au lait* | Café au lait | | *Café Brulot* | Café Brulot | | *Café con leche* | Café con leche | | *Café con panna* | Café con panna | | *Café créme* | Café créme | | *Café noisette* | Café noisette | | *Caffé Americano* | Caffé Americano | | *Caffé corretto* | Caffé corretto | | *Caffé latte* | Caffé latte | | *Caffé 'lungo* | Caffé lungo | | *Cappuccino* | Cappuccino | | *Chococcino* | Chococcino | | *Cold drip* | Teknik seduh cold drip | | *Doppio* | Doppio | | *Espresso cup* | Cangkir espresso | | *Flat White* | Flat white | | *Frappé* | Frape | | *Grappa* | Grappa | | *Iced coffee* | Iced coffee, es kopi | | *Irish coffee* | Irish coffee | | *Latte* | Latte | | *Latte macchiato* | Latte macchiato | | *Liqueur coffee* | Kopi liker | | *Long black* | Long black | | *Macchiato* | Macchiato | | *Malloccino* | Malloccino | | *Mocha* | Moka | | *Mochaccino* | Mochaccino | | *Mugaccino* | Mugaccino | | *Piccolo latte* | Piccolo latte | | *Ristretto* | Ristretto | | *Short black* | Short black | | *Shot of espresso* | shot espresso, seporsi espreso | | *Signature beverage* | Signature beverage, minuman signature, minuman khas | | *Standard cup* | Cangkir standar | | *Tazzina* | Tazzina | | *Vienna coffee* | Kopi Wina | | *World Barista* | Barista Dunia | | *Championships* | Kejuaraan | |