

Otázky k tématu káva

1. Které druhy kávovníků se v současnosti pěstují?
2. Které kontinenty (státy) jsou největšími producenty kávy?
3. Který druh kávovníku poskytuje velká zrna s jemnou kyselostí?
4. Porovnejte chuťové kvality - tzv. šálkovou kvalitu Arabiky a Robusty!
5. Kolik % tuku obsahuje zelená káva?
6. Kolik % kofeinu obsahuje zelená káva?
7. Jakými postupy se získávají kávová zrna z dužnatých kávových plodů?
8. Co se označuje jako pergamino?
9. Jak se zpracovávají po sklizni tzv. HUSK kávy?
10. Jak se zpracovávají po sklizni tzv. BLUE kávy?
11. Jak se označují kávy v závislosti na nadmořské výšce, ve které vyrostly?
12. V čem jsou pro zákazníka zajímavé plantážnické kávy?
13. S jakou kávou se obchoduje na kávových burzách?
14. K jakým změnám dochází při pražení kávy?
15. Jaký odstín pražení kávových zrn je standardem pro ČR?
16. Jak se označují kávy pražené až 16 min. při nižší teplotě?
17. Do jakého odstínu se praží kávová zrna na espresso, mocca?
18. Jaké typy instantních káv se získávají sušením v rozprachových sušárnách?
19. Jakou technologií se získává lyofilizovaná káva?
20. Jaký vzhled a chuťové vlastnosti má lyofilizovaná káva?
21. Pod jakým jiným označením se lyofilizovaná káva prodává?
22. Jaké složení mají kávy se sníženým obsahem kofeinu?
23. Čím se odstraňuje kofein z kávových zrn a ve které fázi jejího zpracování?
24. Jaký je zbytkový obsah kofeinu v kávě bez kofeinu?
25. Proč se nikdy nebalí zrnková pražená káva vakuově?
26. Jaká zrnitost mleté kávy je vhodná na přípravu:
kávy turecké? ve French Pressu, překapávači nebo džezvě? v espressovači?
27. Co znamená výraz perlová káva?
28. Co je liška?
29. Jakou vadu kávy signalizuje výrazně lesklý mastný povrch kávových zrn?
30. Co se považuje za výrobní vadu kávy?
31. Jaké způsoby balení jsou vhodné pro kávu ?
32. Jakou minimální trvanlivost zaručují jednotlivé způsoby balení?
33. Co jsou kávoviny?
34. Z čeho se nejčastěji kávoviny vyrábí? Uveďte 3 tržní druhy kávovin!