



Estão falando 'Cafesês', e Agora?! (Glossário)

By Alex Melo - abril 24, 2018

Está perdido(a) com algumas **palavras usadas no mundo cafeeiro**? Algumas delas muito técnicas - um verdadeiro '**cafesês**' - e que, ao olhar para um cardápio ou mural de cafeteria, bate sempre aquela dúvida: 'Então, já ouvi essa palavra... Como que é mesmo a bebida?'.

Bom, já conhecemos a famosa versatilidade do café! E com ela, os **diferentes tipos de ingredientes** que podem mudar e dar, além de ainda mais sabor à nossa bebida favorita, uma **nova identidade**. São diversos os ingredientes e claro, mais nomes diferentes surgem para o mercado cafeeiro! Para nossa alegria! Sem falar também dos **métodos de preparo**, vários existentes!

A gente só queria dizer que seus problemas acabaram! Rs. Montamos uma listinha com algumas palavras que com certeza vão te ajudar! Dica: imprima e leve com você! =)



Foto Acervo Pixabay.

Nossa listinha é formada de palavras por: métodos de preparo + tipos de bebidas com café, confira!

Glossário do Café

- **Aeropress:** é um dispositivo peculiar e amável, facilmente a mais portátil e durável opção para se fazer um café de qualidade através da pressão. Trata-se de uma extração por ar comprimido com o café passando por um filtro (de papel ou de metal).
- **Hario V-60:** é um meio prático de fazer café coado direto em uma xícara ou outro recipiente. Método limpo e descomplicado. [Veja como preparar seu café com filtro de papel em 12 passos.](#)
- **Chemex:** é um método de extração com filtro de papel extremamente charmoso, com filtro e refratário em uma mesma estrutura estilosa e elegante.
- **Moka**, ou [cafeteira italiana](#): uma cafeteira que funciona com pressão à vapor, proporcionando um café de sabor intenso. [Veja como utilizá-la em nossa matéria.](#)
- **Prensa francesa**, ou '**French Press**': Simples e rápida, ela infunde água e café juntos, depois, o filtro de malha é empurrado separando o pó de óleos e partículas finas.
- **Espresso:** além de ser um termo muito utilizado, a sua escrita está sempre em pauta de discussões por aí. Podendo ser escrito como '**expresso**' (as duas formas estão corretas e possuem seus 'defensores' pela internet afora, com seus argumentos próprios e pontos de vista). Bom, voltando, é um método de preparar café através da passagem de água quente sob alta pressão pelo café moído. [Veja 7 métodos de preparos de café.](#)
- **Americano:** Leva água quente no próprio café e a quantidade pode variar. Ficando com aquele aspecto mais 'aguado'.
- **Pingado:** Um copo de leite quente que recebe uma pequena quantidade de café, ou seja, somente um pingo de café. Bebida bastante popular em botecos e padarias do Brasil e é, geralmente, servido no copo americano.
- **Média:** Tradicional nas padarias brasileiras, é conhecida lá fora como **Latte** ou **Café Latte**. Café espresso com leite vaporizado e uma fina camada de espuma. Sua textura deve ser um pouco menos cremosa que o cappuccino. Também pode ser chamado de **Cortado**.
- **Cold Brew**, ou café frio (e não gelado): é um tipo de café extraído a frio, ou seja, não tem contato com água quente como ocorre na forma tradicional. Por usar água fria, o processo de obtenção da bebida é bem mais lento (pode levar até 18 horas).
- **Iced Coffee:** é um café feito com água quente e depois resfriado. A diferença aqui com relação ao Cold Brew, é que quando o café passa pelo filtro, ele cai no gelo e é resfriado imediatamente.
- **Macchiato:** também conhecido como espresso macchiato, é um café com leite típico da Itália, consistindo num café espresso misturado com uma pequena quantidade de leite quente com espuma. Nosso preferido!
- **Breve:** Este maravilhoso café leva uma dose de espresso e creme half and half, mas não é muito comercializado no Brasil pela dificuldade em encontrar este creme por aqui.
- **Mocha:** Leva calda de chocolate, leite vaporizado, espuma de leite e café espresso. Pode ser chamado também de **Mocaccino**.

- **Cappuccino:** embora muitos conheçam, mas que vale a pena explicar o preparo pois confunde às vezes. É uma bebida italiana preparada com café espresso e leite. Um cappuccino clássico, muito famoso no Brasil consiste em 1/3 de expresso, 1/3 de leite vaporizado e 1/3 de espuma de leite. E não tem chocolate, hein!
- **Irlandês:** Um café que é acrescentado uísque irlandês com uma camada de creme ou chantilly.
- **Hawaiano:** É um café que leva leite de coco em sua mistura.
- **Tailandês:** É servido gelado. Prepara-se o café através de infusão do café moído e separa-se para gelar.
- **Árabe:** Este interessante café contém **canela** e **cardamomo** em sua mistura.
- **Caribenho:** É um café curioso, onde é acrescentado calda de açúcar, uma dose de rum, licor de café, gelo, creme de leite e meia dose de Martini, de preferência light, ou leite de coco e claro, café bem forte. [Veja aqui 15 Tipos de café.](#)

Conferiu? Agora veja se o seu paladar dá Match com sua linguagem, e nos conte nos comentários abaixo! =)

E até o próximo post!!!!

Gostaram? Conta aqui pra gente qual a palavra do cafêsês mais te deixava sempre com aquela pulguinha atrás da orelha?

Marquem seus momentos cafezinho usando a #GraoDoDia.



Foto Alex Melo / Site GraoDoDia.com divulgação.

* * *

Nos Sigam nas Redes Sociais

Grão Do Dia ☕

- um pouco de café - um pouco de cor -

Instagram: @graododia ([instagram.com/graododia](https://www.instagram.com/graododia))

Facebook: [facebook.com/graododia](https://www.facebook.com/graododia)

Site/blog: www.graododia.com

* * *

Momento Lojinha Grão Do Dia ☕

[Navegador de Super Ofertas](#)

Utilize acima o [nosso navegador exclusivo](#) de **Super Ofertas GrãoDoDia** para suas compras online.

Temos os melhores descontos online, faça o teste!