

Barista



Os tipos de café que um barista geralmente trabalha e prepara incluem:

1. **Café Espresso:** É o café preto tradicional, servido em uma pequena xícara de aproximadamente 30 ml. É a base para muitas outras bebidas à base de café.
2. **Cappuccino:** Uma bebida à base de café que consiste em um terço de espresso, um terço de leite vaporizado e um terço de espuma de leite.
3. **Macchiato:** É um espresso com uma pequena quantidade de espuma de leite no topo.
4. **Latte:** Uma bebida feita com um shot de espresso e preenchida com leite vaporizado, geralmente com apenas um pequeno toque de espuma no topo.
5. **Mocha:** É basicamente um café latte com chocolate. Consiste em um shot de espresso, chocolate e leite vaporizado.
6. **Americano:** É um shot de espresso diluído com água quente, dando a ele um sabor e força semelhantes ao café coado.
7. **Flat White:** Uma bebida que se originou na Austrália e na Nova Zelândia, é feita com um shot de espresso e leite vaporizado. A principal diferença entre um latte e um flat white é a proporção de leite para café e a quantidade de espuma.
8. **Affogato:** Uma sobremesa à base de café, geralmente consiste em uma bola de sorvete de baunilha coberta ou "afogada" com um shot de espresso quente.

9. Ristretto: É um shot de expresso curto, significando que a mesma quantidade de café é usada, mas com a metade da água, criando uma bebida mais concentrada e saborosa.

10. Cortado: Tradicionalmente, é um expresso "cortado" com uma quantidade igual de leite.

Além desses, existem muitos outros tipos de café que um barista pode preparar, muitos dos quais variam regionalmente ou são criações exclusivas da casa. Além disso, um barista experiente também deve conhecer os diferentes tipos de grãos de café, técnicas de moagem, e diferentes métodos de preparação de café, tais como French press, AeroPress, pour over, e mais.

