Tot ce trebuie sa stii despre rasnita de cafea

BUCURESTI - 12 noiembrie 2018 ora 10:31
Comunicat tip General in Tehnologie

Dacă ești pasionat de cafea și vrei să te bucuri de cea mai proaspătă și aromată băutură în fiecare dimineață, atunci trebuie să știi că o râșniță de cafea nu trebuie să îți lipsească din arsenal. Informații mai multe despre acest aparat, fie că e electric sau manual, poți afla din articolul de mai jos.



Rasnita Cafea

Dacă ești pasionat de cafea și vrei să te bucuri de cea mai proaspătă și aromată băutură în fiecare dimineață, atunci trebuie să știi că o râșniță de cafea nu trebuie să îți lipsească din arsenal. Informații mai multe despre acest aparat, fie că e electric sau manual, poți afla din articolul de mai jos.

Râșnița de cafea este o ustensilă de bucătărie cu ajutorul căreia se macină boabele de cafea. Avantajul folosirii râșniței de cafea în gospodărie e acela că o cafea proaspăt râșnită are o savoare mai intensă. Râșnița de cafea se poate folosi și la măcinarea altor produse cum ar fi: nuci, zahărul pentru obținerea zahărului pudră, etc.

Tipuri de râșnițe de cafea

Râșnițe manuale

Funcționarea râșniței de cafea manuală este simplă, prin acționarea unei pârghii așezate în partea de sus se rotește un ansamblu de roți dințate din interiorului mașinii. Boabele de cafea se vor turna în mica cuvă așezată deasupra mecanismelor și ajungând între roțile dințate vor fi măcinate apoi căzând într-un mic depozit aflat

dedesubt.

Râșnițe electrice

Aceste râșnițe au diferite trepte de viteză și pot măcina cafeaua în diferite mărimi. Din punct de vedere al principiului de funcționare, râșnițele de cafea se împart în două categorii:

- râșnițe cu lame rotative – recomandate dacă se pregătește cafeaua la filtru;
- râșnițe cu discuri de măcinare - au grad de măcinare reglabil care macină cafeaua destul de fin pentru espressoare.

Este recomandabil să consumi imediat cafeaua proaspăt râșnită, astfel încât aceasta să își păstreze aroma. Dacă nu o folosești imediat, o poți păstra în plicuri sau cutii perfect închise, uscate, aerate și la loc ferit de lumină. Nu depozita cafeaua râșnită în frigider sau congelator, căci va împrumuta din mirosurile din jur și își va pierde rapid din proprietăți.

De ce să folosești cafea proaspăt râșnită?

Secretul pregătirii unei cafele gustoase și aromate este măcinarea boabelor cât mai aproape de momentul preparării. Dar pentru că nu avem o educație prea bună în acest sens - ne-am obișnuit să cumpărăm cafea direct râșnită și ambalată - este necesar să depui puțin efort pentru a te obișnui să acorzi preparării cafelei mai mult timp și atenție decât de obicei.

Pentru a profita din plin de pe urma boabelor, râșnește doar atât cât îți trebuie la momentul respectiv. Cafeaua râșnită își pierde mult mai repede din aromă și proprietăți, deci este indicat să o consumi cât mai repede. Dacă ai grijă să o depozitezi în mod corespunzător, o poți păstra totuși două-trei zile, dacă situația o impune. Însă dacă vrei să urmezi un adevărat ritual, atunci îți recomand să râșnești cafea proaspătă în fiecare zi.

În ceea ce privește râșnița utilizată, aceasta trebuie să fie perfect curată de fiecare dată și să nu o folosești niciodată la râșnirea altor produse (zahăr, ardei, nuci, etc) deoarece vei afecta iremediabil aroma finală a cafelei.

LEAD MAGNET