

2. 카페라떼/ 카푸치노 제조 및 서빙



01 “~를 만들겠습니다.” 라고 큰소리로 말한다.



02 커피 잔 받침 2개를 준비한다.



03 티스푼 2개를 잔 받침 위에 올려놓는다.



04 밀크 피쳐 2개에 우유를 부어 준비한다.
(약 200ml)



05 포트 필터를 빼내 물기가 없도록 린넨으로 닦는다.



06 그라인더를 켜서 포트 필터에 원두가루를 담는다.



07 원두가루를 평평하게 짚는다.



08 살짝 힘을 주어 수평으로 1차 탬핑한다.



09 탬퍼 손잡이로 포트 필터를 옆면을 살짝 탬핑한다.



10 힘을 주어 2차 탬핑한다.



11 장착 전, 추출 버튼을 눌러 물을 흘려준다.



12 포트 필터를 장착하고 카페라떼/카푸치노잔에 신속하게 추출한다. (30초간 30ml추출)



13 스팀 다이얼을 돌려 스팀을 뿜어준다.



14 스팀 노즐을 밀크 피치의 우유에 담그고 스팀 다이얼을 돌려 스팀을 한다. (카페라떼)



15 스팀 후 스팀 노즐을 스팀 전용 행주로 깨끗이 닦는다.



16 스팀 노즐을 제자리에 놓고 스팀 다이얼을 돌려 스팀을 뿜는다.



17 밀크 피치의 우유를 잘 섞어 준 후 카페라떼 잔에 따른다.



18 커피 잔 받침 위에 카페라떼를 올려 완성한다.



19 스팀 다이얼을 돌려 스팀을 뿜어준다.



20 스팀 노즐을 밀크 피치의 우유에 담그고 스팀 다이얼을 돌려 스팀을 뿜는다. (카푸치노)



21 스팀 후 스팀 노즐을 스팀 전용 행주로 깨끗이 닦는다.



22 스팀 노즐을 제자리에 놓고 스팀 다이얼을 돌려 스팀을 뿜는다.



23 밀크 피치의 우유를 잘 섞어 준 후 카푸치노 잔에 따른 후 잔 받침 위에 올려 메뉴를 완성한다.



24 "카페라떼, 카푸치노 나왔습니다. 맛있게 드세요"라고 말하며 완성된 메뉴를 드린다.