

Определённые добавки при смешивании с кофе могут замаскировать его богатый натуральный вкус и испортить его. Вот чего стоит избегать.

Продукты с высокой кислотностью. Дело в том, что они приводят к свёртыванию молока, когда вы добавляете их в горячий латте. К холодным же напиткам они подходят, отмечает Лайла Гамбари, владелец и консультант кофейного бизнеса, чемпион США по бариста 2014 года.

Искусственные сливки. В их состав входит большое количество гидрогенизованных масел, сомнительных загустителей. Если список ингредиентов сливок обширный, то лучше не покупайте их.

Протеиновый порошок. Вместо добавления этого порошка в кофе лучше выпейте протеиновый коктейль. Сбалансированный кофе при добавлении в него протеина станет неприятно густой и невкусной комковатой массой.



Shutterstock

Искусственные подсластители. Их синтетический вкус подавляет вкус кофе,

отмечает Линдси Созио, основательница Lavender Coffee Boutique.

Рисовое молоко. Лео Юффа, владелец Dazbog Coffee, рекомендует его избегать, так как в нём мало белка и оно плохо сбивается.

Сиропы без сахара. Они как минимум не полезны для здоровья.

Материалы новостного характера нельзя приравнивать к назначению врача. Перед принятием решения посоветуйтесь со специалистом.