

Если хотите сделать простую чашку кофе уникальной – добавьте в неё специи. Они усилият вкус, раскроют аромат и улучшат пищеварение.

Корица. Она прекрасно маскирует сильную горечь кофе и снижает уровень сахара в крови. Сочетается с кофе светлой обжарки, латте, эспрессо.

Кардамон. Придаёт кофе цитрусовый вкус с нотами эвкалипта. Хорошо сочетается с кофе с молоком, по-турецки, тёмной арабикой.

Имбирь. Его можно сочетать с латте, американо, фильтр-кофе.

Ваниль. Делает вкус кофе более мягким, сливочным, десертным. Её хорошо сочетать с такими сортами, как мокка, флэт-уайт, кофе с молоком.

Мускатный орех. Благодаря этой пряности кофе получается со слегка древесным вкусом с пряными нотками. Напиток отлично сочетается с латте, эспрессо, мокка.



YandexART

Чёрный перец. Сочетайте его с крепким чёрным кофе, ристретто, кофе по-восточному. Он усилит вкус напитка.

Корица и не только: названы специи, которые сделают кофе вкуснее

Анис. Его лучше всего добавлять к арабике, кофе с сахаром, десертному кофе.

Гвоздика. Она добавляет кофе яркости и крепости. Хорошо сочетается гвоздика с кофе тёмной обжарки, кофейными смесями с шоколадом.

Какао. Кофе с какао станет идеальным утренним напитком. Из сортов кофе лучше выбирать капучино, латте, арабику средней обжарки.

Соль. Её щепотка уменьшит горечь кофе. Сочетать соль лучше с растворимым кофе, тёмным кофе, робуста.

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