



Основным плюсом этой разновидности кофемашин является их простое устройство. Вместе с тем они имеют невысокую стоимость. А качество кофе при этом остается на хорошем уровне. Рожковые кофеварки используют для приготовления эспрессо. Рожковая кофемашина подает в рожок горячую воду или пар под высоким давлением. Он идет сквозь таблетку кофе, затем через фильтр, а потом в чашку. Кофе выделяет ароматические вещества и дает вкус. Нужно сказать, что в таких машинах нет возможности отрегулировать крепость кофе. Он зависит в основном от спресованности кофе, а также качества помола.

В рожковых кофемашинах вы засыпаете молотый кофе в рожок. Его объем рассчитан на 1-2 порции кофе эспрессо. Далее нужно утрамбовать кофе, чтобы получилась «таблетка». Процедура будет достаточно сложной для людей, кто не имеет опыта приготовления кофе. Вам понадобится темпер для нормальной утрамбовки таблетки кофе. С ним гораздо легче проводить эту процедуру. Так, что заходите и выбирайте [кофеварки](#), а вместе с ними и темпер.

От утрамбовки кофейной таблетки качество получаемого кофе зависит прямо пропорционально. Если таблетка будет спрессована сильно, то кофе будет содержать много экстракта, поскольку вода будет проходить довольно долго. Напиток будет горчить. Если уплотнить таблетку слабо, то кофе будет водянистым и будет иметь слабый аромат. Чтобы приготовить оптимальную кофейную таблетку, требуется

ежедневная практика.

Крепость получаемого кофе зависит и от помола. Если кофе вы уже покупаете молотым, то эта проблема не особо актуальна. Ведь чаще всего он продается в помол среднего качества. Здесь зависимость такая: кофе будет тем крепче, чем мельче помол. Если слишком сильно утрамбовать кофе в рожке, то кофейная таблетка создает большое сопротивление пару. В результате вода будет долго проходить через кофе и перенасытится ароматическими веществами. Когда будете выбирать степень помола, то стоит доверять своему вкусу. А еще лучше испробовать все варианты и оставить лучший.

Есть еще один важный фактор, влияющий на получаемый кофе из рожковой кофемашины. Он заключается в материале рожка. Если рожок металлический, то кофе будет густым, с пенкой. Если рожок будет пластиковым, то кофе будет водянистым, с жидкой пенкой, кисловатый на вкус. Причем тут не поможет даже качественный помол дорогого зернового кофе. И этому есть объяснение. В рожке из пластика кофе плохо прогревается, а металл хорошо. После того, как вы приготовили кофе, нужно сразу выбросить из рожка кофейную таблетку. Нужно промыть рожок в воде и полностью очистить от кофе. Иначе потом старые кофейники будут портить вкус вновь приготовляемого напитка.

Стоит сказать, что в большинстве рожковых кофемашин есть пароотводная трубка. На ней сделана насадка панарелло, которая служит для подачи пара и взбития пенки для кофе капучино. Этот процесс требует того, чтобы вы вращали чашку со сливками в процессе подачи пара.

Все современные модели кофемашин имеют индикаторы подачи питания, уровня воды, температуры. Также имеются различные методы защиты от перегрева. Есть рожковые кофемашины, имеющие комплекты для использования кофейных чалд.