

## Elaboración de bebidas a base de café

### Elaboration of coffee drinks

*Alexia Vázquez Hernández<sup>a</sup>, Atenas Loaliza Díaz<sup>b</sup>*

---

#### Abstract:

The consumption of coffee in Mexico has been of great importance in the country due to the quality in its production, as well as the organoleptic characteristics that derive from the conditions of the soil and the climate of the different regions where it is cultivated, turning to Mexico in one of the world's leading producers.

#### Keywords:

Coffee, service, consumption

---

#### Resumen:

El consumo de café en México ha sido de gran importancia en el país debido a la calidad en su producción, así como a las características organolépticas que se derivan de las condiciones que propicia el suelo y clima de las diferentes regiones en donde se cultiva, convirtiendo a México en uno de los principales productores del mundo.

#### Palabras Clave:

Café, servicio, consumo

---

### Introducción

Según datos históricos revelan que el cultivo del café en México inició en 1790 y fueron los estados de Veracruz, Oaxaca, Chiapas, Tabasco y Michoacán los principales productores debido a sus excelentes condiciones climatológicas y de suelo para la producción. [1]

Fue tal el consumo del producto que propició su servicio en lo que actualmente conocemos como cafeterías, restaurantes y pastelerías, describe Téllez (2016) que a finales del siglo XVIII se inauguró la primera cafetería en el país, la cual se encontraba ubicada en el centro histórico de la Ciudad de México y fue el primer lugar en donde personas de gran importancia social acostumbraban a consumir bebidas a base del producto, dando lugar a la expansión de diferentes establecimientos tanto en la capital como en otros estados en los que se tiene registro de la existencia de cafeterías dentro de importantes hoteles. [2]

Hoy en día debido al consumo del café mexicano se presentan diversas ofertas tanto de productores como de establecimientos en donde puede consumirse, entre las

que se encuentran franquicias nacionales y extranjeras, además de pequeñas empresas e incluso tiendas de conveniencia. [3]

A pesar de ser un artículo de fácil consumo y al alcance de todos, cada vez es más valorado y apreciado las características aromáticas que pueda aportar el café, otorgándole un valor al procedimiento de pisca, tostado y molienda perfectamente apreciables en una taza elaborada por método antiguo. [4]

### Desarrollo

- I. OBJETIVO GENERAL DE LA PRÁCTICA  
Preparación y degustación de café veracruzano por medio de cafetera de embolo
- II. IMPLEMENTOS A UTILIZAR
- III. Prensa de embolo, bascula gramera, taza blanca, plato comportero, cuchara cafetera y cuchara sopera.

---

<sup>a</sup> Profesor de asignatura programa educativo de gastronomía, Autor de Correspondencia, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Instituto de Ciencias Económico Administrativas, <https://orcid.org/0000-0001-6973-7009>, Email: alexia\_vazquez@uaeh.edu.mx

<sup>b</sup> Profesor de asignatura programa educativo de gastronomía, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Instituto de Ciencias Económico Administrativas, <https://orcid.org/0000-0001-5521-4725>, Email: atenas\_loaliza@uaeh.edu.mx

**Referencias**

**IV. INSUMOS REQUERIDOS PARA SU PREPARACIÓN**

- [1] Monroy, M. (2004). ¿Qué hay de trás de una taza de café? Datos básicos sobre café en México. México.
- [2] Tellez, L. (2016). Historia cultural del consumo de café en México. Universidad Veracruzana. Xalapa de Enriquez; México.
- [3] Martínez, U. (2016). La historia del café en México. Asociación Mexicana de Cafés y cafeterías de especialidad. México.
- [4] Lagorce, S. (2009). Café. Mallorca, Barcelona : Larousse .

Ingredientes primarios de la elaboración de café en prensa de embolo

Café veracruzano molienda media	.060	Kg
Agua potable	1	L

**PROCEDIMIENTO**

Colocar el 60g de café en la prensa con capacidad de un litro de agua. Calentar el agua y desgasificar el café con movimientos circulares, terminar de incorporar el agua y dejar infundir por 4 minutos

**CONCLUSIONES**

Método simple que permite obtener un líquido impregnado con los aceites, azúcares y sabores del grano, lo que será un café aromático y con alto porcentaje de cafeína