



آشنایی با انواع نوشیدنی های قهوه



قهوه ساده



- این نوع قهوه محبوبترین نوشیدنی در جهان است. این نوشیدنی یکی از کالاهای بسیار پرفروش در جهان است و از این لحاظ پس از نفت مقام دوم را دارد!

روش آماده کردن قهوه ساده:

- پس از جوشیدن آب، به آرامی آب گرم را روی پودر قهوه با حرکت دایره‌ای بریزید تا تمام پودر خیس شود. ۳۰ ثانیه صبر کنید، و اجازه بدهید پودر قهوه حباب بزند و نرم شود. دوباره آب داغ بریزید تا سطح آب دو و نیم سانت بالاتر از پودر قهوه باشد. صبر کنید تا آب از فیلتر عبور کند و پایین بریزد.

قهوه ترک



- قهوه ترک ریزتر از قهوه پودر شده معمولی است قهوه ترک دارای طعم و مزه‌ای بی‌نظیر است و ریشه در سنت پرسابقه و باستانی ترکیه دارد.

روش آماده کردن قهوه ترک:

- ✓ ۱ قاشق چایخوری قهوه را به ازای هر فنجان قهوه اضافه کنید. اگر می‌خواهید آن را شیرین کنید در همان ابتدا شکر را اضافه کنید و خوب هم بزنید.
- ✓ مخلوط را به آرامی به نقطه‌ی جوش برسانید، اما حتما باید از حرارت متوسط استفاده کنید. این فرآیند فقط ۳ تا ۴ دقیقه طول می‌کشد.
- ✓ در هنگام گرم شدن ترکیب، کف تیره رنگی روی آن تشکیل می‌شود و باید از یک قاشق چایخوری برای انتقال مقداری از کف تیره به فنجان استفاده کنید چون رسم است که قهوه ترک با کف روی آن سرو می‌شود.

اسپرسو ESPRESSO



- نوعی قهوه غلیظ است که اوایل قرن بیستم در ایتالیا ابداع شده است. اسپرسو با عبور دادن آب نزدیک به نقطه جوش با فشار زیاد از میان دانه‌های آسیاب شده قهوه تهیه می‌شود. اسپرسو دارای غلظت بالاتری از مواد محلول و معلق جامد است.
- اسپرسو را لوییجی بتزرا، صاحب یک شرکت تولیدی در سال ۱۹۰۳ اختراع کرد. ایده او وارد کردن فشار به فرایند دم کردن قهوه بود که زمان لازم برای دم کشیدن قهوه را کم می‌کرد. او نام دستگاه جدیدش را "دستگاه قهوه اسپرسو" گذاشت. اسپرسو در ایتالیایی به معنای سریع است.
- اسپرسو پایه برخی از نوشیدنی‌ها مانند کافه لاته، کاپوچینو، کافه ماکیاتو، کافه موکا و کافه آمریکانو است.
- میزان کافئین موجود در اسپرسو در واحد حجم از سایر نوشیدنی‌ها بیشتر است و به این دلیل هم هست که اکثر اوقات در مقیاس‌های کوچک سرو می‌شود. یک اسپرسو ۶۰ میلی لیتری دارای ۸۰ الی ۱۵۰ میلی‌گرم کافئین است در حالیکه یک قهوه معمولی با حجم ۲۴۰ میلی لیتر دارای ۹۵ الی ۲۰۰ میلی‌گرم کافئین است.

کاپوچینو



- این نوشیدنی ایتالیایی به طور سنتی با اسپرسو و شیر گرم تهیه می‌شود و با شیر کف‌دار پوشانده می‌شود. برای این‌که شیر به خوبی کف کند بهتر است آن را با دستگاه استیمر (کف‌ساز) آماده کنید.

کافه امریکانو CAFFÈ AMERICANO

- نوعی اسپرسو رقیق شده با آب داغ است با طعمی متفاوت با قهوه دم کرده سنتی.



کافه لاته

- با استفاده از اسپرسو (یک سوم)، شیر بخار داده شده (دو سوم) و حدود یک سانتیمتر کف، کافه لاته تهیه می‌شود. یکی از محبوب‌ترین نوشیدنی‌های تهیه شده از قهوه است.



قهوه کوبانو

با نام قهوه‌ی کوبایی یا اسپرسوی کوبایی نیز شناخته می‌شود.

نوعی اسپرسو است که ریشه در کوبا دارد. زمانی که ماشین‌های اسپرسو برای نخستین بار از ایتالیا به این کشور وارد شده بود، تولید این نوع نوشیدنی آغاز شد.

- این اسپرسو پس از دم کردن شیرین می‌شود و به عنوان پایه‌ای برای سایر نوشیدنی‌ها استفاده می‌شود. قدرت آن دو برابر قهوه‌ی سنتی امریکایی است و کوبایی‌ها آن را به عنوان بخشی از مراسم صبحانه‌شان مصرف می‌کنند.



کورتادو



- قهوه‌ی مورد علاقه‌ی مردم در اسپانیا، پرتغال و آمریکای لاتین است که اغلب به عنوان یک نوشیدنی بعد از ظهر از آن لذت می‌برند. این نوشیدنی از اسپرسو تهیه می‌شود و با مقدار کمی شیر گرم کمی رقیق می‌شود و میزان اسید آن کاهش می‌یابد.
- شیر استفاده شده برای کورتادو کمی خنک‌تر است اما قوام شیر استفاده شده در لاته را دارد. اگر نمی‌توانید بین قهوه‌ی سرد و داغ یکی را انتخاب کنید، کورتادو انتخاب مناسبی است.

موکا



- این نوع از کافه لاته یک نوآوری امریکایی است که طرز تهیهی آن از نوعی نوشیدنی قهوه الهام گرفته شده است.
- کافه موکا یک نوشیدنی بر پایهی اسپرسو با شیر و شکلات داغ است.

آیس کافی



- آیس کافی می‌تواند یک نوشیدنی عالی و طراوت‌بخش باشد اما فقط اگر بتوانید نوشیدنی را بدون رقیق کردن آن با یخ، خنک نگه دارید.
 - مشخص است که ریختن قهوه‌ی داغ روی یخ به یک نوشیدنی به شدت آبکی و بی‌مزه منجر می‌شود. نگه داشتن قهوه در یخچال برای خنک نگه داشتن قهوه از سوی دیگر، سبب می‌شود که عطر و طعم نوشیدنی به کل از بین برود.
- ✓ ترفند: قهوه را در یک قالب مکعبی یخ بریزید و داخل فریزر بگذارید تا یخ بزند سپس به مقدار لازم شیر به آن اضافه نمایید.

آفوگاتو



- آفوگاتو ریشه در میلان دارد و نام آن به معنای “غرق شده” است که بسیار هم مناسب آن است، زیرا برای تهیه این نوشیدنی مبتنی بر قهوه از اسپرسو داغ و تلخ برای ذوب کردن بستنی ژلاتو استفاده می‌شود و به این ترتیب یک استخر حاوی قهوه خامه‌ای و بستنی آماده می‌شود!

فریوچینو

- فریوچینو محصول ویژه‌ی استارباکس است، قهوه‌ی مخلوط با یخ و سایر مواد تشکیل‌دهنده که روی آن خامه زده‌شده ریخته می‌شود.



