

قهوه اسپرسو، فرانسه و ترک چیست؟



تفاوتی ساده که
بسیاری نمی‌دانند

>>>



|| ملاک تغییر بین انواع نوشیدنی قهوه ||

بر خلاف تصور تازه‌واردان به دنیای قهوه، انواع روش دم‌آوری مثل قهوه ترک، اسپرسو و فرانسه را نوع دانه و گونه آن تعیین نمی‌کند.

فقط درجه آسیاب است که پودر قهوه مناسب برای نوشیدنی‌های مختلف را تعیین می‌کند.



|| درشت‌ترین درجه آسیاب و قهوه سرددم ||

برای تهیه قهوه سرددم (کلدبرو) دانه‌ها را با درجه بسیار درشت (Extra Coarse) آسیاب می‌کنند، هم‌اندازه دانه‌های فلفل سیاه. چرا؟

چون قهوه سرددم ساعت‌ها در تماس با آب قرار می‌گیرد و اگر پودر بسیار ریزی باشد، نوشیدنی تلخ و نامناسب می‌شود. به طور کلی، هر چه قهوه زمان بیشتری در کنار آب باشد، پودر و آسیاب باید درشت‌تر باشد.



|| آسیاب درشت: فرنچ پرس ||

آسیاب درشت (Coarse) ظاهر و بافت ذرات قهوه را به اندازه بلورهای نمک دریا درمی آورد.

ابزارهای ایدئال این درجه آسیاب: فرنچ پرس
چرا آسیاب درشت؟ هرچه ذرات قهوه بزرگتر باشد به زمان بیشتری برای
تماس با آب و دم آوری نیاز دارد. پس این درجه آسیاب مناسب روش های
غوطه وری طولانی است.



|| آسیاب درشت متوسط ||

وقتی درجه آسیاب قهوه را روی آسیاب درشت متوسط (Medium-Coarse) تنظیم می‌کنید، ذراتی هم‌اندازه ماسه زیر تحویل می‌گیرید.

ابزارهای ایدئال این درجه آسیاب: کمکس، سایفون
چرا آسیاب درشت متوسط؟ قهوه آسیاب‌شده با این درجه در صورت غوطه‌وری طولانی، بیشترین میزان آزادسازی عطر و طعم را تضمین می‌کند و برای دم‌آوری قهوه تخصصی مناسب است.



|| آسیاب متوسط ||

قهوه آسیاب شده با درجه متوسط بافتی شبیه ماسه معمولی دارد.

ابزارهای ایدئال درجه آسیاب متوسط: دم‌آورها، چکانه‌ای، آئروپرس، سایفون.

چرا درجه آسیاب متوسط؟ چون اندازه و بافت متوسط ذرات قهوه به آسانی یک فنجان قهوه خوشمزه به شما می‌دهد که نه رقیق و بی‌مزه از آب درمی‌آید نه تلخ و سوخته.



|| درجه آسیاب متوسط ریز ||

درجه آسیاب متوسط ریز (Medium-Fine) ظاهری شبیه ماسه نرم به قهوه می‌دهد.

ابزارهای ایدئال درجه آسیاب متوسط ریز: دستگاه‌های دم‌آوری دستی مانند آئروپرس، کمکس، وی 60، کلور درپر.
چرا درجه آسیاب متوسط ریز؟ چون ذرات با این اندازه به دم‌آوری به زمان کوتاه تا متوسط نیاز دارند و نتیجه استفاده از آن‌ها یک عصاره‌گیری خوب با طعم متعادل نوشیدنی نهایی است.



|| درجه آسیاب ریز ||

وقتی دانه‌های قهوه را با درجه ریز (Fine) آسیاب می‌کنید، ظاهری مانند نمک یا شکر دانه‌ریز به خود می‌گیرند.

ابزارهای ایدئال درجه آسیاب ریز: انواع دستگاه‌های اسپرسوساز. چرا درجه آسیاب ریز؟ ذرات ریز مانع عبور آب پرفشار نمی‌شوند و عصاره‌گیری کاملی را رقم می‌زنند که نتیجه‌اش تولید اسپرسوی قوی با کرمای مناسب است.



|| درجه آسیاب خیلی ریز، به نرمی آرد ||

درجه آسیاب خیلی ریز (Extra Fine) ظاهر ذرات قهوه را شبیه بافت آرد یا پودر قند درمی آورد.

ابزارهای ایدئال درجه آسیاب خیلی ریز: جذوه یا قهوه جوش ترک (یا دله عربی). چرا درجه آسیاب خیلی ریز؟ کاربرد این درجه آسیاب مخصوص دم آوری قهوه ترک یا قهوه عربی است. در این روش، پودر قهوه درون جذوه با آب سرد مخلوط می شود و بعد حرارت می بیند تا کف کند. چون در اینجا هیچ فیلتری در کار نیست، به آسیاب بسیار ریز نیاز دارید تا همه ذرات به سرعت اما یکنواخت با آب مخلوط شوند. قهوه ترک تنها نوع قهوه است که لرد یا پودر قهوه هم جزوی از نوشیدنی نهایی است.





نوشیدنی محبوب شما کدام نوع قهوه است؟
در کامنت ها بنویسید.

