

کافی شاپ

باریستا

نویسنده: فرهود زعفری هنجین (فرهاد)

سرشناسه	زعفری، فرهود
عنوان و نام پدیدآور	کافی شاپ باریستا/نویسنده فرهود زعفری.
مشخصات نشر	تهران: پل، ۱۳۹۳.
مشخصات ظاهری	۲۱۲ ص: مصور (رنگی)
شابک	978-964-9944-06-7
وضعیت فهرست نویسی	فیپا
موضوع	قهوه
موضوع	قهوه -- تاریخ
رده بندی کنگره	TX۱۳۹۳ ۷۹۷ ق ۵۶۰/۱
رده بندی دیویی	۶۳۳/۷۳
شماره کتابشناسی ملی	۳۶۶۷۴۱۱



نشر پل

کافی شاپ باریستا

نویسنده: فرهود زعفری هنجین (فرهاد)

ویراستار و صفحه آرایی: فریده هادی پور

شمارگان: ۳۰۰۰ نسخه ♦ نوبت چاپ: اول ۱۳۹۴

شابک: ۹۷۸-۹۶۴-۹۹۴۴-۰۶-۷

دفتر مرکزی: انقلاب، خیابان لبافی نژاد، بین خیابان دانشگاه و فخررازی، پلاک ۱۷۴،

طبقه ۲، واحد ۴ تلفن: ۶۶۴۶۹۶-۸-۶۶۹۵۹۹۷۱

مراکز پخش: شرکت ایران شف: تهران خیابان ولیعصر بعد از پارک ساعی بعد از ساعی

دوم مرکز خرید صدف طبقه دوم واحد ۱ تلفن: ۸۸۶۳۵۵۱-۱۱-۸۸۶۳۶۴۴-۰۲۱

کافی شاپ مرکزی صدف: تهران خیابان ولیعصر بعد از پارک ساعی بعد از ساعی دوم

مرکز خرید صدف طبقه همکف کافی شاپ مرکزی صدف تلفن: ۸۸۷۷۴۵۹۱

قیمت: ۴۰/۰۰۰ تومان

«کلیه حقوق مادی و معنوی این اثر برای مؤلف محفوظ می باشد»

این کتاب درگروه برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور مورد بررسی قرار گرفته و برای کارآموزان حرفه کافی شاپ با کد بین المللی ۱-۰۰۱-۶۷-۵۱۲۰ مناسب تشخیص داده شده است.

معرفی مولف

۱. فرهود زعفری هاشجین (فرهاد) دارای دکترای هتلداری، مدرک مدیریت هتل، مدیریت رستوران از دانشگاه سان وی، دانشگاه هلپ و مدرک سر آشپزی "شف" از کوردن بلو فرانسه
 ۲. مدیر عامل شرکت مشاوران فردای بهتر آسیا- ایران شف.
 ۳. مدیر عامل و مؤسس آموزشگاه صنایع غذایی گامهای آتیه موسسه ایران شف.
 ۴. مدیر عامل کافی شاپ‌های زنجیره‌ای صدف با بیش از ۴۰ سال سابقه.
 ۵. تدوین و تهیه اولین سوگند نامه آشپزی جهان (آبان ۱۳۸۸)
 ۶. مدرس دانشگاه جامع علمی کاربردی با مجوز تدریس از وزارت علوم و تحقیقات فن آوری با مجوز تدریس به شماره ۲۳/۱۹/۳۸۲۰۶
 ۷. مربی بین‌المللی آشپزی، کافی شاپ و هتلداری با مدرک مربیگری از سازمان فنی و حرفه‌ای کشور.
 ۸. نماینده رسمی مرکز تعیین و ارتقاء سطح شرکت دانشگاهی پژوهشگران و نوآوران دانشگاه تهران.
 ۹. نماینده رسمی آکادمی پنج ستاره کانادا در خاورمیانه خرید ۴۹ درصد از سهام.
 ۱۰. داور بین‌المللی جشنواره‌های غذا و نوشیدنی در ایران و خارج از کشور.
 ۱۱. امضاء تفاهم‌نامه رسمی با دانشگاه سان وی مالزی جهت برگزاری دوره‌های زیر مجموعه رشته‌های هتلداری و نماینده رسمی در ایران.
 ۱۲. عضو کمیسیون آموزشی اتحادیه کافی شاپ داران تهران بزرگ
 ۱۳. عضو واحد فرهنگی مجمع امور صنفی تهران
 ۱۴. مربی صدا و سیما، شبکه تهران، شبکه ۲ جام جم، شبکه ۳ مدرس و مربی
 ۱۵. مولف کتاب‌های تخصصی آشپزی ملل، مدیریت رستوران در قرن بیست و یکم، کتاب استاندارد
 - کافی شاپ، کتاب آشپزی دیابت، کتاب دستمال سفره و چندین کتاب دیگر
 ۱۶. وب سایت ایران شف اولین بانک اطلاعات مرجع هتل www.iranchef.com
- رستوران و کافی شاپ

سخن مؤلف

با درود بی‌پایان به خوانندگان عزیز، از این که توفیقی یافته‌ام با استعانت از خداوند سبحان علیرغم مشغله زیاد و گوناگون و بعد از اوقات فراغت تألیف سومین کتاب تخصصی و استاندارد کافی‌شاپ را برای اولین بار در ایران به پایان برسانم، بسیار خرسندم.

آنچه که مرا به تألیف کتاب حاضر تشویق و ترغیب کرد، در وهله اول نکات مهم و کارساز در رابطه با رهنمودهای ارزنده این کتاب و تأسیس هزاران کافی‌شاپ و آموزشگاه‌های آزاد در ایران بود.

پیش از انتشار، این کتاب راه و روش تأسیس کافی‌شاپ‌ها و کافی‌شاپ‌داران گرامی و رفع محرومیت آنها از تناول انواع دسر و نوشیدنی‌های خوشمزه که همگی نعمت الهی و عطیه‌هایی برای استفاده بیشتر می‌باشند را معرفی می‌نمایند. به دنبال راه چاره‌ای بودم تا سرانجام موفق به تألیف این کتاب مذکور شدم خوشحالم که با این خدمات ناچیز، افراد علاقمند به کافی‌شاپ و کافی‌شاپ‌داری و علاقمندان به این رشته در ایران و جهان به راحتی این کتاب را مطالعه و در محل کار، منزل، کافی‌شاپ، رستوران، هتل از دستورالعمل‌های ذی‌قیمت آن نهایت استفاده را ببرند و بدین وسیله بتوانند از اطلاعات به روز جهانی بهره‌مند شوند.

دیگر انگیزه و جاذبه‌ایی که مرا به تألیف کتاب مورد نظر وادار کرد، صمیمی بودن نحوه بیان مطالب و متن کتاب به حدی است که خواننده در اغلب موارد ناخودآگاه به راحتی ترغیب به تهیه انواع نوشیدنی‌های خوشمزه و سایر موارد ذکر شده می‌گردد.

با تقدیم احترام

فرهود زعفری هاشجین (فرهاد)

مؤسسه بین‌المللی ایران شف

www.iranchef.com

خط مستقیم مؤلف: ۰۹۱۲۱۴۹۰۱۵۴

فهرست مطالب

۱۱	۱- آشنایی با تاریخچه قهوه در ایران و جهان
۱۲	۲- شناخت قهوه مرغوب
۱۳	۳- عوامل مؤثر در تولید و ساخت قهوه
۱۴	۴- شناخت دما و رطوبت لازم برای رست کردن یا برشته کردن انواع قهوه
۱۷	۵- شرایط نگهداری انواع قهوه
۱۸	۶- تشخیص طعم و اجزای تشکیل دهنده انواع قهوه (کافئین، چربی و...)
۱۸	۱. دانه‌ی سبز قهوه قبل از بو دادن - دقیقه‌ی صفر - دمای ۲۴ درجه
۱۸	۲. دانه در حال از دست دادن رنگ طبیعی خود - دقیقه‌ی ۴ - دمای ۱۳۲ درجه
۱۹	۳. مرحله‌ی زردی اولیه - دقیقه‌ی ۶ - دمای ۱۶۳ درجه
۲۰	۴. مرحله‌ی زرد درزهای اولیه - دقیقه‌ی ۶/۳۰ - دمای ۱۷۴ درجه
۲۰	۵. مرحله‌ی قهوه‌ای اولیه - دقیقه‌ی ۸ - دمای ۱۸۸ درجه
۲۱	۶. مرحله‌ی قهوه‌ای - دقیقه‌ی ۹ - دمای ۲۰۰ درجه
۲۱	۷. مرحله‌ی شروع ترق تروق اولیه - دقیقه‌ی ۹/۲۰ - دمای ۲۰۵ درجه
۲۲	۸. ادامه‌ی ترق تروق اولیه - دقیقه‌ی ۱۰ - دمای ۲۱۲ درجه
۲۲	۹. پایان ترق تروق اولیه - دقیقه‌ی ۱۰/۴۰ - دمای ۲۱۹ درجه
۲۳	۱۰. برشته‌گی فراتر از شهری - دقیقه‌ی ۱۱/۵ - دمای ۲۲۴ درجه
۲۴	۱۱. برشته‌گی کامل شهری - دقیقه‌ی ۱۱/۳۰ - دمای ۲۲۹ درجه
۲۴	۱۲. برشته‌گی فراتر از برشته‌گی کامل شهری - دقیقه‌ی ۱۱/۵۰ - دمای ۲۳۴ درجه
۲۵	۱۳. برشته‌گی وینی یا فرانسوی ملایم - دقیقه‌ی ۱۲/۱۵ - دمای ۲۴۰ درجه
۲۶	۱۴. برشته‌گی فرانسوی کامل - دقیقه‌ی ۱۲/۴۰ - دمای ۲۴۵ درجه
۲۷	۱۵. برشته‌گی به صورت ذغالی کامل - دقیقه‌ی ۱۳ - دمای ۲۵۲ درجه
۲۷	۱۶. آتش گرفتن قریب‌الوقوع - دقیقه‌ی ۱۳/۳۰ - دمای ۲۵۸ درجه
۲۸	۷- آشنایی با لوازم و تجهیزات کافی‌شاپ حرفه‌ای
۲۹	انواع قهوه ساز
۳۰	آسیاب قهوه
۳۰	کوبه‌ی قهوه (Coffee Tamper)
۳۱	شیرجوش (Pitcher)
۳۱	پیمانه‌ی قاشقی اندازه‌گیری قهوه (Coffee Measuring Scoop)
۳۲	فنجان شیشه‌ای مدرج (Measuring Cup)
۳۲	ابزارهای مخلوط کردن (Blenders, Mixers, Shakers)
۳۳	دماسنج مخصوص مایعات و شیر (Milk & Liquid Thermometers)
۳۳	قلم تزئین (Art Pen)
۳۴	پودریاش (Powder Sprinkler, Powder Shaker)
۳۴	شابلون تزئین (Coffee Art Stencils)
۳۵	ظرف سس (Syrup Bottle)

۳۵	خامه زن (Cream Whipper)
۳۶	قهوه ساز فیلتری اقطره ای (Drip coffee maker)
۳۶	قهوه ترک (Turkish Coffee)
۳۷	نئوپولیتن (Napoletana pot)
۳۷	کلیور (Clever)
۳۸	هریو (Hario Drip Brewer)
۳۸	فرنچ پرس (French press)
۳۹	کیمکس (Chemex)
۳۹	وکیوم پات (Vacuum pot)
۴۰	موکاپات (Moka pot)
۴۰	آئروپرس (Aeropress)
۴۱	اسپرسو (espresso)
۴۱	پور اور (Pour Over)
۴۲	۸- کار با آسیاب قهوه
۴۳	انواع آسیاب
۴۳	آسیاب دندانهای: Electric Burr Grinders
۴۴	آسیاب دندانهای قیفی Conical Burr Grinder
۴۴	آسیاب دندانهای صفحه ای Flat Burr Grinder
۴۵	۹- نحوه میکس کردن قهوه
۴۶	۱۰- رست کردن یا (برشته کردن قهوه)
۴۶	قابلمه ای باب کورن ساز
۵۲	طرز تهیه انواع دمنوش و چای
۵۹	انواع چای:
۵۹	چای به سه دسته اصلی تقسیم می شود.
۵۹	ترکیبات و خواص چای سیاه:
۶۰	خواص چای سبز:
۶۰	چای آویشن
۶۰	مدت دم کشیدن
۶۱	چه کنیم که چای دم بکشد اما نجوشد؟
۶۱	فقط با آب سرد
۶۱	روش شستن چای
۶۱	چای طبیعی اما طعم دار
۶۱	چای خوب، چای سنتی
۶۲	چای سبز دم کشیدن نمی خواهد
۶۲	کیسه چای بر چشم
۶۳	انواع دم نوش
۶۳	دم نوش میوه گل نسترن:
۶۳	دم نوش اوس و قدوس:

۶۳	دم نوش میوه عناب:
۶۵	فرآوری و طبقه بندی:
۶۸	دم کردن و درست کردن انواع قهوه و نوشیدنیهای گرم
۶۸	قهوه ترک
۶۸	مواد لازم:
۶۸	طرز تهیه:
۶۹	قهوه ترک در منزل
۶۹	تاریخچه
۷۱	نحوه ی دم کردن قهوه ترک
۷۹	قهوه فرانسه
۸۰	قهوه اسپرسو
۸۴	اسپرسو دبل (دبلو اسپرسو)
۸۹	اسپرسو ماکیاتو
۹۰	کافه رومانو
۹۱	لاته ماکیاتو
۹۲	کاپوچینو ایتالیایی
۹۴	کاپوچینو کن پاتلا قهوه با خامه
۹۵	کاپوچینو ایرلندی
۹۶	کاپوچینو مکزیکی
۹۷	طرز تهیه قهوه ناپلینا
۹۸	کاپوچینو صدف
۹۹	کافه لاته
۱۰۵	کافه اوله
۱۰۶	موکا و موکا چینو
۱۰۹	قهوه موکا صدف
۱۱۰	آیس کافی
۱۱۱	فراپاچینو
۱۱۲	هات چاکلت صدف
۱۱۳	وایت چاکلت
۱۱۴	آیس چاکلت
۱۱۵	۱۱- کاربرد تزئینات فنجان های سرو انواع قهوه
۱۱۵	۱۲- کار با دستگاه های قهوه ساز و اسپرسو صنعتی و خانگی
۱۱۶	۱۳- کار با انواع فنجان و لیوان های مورد استفاده در کافی شاپ
۱۱۶	۱۴- ایمنی و بهداشت
۱۱۸	اسموتی ها
۱۱۸	اسموتی آناناس
۱۱۹	اسموتی پرتقال
۱۲۰	اسموتی موز

۱۲۱	اسموتی شاتوت
۱۲۲	اسموتی توت فرنگی
۱۲۳	اسموتی طالبی
۱۲۴	فراپه ها
۱۲۴	فراپه خامه و توت فرنگی
۱۲۵	فراپه کارامل
۱۲۶	فراپه دارچینی
۱۲۶	مواد لازم برای تهیه فراپه شیر و دارچین
۱۲۷	فراپه موز
۱۲۸	فراپه هلو
۱۲۹	فراپه آلبه
۱۳۰	میلک شیک ها
۱۳۰	تهیه انواع میلک شیک
۱۳۰	میلک شیک طالبی
۱۳۱	میلک شیک موز
۱۳۲	میلک شیک هلو
۱۳۳	میلک شیک قهوه
۱۳۴	میلک شیک بلو بری
۱۳۵	گلاس ها
۱۳۵	کافه گلاس
۱۳۶	شکلات گلاس
۱۳۷	آناناس گلاس
۱۳۸	میلک گلاس
۱۳۹	اورنج گلاس
۱۴۰	کوک گلاس (کولا فلوت)
۱۴۱	لمون گلاس
۱۴۲	بنانا اسپلیت گلاس
۱۴۳	شکلات ساندی گلاس
۱۴۴	توت فرنگی گلاس
۱۴۵	ملون گلاس
۱۴۶	انبه گلاس
۱۴۷	بنانا گلاس
۱۴۸	بلوبری گلاس
۱۴۹	بستنی ها
۱۴۹	تهیه بستنی وانیلی
۱۵۰	بستنی سان شاین ساندی
۱۵۱	شکلات ساندی

۱۵۲	بستنی پیچ ملبا
۱۵۳	بستنی هات فاج ساندی
۱۵۴	بستنی شکلاتی
۱۵۵	بستنی ایتالیایی (میوه‌ای)
۱۵۶	انواع فروزن یوگرت (ماست میوه‌ای)
۱۵۶	وانیلی
۱۵۶	شکلاتی
۱۵۷	میوه‌ای
۱۵۷	۱۵- جوشاندن شیر برای غلظت لازم برای انواع کاپوچینو و لاته آرت
۱۵۷	گرم کردن شیر و تولید کف شیر با دستگاه اسپرسو
۱۵۸	تولید کف شیر درست
۱۵۸	آماده‌سازی دستگاه خانگی
۱۶۳	نکات مهم درباره‌ی کف شیر
۱۶۴	انواع طرح لاته آرت
۱۷۰	طرح گل
۱۷۰	طرح گندم
۱۷۱	طرح ستاره
۱۷۱	طرح برگ
۱۷۲	تهیه انواع کیک کافی شاپ
۱۷۲	چیز کیک
۱۷۴	کرم کره‌ای
۱۷۶	برانیز
۱۷۷	مافین هویج
۱۷۸	مافین شکلاتی
۱۸۰	کاپ کیک وانیلی
۱۸۱	کاپ کیک شکلاتی
۱۸۳	کاپ کیک شاه توت
۱۸۴	کیک جای
۱۸۷	انواع ساندویچ‌های مخصوص کافی شاپ
۱۸۷	کار با دستگاه ساندویچ ساز
۱۸۸	تست قارچ و ژامبون
۱۸۹	شستشو، سرویس و نگهداری دستگاه قهوه ساز (اسپرسو)
۱۹۰	دسر ها
۱۹۰	پلمیر اسکاتلندی
۱۹۲	موس موکا شکلات
۱۹۴	دسر کافه صدف
۱۹۴	دسر زله لیوانی

۱۹۵	دسر ایتالیایی (دولچه دی لیچی)
۱۹۷	تیرامیسو کلاسیک
۱۹۸	کرم کامل
۲۰۰	انواع سس ها
۲۰۰	سس شکلات
۲۰۰	سس قهوه
۲۰۰	سس فصل
۲۰۱	تعریف کافی شاپ
۲۰۱	کافه تریا، کافی شاپ یا قهوه سرا
۲۰۱	مراحل اخذ مجوز کسب برای کافی شاپ
۲۰۱	تبصره:
۲۰۲	استانداردهای بهداشت محیط
۲۰۳	اماکن
۲۰۳	نیروی انتظامی و شهرداری
۲۰۳	اتحادیه مربوطه مورد نظر برای کافی شاپها و مدارک مورد نیاز
۲۰۴	نحوه پذیرایی و تشریفات مدرن در کافی شاپها
۲۰۵	شناخت بازار هدف و نوع ارتباط با آن
۲۰۵	معیارهای مناسب برای منو نویسی کافی شاپ
۲۰۶	مفهوم cost control یا کنترل هزینه ها
۲۰۶	مبانی کنترل هزینه در کافی شاپ
۲۰۷	راهکارهای اصلی کنترل هزینه در کافی شاپ عبارتند از:
۲۰۷	پایش موجودی مواد غذایی
۲۰۷	قیمت گذاری صحیح منو
۲۰۸	پورشیندی صحیح غذا
۲۰۸	مدیریت صحیح انبار
۲۰۹	بازنگری دورچین غذا یا دسر
۲۰۹	آموزش مستمر کارکنان
۲۱۰	تشخیص مکان و شرایط مناسب برای تأسیس کافی شاپ
۲۱۱	رفتار مناسب با مشتریان توسط مدیران و کافی شاپ داران
۲۱۱	خدمات مشتری:
۲۱۱	کیفیت نوشیدنی ها:
۲۱۱	کار گروهی:
۲۱۱	ابتکار:
۲۱۲	مسئولیت شخصی: