

۲۰۷۵۷۵۸

۹۸.۱۱.۵

پایان

باریستا شو



شهرام
مقصودی

نشر آقای کتاب

۱۳۹۸

سرشناسه	:	مقصودی، شهرام، ۱۳۵۳ -
عنوان و نام پدیدآور	:	باریستا شو/شهرام مقصودی.
مشخصات نشر	:	تهران: آقای کتاب، ۱۳۹۸.
مشخصات ظاهری	:	۷۸۸ص.
شابک	:	978-622-217-116-2
وضعیت فهرست نویسی	:	فیا
یادداشت	:	کتابنامه: ص. ۸۰۸.
موضوع	:	قهوه‌سازی
موضوع	:	Coffee brewing
موضوع	:	قهوه
موضوع	:	Coffee
موضوع	:	کافی‌شاپ -- مدیریت
موضوع	:	Coffee shops -- Management
رده بندی کنگره	:	TX۵۶۰
رده بندی دیویی	:	۳۰۹/۶۴۱
شماره کتابشناسی ملی	:	۹۱۷۰۱۳



ناشر	:	آقای کتاب
عنوان	:	باریستا شو
گردآورنده	:	شهرام مقصودی
نوبت چاپ	:	اول / ۱۳۹۸
تیراژ	:	۱۰۰ جلد
قیمت	:	۱۵۵ هزار تومان
شماره شابک	:	۹۷۸-۶۲۲-۲۱۷-۱۱۶-۲

این اثر مشمول قانون حمایت مؤلفان و مصنفان و هنرمندان مصوب ۱۳۴۸ است، هرکس تمام یا قسمتی از این اثر را بدون اجازه ناشر یا مؤلف، نشر یا پخش کند مورد پیگرد قانونی قرار خواهد گرفت.

کلیه حقوق مادی و معنوی این اثر متعلق به ناشر می‌باشد.

آدرس نشر و محل توزیع: تهران، میدان انقلاب، ابتدای خ وحید نظری، بن‌بست بختیاری، پلاک ۷، واحد ۱ تلفن و دورنگار: ۶۶۱۷۶۸۹۱

سایت: www.aghayeketab.ir ایمیل: Info@aghayeketab.com

"مسئولیت صحت مطالب کتاب با مؤلف می‌باشد"

فهرست مطالب

پیشگفتار.....	۲۴
بخش ۱ آقای باریستا	
مقدمه.....	۲۵
فصل ۱ همه چیز درباره باریستا	
تعریف باریستا.....	۲۶
باریستا کیست؟.....	۲۶
شرح شغل باریستا.....	۲۶
باریستا، نظر مخاطب.....	۲۶
باریستا، نظر باریستا.....	۲۷
باریستا، کلمه تکراری.....	۲۷
باریستا، مدرس رسمی SCAE.....	۲۷
مهارت و آموزش باریستا.....	۲۷
مسابقات باریستا.....	۲۸
تهیه نوشیدنی های تخصصی.....	۲۸
ربات باریستا.....	۲۸
باریستاها چگونه عاشق قهوه می شوند؟.....	۲۹
دانش باریستا در ایران.....	۲۹
اولین باریستاها.....	۳۰
لته آرت.....	۳۰
اولین مسابقه ها.....	۳۰
تهیه قهوه.....	۳۰
روش مناسب برای تهیه قهوه.....	۳۱
تازگی قهوه.....	۳۱
ویژگی های شخصیتی یک باریستای خوب.....	۳۱
معاشرت پذیری و خوشایند بودن باریستا.....	۳۲
چگونه بهترین پیچر شیر را برای بخار دادن شیر و تهیه لاته آرت انتخاب کنیم؟.....	۳۲
انعطاف پذیری باریستا.....	۳۲
دقیق بودن باریستا.....	۳۲
پیروی از قوانین.....	۳۳
طرز تهیه کف شیر بدون شیر کف ساز.....	۳۳
سازگاری تیمی باریستا.....	۳۳
هوش احساسی باریستا.....	۳۳
مهارت های دیگری که ممکن است به کار شما بیایند.....	۳۴
شخصیت کاری یک باریستا.....	۳۴
اولین خصوصیت.....	۳۴
دومین خصوصیت.....	۳۴
سومین خصوصیت.....	۳۴
چهارمین خصوصیت.....	۳۴
پنجمین خصوصیت.....	۳۴
ششمین خصوصیت.....	۳۵
هفتمین خصوصیت.....	۳۵
تعریف کاری باریستا.....	۳۵
زندگی به سبک باریستا.....	۳۵
برنامه روزانه یک باریستای اسپیشالیتی.....	۳۸
یخ اشتباه یک باریستای تازه کار.....	۳۸
پیشنهادات طلایی به باریستا های تازه کار.....	۴۱
فصل ۲ آموزش باریستا	
آموزش باریستا برای مدیران کافه.....	۴۳
بازخورد را بطور کامل شرح دهید.....	۴۴
یادتان باشد حتما تحسین کنید.....	۴۴
به باریستاها یک شانس برای پاسخ دادن بدهید.....	۴۴
چگونگی طراحی یک برنامه موثر آموزش باریستا.....	۴۵
یک برنامه آموزش باریستا باید شامل چه مواردی شود؟.....	۴۵
دانش قهوه.....	۴۵
مهارت های تکنیکی.....	۴۶
فاکتورهایی که منحصر به کافی شاپ شما هستند.....	۴۶
ارائه آموزش.....	۴۶
مریی مناسب.....	۴۷
یک مریی حرفه ای.....	۴۷
دوره هایی که یک باریستا باید بگذراند.....	۴۷
چگونگی افزایش بهره وری از دوره آموزشی باریستای تان.....	۴۸
چرا آموزش؟.....	۴۸
با ذهنیت درست وارد شوید.....	۴۸
در مورد همه چیز سوال ببرید.....	۴۹
چگونگی ایجاد انگیزه در باریستاها و مشغول کار نگهداشتن آنها.....	۴۹
انگیزه مالی.....	۵۰
احترام متقابل و یویایی تیم.....	۵۰
بازدهی کاری و انعطاف پذیری.....	۵۱
اهداف بلند مدت و فرصت های رشد.....	۵۱
تشخیص زمان خداحافظی کردن.....	۵۱
فصل ۳ مسابقات باریستا	
ارزای باریستاها در مسابقات قهوه.....	۵۲
باریستای قهرمان مسابقات جهانی باریستا و نحوه انتخاب قهوه خود.....	۵۴
سازمان سسئیک، باریستای قهرمان ۲۰۱۵.....	۵۴
تیم وندلیو، باریستای قهرمان ۲۰۰۴.....	۵۵
فرانچسکو ماسو، باریستای قهرمان ۲۰۱۷ ایتالیا.....	۵۶
جیسون لو، باریستای قهرمان ۲۰۱۸ و ۲۰۱۷ مالزی.....	۵۷
رونالد والرو، باریستای قهرمان ۲۰۱۲ و ۲۰۱۸ کلمبیا.....	۵۹
باریستای مستقل بودن از ۱۹۷۰ سالوت مالاول.....	۵۹
فصل ۴ لوازم باریستا	
کیت باریستا.....	۶۳
پیشنند باریستا.....	۶۳
کیت باریستا ثانویرسو.....	۶۳
ترازوی حرفه ای.....	۶۴
کپسول قابل شارژ نسپرسو.....	۶۵
قهوه دان.....	۶۵
حوله باریستا.....	۶۵
فنجان کاپوچینو و لاته.....	۶۵
زیر تمیری پلاستیکی بزرگ.....	۶۵
پیچر شیر.....	۶۶



۱۷۴	دم‌آوری پودر قهوه.....
۱۷۴	دم‌آوری به شیوه اسپرسو.....
۱۷۵	دم‌آوری به شیوه فرانسه.....
۱۷۶	قهوه شناسی.....
۱۷۶	آیا قهوه همان اسپرسو است؟.....
۱۷۶	چطور در خانه قهوه دم کنیم؟.....
۱۷۶	دلیل تفاوت رنگ دانه‌های قهوه چیست؟.....
۱۷۷	قهوه تازه چیست؟.....
۱۷۸	قهوه خوب چیست؟.....
۱۷۸	مزرعه، فراوری و رست قهوه.....
۱۷۹	بررسی ویژگی‌های قهوه.....
۱۷۹	سلیقه قهوه نوشی شما.....
۱۸۰	بهترین کشورهای تولید کننده قهوه.....
۱۸۰	چگونه قهوه مناسب بخریم؟.....
۱۸۰	قهوه خوب.....
۱۸۰	فرق قهوه فله و بسته بندی شده.....
۱۸۰	انواع قهوه.....
۱۸۱	چگونه قهوه مناسب بخریم؟.....
۱۸۱	قیمت قهوه.....
۱۸۱	راهنمای خرید قهوه.....
۱۸۱	دانه‌های عالی آنچه که ما پیدا کردیم.....
۱۸۲	نحوه مصرف آن را در نظر بگیرید.....
۱۸۲	قهوه ساز خوبی انتخاب کنید.....
۱۸۲	اسیاب کردن را برای عطر و طعم تازه‌تر در نظر داشته باشید.....
۱۸۲	کافئین بر حسب نوع قهوه.....
۱۸۲	رست کردن یا بو دادن لایت (روشن).....
۱۸۲	رست کردن یا بو دادن متوسط.....
۱۸۳	رست کردن یا بو دادن تیره.....
۱۸۳	رست کردن یا بو دادن تیره تر.....
۱۸۳	ویژگی‌های قهوه.....
۱۸۳	C.A.F.E. ساز.....
۱۸۳	سهم قهوه در بازار.....
۱۸۴	کافئین.....
۱۸۴	قهوه بدون کافئین.....
۱۸۵	گواهی شده تجارت دانه.....
۱۸۵	قهوه طعم دار شده.....
۱۸۵	قهوه‌های فوری.....
۱۸۶	کیسول قهوه.....
۱۸۶	قهوه‌های بسته بندی شده.....
۱۸۶	قهوه تازه یا فله.....
۱۸۶	قهوه ترک، فرانسه یا اسپرسو یعنی چه؟.....
۱۸۷	قهوه ترک.....
۱۸۷	قهوه فرانسه.....
۱۸۷	اسپرسو.....
۱۸۷	منطقه در حال رشد.....
۱۸۸	قهوه ارگانیک.....
۱۸۹	گواهی شده اتحادیه جنگل بارانی.....

۱۵۰	ترکیبات تشکیل دهنده قهوه.....
۱۵۳	عناصر تشکیل دهنده قهوه.....
۱۵۳	ترکیبات فرار یا غیر فرار.....
۱۵۴	کافئین شناسی انواع قهوه.....
۱۵۴	تأثیر گونه‌های قهوه بر میزان کافئین.....
۱۵۴	تأثیر میزان برشته‌گی بر کافئین.....
۱۵۵	تأثیر روش‌های دم‌آوری.....
۱۵۶	بنابراین کدام نوع دم‌آوری کافئین بیشتری دارد؟.....
۱۵۶	تفاوت قهوه تازه با قهوه فوری.....
۱۵۷	چرا قهوه تازه؟.....

فصل ۴ قهوه تخصصی

۱۵۸	کمی از گذشته.....
۱۵۸	قهوه تخصصی چیست؟.....
۱۵۸	قهوه ایل کافه.....
۱۵۹	چرخه‌ی طلایی قهوه تخصصی.....
۱۵۹	دانش قهوه تخصصی.....
۱۵۹	چرخه قهوه تخصصی.....
۱۶۲	قهوه تخصصی: از مزرعه تا نجان.....
۱۶۳	قهوه تخصصی: رشد و فراوری.....
۱۶۴	قهوه تخصصی: رستینگ.....
۱۶۵	قهوه تخصصی: آسیاب و دم‌آوری.....
۱۶۵	آشنایی با افرادی که زندگی‌شان را وقف قهوه تخصصی کرده‌اند.....
۱۶۶	کشاورز قهوه.....
۱۶۶	خریداران دانه سبز.....
۱۶۶	برشته‌گران.....
۱۶۷	بارستا.....
۱۶۷	مشتری.....
۱۶۷	امواج قهوه.....
۱۶۷	مقدمه.....
۱۶۸	موج اول - سال ۱۹۶۰.....
۱۶۸	موج دوم - سال ۱۹۶۰.....
۱۶۸	موج سوم - ۱۹۹۰.....
۱۶۸	تفاوت قهوه موج سوم با قهوه تخصصی.....
۱۶۸	چه چیزی قهوه موج سوم را متفاوت می‌کند؟.....
۱۶۹	ویژگی‌های کلیدی قهوه موج سوم.....
۱۶۹	تفاوت قهوه موج سوم با قهوه تخصصی.....
۱۷۰	آیا قهوه تخصصی می‌تواند در موج دوم باشد؟.....

فصل ۵ راهنمای خرید قهوه

۱۷۱	قهوه چیست؟.....
۱۷۱	مقدمه.....
۱۷۱	میوه قهوه.....
۱۷۲	جداسازی گوشت میوه از دانه.....
۱۷۲	دانه قهوه.....
۱۷۲	طبقه‌بندی دانه قهوه.....
۱۷۲	فراوری دانه قهوه.....
۱۷۲	رست یا بو دادن قهوه.....
۱۷۳	آسیاب دانه قهوه.....



۲۰۳	چه کسانی باید قهوه بدون کافئین را به جای قهوه معمولی انتخاب کنند؟	۱۸۹	قهوه کلمبیایی
۲۰۴	همه چیز درباره کاپوچینو و کافه لاته	۱۸۹	قهوه کتا
۲۰۴	همه چیز درباره قهوه ایل: یک برند متفاوت ایتالیایی	۱۹۰	قهوه کنیایی
۲۰۴	تاریخچه پیدایش برند ایل	۱۹۰	قهوه سوماترای
۲۰۴	کمپانی ایل از ابتدای تأسیس خود توانسته است سه دستاورد داشته باشد:	۱۹۰	ذخیره سازی یا نگهداری قهوه
۲۰۴	آکادمی قهوه ایل	۱۹۱	آن را محفوظ از هوا نگه دارید
۲۰۵	حال بهتر است کمی به محصولات این کمپانی بپردازیم:	۱۹۱	آن را خنک نگه دارید
۲۰۶	ناقهوها	۱۹۱	مقادیر کمتری خریداری کنید
۲۰۶	قهوه سویا	۱۹۱	راهنمای تهیه قهوه عالی در خانه
۲۰۶	قهوه جو	۱۹۱	گام اول: انتخاب راه و روش تهیه قهوه
۲۰۷	قهوه ریشه کاسنی (جیکوری)	۱۹۲	گام دوم: اختصاص دادن هزینه و تحقیق در مورد لوازم
۲۰۷	قهوه بلوط	۱۹۴	گام سوم: فراگیر نحوه دم و تهیه قهوه
۲۰۷	قهوه قاصدک	۱۹۵	گام چهارم: بیگنیدن بوی تهیه قهوه بهتر
۲۰۷	قهوه باقالا	۱۹۵	بهترین قهوه‌های دنیا
۲۰۸	جانشینان یا همراهان قهوه در دوران جنگ داخلی آمریکا	۱۹۵	قهوه پیری تانزا
	بخش ۴ هنر برشت قهوه	۱۹۵	قهوه کوناهاوایی
۲۰۹	مقدمه	۱۹۵	قهوه ماندلینگسوماترا
	فصل ۱ همه چیز درباره برشت	۱۹۵	قهوه موکاجاوا
۲۱۰	باریستاها حرفه‌ای و لزوم آشنایی با برشته کاری قهوه	۱۹۶	قهوه دبل ای (AA) کنیا
۲۱۰	چرا دانه‌های قهوه را برشت می‌کنند؟	۱۹۶	همه چیز درباره قهوه روبوستا و عربیکا
۲۱۰	انواع اصلی برشت قهوه	۱۹۶	روبوستا چیست؟
۲۱۰	به طور کلی سه نوع برشت اصلی برای قهوه داریم:	۱۹۶	مصارف روبوستا
۲۱۱	لایت روست، برشت روشن یا برشت طلایی	۱۹۶	کاشت قهوه روبوستا
۲۱۱	مدرم برشت یا برشت متوسط	۱۹۷	گیاهان پیوندی عربیکا و روبوستا
۲۱۱	درک روست یا برشت تیره	۱۹۷	مشخصات قهوه روبوستا
۲۱۲	و اگر مورد کافئین	۱۹۷	عربیکا قهوه بهتری است، دست نگه دارید این چندان را
۲۱۲	در برداشته بین تلخی و کافئین	۱۹۷	حقیقت ندارد!
۲۱۲	کسانی که هر روز قهوه برشت می‌کنند سلامتی‌شان در خطر است!	۱۹۸	روبوستا و قهوه‌هایی با کافئین بالا
۲۱۲	هذر رفت در برشت نیمه معناست؟	۱۹۸	همه چیز درباره قهوه اسپرسو
۲۱۳	نسبت اسیدیته (تندی) قهوه با درجه برشت	۱۹۹	قهوه اسپرسو چیست؟
۲۱۳	افزایش حجم و تغییرات با درجه برشت	۱۹۹	قهوه اسپرسو، پایه اصلی انواع مختلفی از قهوه‌های دیگر
۲۱۴	آب زدایی	۱۹۹	اسپرسو کن پانا
۲۱۴	تغییرات فیزیکی و شیمیایی مشاهده شده طی برشته کاری قهوه	۲۰۰	لاته
۲۱۵	تغییرات شیمیایی قهوه	۲۰۰	موکا
۲۱۵	روغن قهوه	۲۰۰	ماکیاتو
۲۱۵	برشت یکنواخت قهوه	۲۰۰	کاپوچینو
۲۱۵	چرا دانه‌ها با درجه متفاوت برشت می‌شوند؟	۲۰۰	آمریکانو
۲۱۶	برشت یکسان برای همه روش‌ها چیست؟	۲۰۰	همه چیز درباره قهوه سبز
۲۱۶	ترکیبات گازی در فرایند برشت قهوه	۲۰۱	آیا استفاده از قهوه سبز در کاهش وزن موثر است؟
۲۱۷	ساختار ترکیبات آروما	۲۰۱	آیا استفاده از قهوه سبز در کاهش فشار خون موثر است؟
۲۱۷	رابطه میزان کافئین و درجه برشت قهوه	۲۰۲	قهوه سبز در چه موارد دیگری برای سلامتی مفید است؟
۲۱۷	برشت گران خرده‌پا	۲۰۲	روش تهیه عصاره قهوه سبز
۲۱۸	برشت گر خرده‌پا کیست؟	۲۰۲	عوارض جانبی بالقوه قهوه سبز
۲۱۸	اهمیت دانش محلی	۲۰۲	همه چیز درباره قهوه بدون کافئین
		۲۰۲	چه میزان کافئین در قهوه بدون کافئین وجود دارد؟
		۲۰۳	فواید قهوه بدون کافئین برای سلامتی



۳۸۴	موج دوم برای نجات از این وضعیت.....
۳۸۴	قهوه آزمایی چشم بسته و نحوه انجام آن.....
۳۸۴	تنها راه حل؟ قهوه آزمایی چشم بسته.....
۳۸۴	کاپینگ چشم بسته چیست؟.....
۳۸۴	روش کاپینگ چشم بسته و کاپینگ چشم بسته مضاعف.....
۳۸۵	راهنمایهای اضافه و ترفندها.....
۳۸۵	راهنمای حرفه‌ای قهوه آزمایی.....
۳۸۶	تفاوت مزه و عطر در چیست؟.....
۳۸۶	طعم چیست؟.....
۳۸۷	آناتومی و فیزیولوژی سیستم‌های دریافت حسی انسان.....
۳۸۸	استعداد درک حسی و آموزش آن.....
۳۸۸	تمرین‌هایی برای تقویت مهارت‌های حسی.....
۳۸۹	مرکز تحقیقات جهانی قهوه؛ فرهنگ حسی و تدوین چرخه طعمی جدید صنعت قهوه.....
۳۸۹	چرخه‌ی طعمی SCAA و نقش آن در بهبود مهارت‌های حسی مبتدیان.....
۳۸۹	مداول‌ترین اشتباه کارگاه‌های برشته‌کاری در زمینه درک حسی قهوه.....
۳۹۰	غذاها و مواد ممنوعه برای ارزیاب‌های حسی قهوه.....
۳۹۰	توصیه به علاقه‌مندان حرفه‌ای رشته قهوه‌آزمایی یا علم دریافت حسی.....
۳۹۰	اصطلاحات کاپینگ قهوه.....
۳۹۰	ترش بودن.....
۳۹۱	طعم تند.....
۳۹۱	اقرتست.....
۳۹۱	طعم قلیایی.....
۳۹۱	بی قهوه.....
۳۹۱	خاک.....
۳۹۱	نفخ.....
۳۹۱	طاس.....
۳۹۱	کیسه‌ای.....
۳۹۱	پخته.....
۳۹۱	تعادل.....
۳۹۲	تلخی.....
۳۹۲	بادی.....
۳۹۲	نانی.....
۳۹۲	روشن.....
۳۹۲	شور.....
۳۹۲	کاراملی.....
۳۹۲	کربنی.....
۳۹۲	کاسنی تلخ.....
۳۹۲	شکلاتی.....
۳۹۳	مرکبات.....
۳۹۳	تعمیز.....
۳۹۳	بیجیدگی.....
۳۹۳	پوسته.....
۳۹۳	خاکی.....

۳۶۱	علم موجود در پشت ظرف قهوه ایده‌آل.....
۳۶۱	یک ظرف خوب می‌تواند چه فایده‌ای برای قهوه داشته باشد؟.....
۳۶۱	شکل و اندازه ظرف.....
۳۶۲	جنس.....
۳۶۲	فصل ۳ فرآوری و پروفایل طعمی قهوه
۳۶۴	تخمیر و نقش آن در تنوع طعمی قهوه فرای خاستگاه‌ها.....
۳۶۷	تخمیر قهوه و تاثیر آن بر کیفیت قهوه.....
۳۶۷	چرا باید درباره تخمیر قهوه صحبت کنیم؟.....
۳۶۷	تخمیر قهوه چیست؟.....
۳۶۷	تخمیر خشک و مشخصه‌های طعمی آن.....
۳۶۷	تخمیر مرطوب و مشخصه‌های طعمی آن.....
۳۶۸	اطلاعات بیشتر، رده‌ی تر.....
۳۶۸	تجربه‌ی تخمیر قهوه.....
۳۶۸	گام اول.....
۳۶۸	گام دوم.....
۳۶۸	گام سوم.....
۳۶۸	گام چهارم.....
۳۶۸	بیشرفت مداوم.....
۳۶۹	مدیریت تخمیر قهوه.....
۳۶۹	تخمیر در قهوه چیست؟.....
۳۶۹	تخمیر خوب قهوه در مقابل تخمیر بد تم.....
۳۶۹	یکپارچگی: تقریباً مهم به اندازه کیفیت.....
۷۰	چگونگی کسب یکپارچگی و کیفیت در تخمیر.....
۷۱	تمامی قهوه‌ها متفاوت هستند.....
۷۱	تاثیر روش‌های فرآوری بر پروفایل طعمی قهوه.....
۳۷۲	فرآوری طبیعی قهوه.....
۳۷۳	فرآوری شسته یا خیس قهوه.....
۳۷۴	فرآوری عسلی.....
۳۷۵	انواع روست و پروفایل طعم قهوه.....
۳۷۶	درجه روست قهوه (نفت دادگی قهوه) و انواع روست قهوه.....
۳۸۰	فصل ۴ القای قهوه آزمایی
۳۸۰	مقدمات کاپینگ قهوه و شناسایی مناطق چشایی زبان.....
۳۸۰	پیش درآمدی بر کاپینگ.....
۳۸۰	شناسایی مناطق چشایی زبان.....
۳۸۱	مرحله نهایی.....
۳۸۱	کاپینگ قهوه.....
۳۸۱	کاپینگ قهوه چگونه انجام می‌گردد؟.....
۳۸۲	چشندگان قهوه به چه فاکتورهایی در قهوه توجه می‌کنند؟.....
۳۸۲	خصیصه‌های عطری قهوه کدامند؟.....
۳۸۲	چه وسایلی برای کاپینگ و چشیدن قهوه مورد نیاز است؟.....
۳۸۳	پیشگیری بهترین درمان است.....
۳۸۳	ارزیابی مجدد دان قهوه.....
۳۸۳	با تأمین کننده قهوه در ارتباط باشید.....
۳۸۳	از مشتری بازخورد بگیرید.....
۳۸۴	آن‌ها را مخلوط کنید.....
۳۸۴	به دانه‌های قهوه زمان بدهید تا جا بیافتند.....



۴۰۶	نله‌های ارزیابی جهت‌دار	۳۹۳	حمیری
۴۰۶	روش‌های بهبود توانایی درک حسی و مهارت‌های	۳۹۳	بی‌مزه
۴۰۶	قهوه‌آزمایی باریستاها	۳۹۳	عطر گل
	بخش ۶ آموزش تخصصی ترکیب‌سازی قهوه	۳۹۴	میوه‌ای
۴۰۸	مقدمه	۳۹۴	چمنزار
۴۰۸	قهوه بلند و تک خاستگاه	۳۹۴	گیاهی
۴۰۸	برشته کارها بلند را ترجیح می‌دهند یا تک خاستگاه؟	۳۹۴	چرمی
۴۰۹	تغییر ترکیب تک خاستگاه‌ها	۳۹۴	طعم لحظه‌ای
۴۰۹	بلند قبل یا بعد برشته کاری؟	۳۹۴	جو
۴۰۹	تک خاستگاه یا بلند؟ کدام بهتر است؟	۳۹۴	تند
۴۰۹	قهوه ترکیبی یا قهوه تک‌خاستگاه؛ مسئله اینست!	۳۹۴	دارویی
۴۱۰	ربوستان: جوجه اردک زشت؟	۳۹۴	ملایم
۴۱۰	ترکیب‌سازی قهوه و کشاورزی پایدار	۳۹۵	خنثی
۴۱۰	چرا مهارت ترکیب‌سازی برای صنعت قهوه تا این حد حیاتی	۳۹۵	بویایی
۴۱۱	است؟	۳۹۵	آجیلی
۴۱۱	قلب اسپرسو	۳۹۵	پیازی
۴۱۱	رمز و راز ترکیب‌سازی قهوه	۳۹۵	کاغذی
۴۱۱	مقدمه	۳۹۵	غلات کهنه
۴۱۲	انواع ترکیب‌سازی قهوه	۳۹۵	نخود فرنگی
۴۱۳	تکنیک‌های ترکیب‌سازی	۳۹۵	مزه‌های اولیه
۴۱۳	تکنیک‌ها	۳۹۵	طعم شبیه بادام زمینی
۴۱۳	تکنیک ترکیب‌سازی پیش از برشته کاری	۳۹۶	نامطبوع
۴۱۴	تکنیک ترکیب‌سازی پس از برشته کاری	۳۹۶	لاستیک
۴۱۴	ترکیب‌سازی برای دستیابی به اسپرسوی ایتالیایی	۳۹۶	سوخته
۴۱۴	یک دستورالعمل ویژه برای ترکیب‌سازی اسپرسو	۳۹۶	ملایم
۴۱۵	کنترل و تنظیم قهوه ترکیبی نهایی	۳۹۶	تروش
۴۱۵	نمونه قهوه در ترکیب‌سازی	۳۹۶	فلقی
۴۱۵	پیش‌رو	۳۹۶	متعفن
۴۱۶	آب و آبشار	۳۹۶	تباکو
۴۱۶	دره‌ی شیرین قهوه‌ها	۳۹۷	چوبی
۴۱۷	کافئین، ماهی شیمیایی تلخ	۳۹۷	پروتکل قهوه‌آزمایی انجمن قهوه تخصصی آمریکا
۴۱۷	تحقیق علم یا ترفند؟	۳۹۷	هدف
۴۱۸	راهتهای کاربردی ترکیب کردن دانه‌های قهوه	۳۹۷	تجهیزات لازم
۴۱۸	ترکیب، میکس یا سرد قهوه	۳۹۷	آماده‌سازی نمونه‌های قهوه
۴۱۹	چرا باید ترکیب کرد؟	۳۹۸	ارزیابی نمونه قهوه
۴۱۹	چالش‌های ترکیب قهوه	۴۰۰	امتیازهای اجزای منفرد
۴۱۹	چه مقدار قهوه ترکیب کنیم؟	۴۰۱	امتیازدهی نهایی
۴۱۹	قهوه‌های مناسب برای ترکیب	۴۰۲	رایج‌ترین خطاها در قهوه‌آزمایی
۴۱۹	تأثیر میزان برشتن در قهوه نهایی	۴۰۲	مهم‌ترین خطا
۴۲۰	ابتدا برشته کردن سپس ترکیب کردن	۴۰۲	ارتباط بین خاطرات و حافظه‌ی چشایی
۴۲۰	ترکیب کردن بعد برشته کردن	۴۰۳	پیچیدگی‌های قهوه‌آزمایی
۴۲۰	بهترین ترکیب را ایجاد کنید	۴۰۴	خطای توقع
۴۲۱	قهوه‌ها باید مکمل یکدیگر باشند	۴۰۴	خطای اثرهاله‌ای
	بخش ۷ آموزش تخصصی آسیاب قهوه	۴۰۵	خطای انگیزختاری
۴۲۲	مقدمه	۴۰۵	خطای منطقی
۴۲۲	آسیاب قهوه	۴۰۵	خطای گرایش به میانه
۴۲۲	تاریخچه آسیاب قهوه	۴۰۶	خطای کانتراست

دستگاه‌های نیمه حرفه ای.....	۵۷۲
دستگاه‌های نیمه اتوماتیک و فوق اتوماتیک.....	۵۷۲
دستگاه‌های اتوماتیک و کیسولی.....	۵۷۲
انتخاب یک دستگاه برای کسب و کارتان.....	۵۷۳
راهنمای کامل انتخاب دستگاه اسپرسوساز برای کافی‌شاپ‌ها.....	۵۷۳
- معمای دشوار دیگ بخار.....	۵۷۳
- اندازه واقعا مهم است.....	۵۷۴
- شما به ثبات (دمایی) در زندگی خودتان نیاز دارید.....	۵۷۵
- بگذارید که تازه باشد.....	۵۷۶
- رقص پیش تزریق.....	۵۷۶
- به مبارزه طلبیدن جاذبه: وزن در مقابل حجم.....	۵۷۷
- ظواهر همه چیز نیستند- اما مهم هستند.....	۵۷۸
راهنمای راه اندازی دستگاه اسپرسو در کافه‌های تازه تاسیس.....	۵۷۹
مکان قرار گیری ماشین اسپرسو ساز.....	۵۷۹
دانشی‌هایی درباره اسپرسو.....	۵۸۱
حقایق درباره دستگاه‌های اسپرسو.....	۵۸۱
رفع اشکال رایج‌ترین اشکالات دستگاه‌های اسپرسو.....	۵۸۲
رفع اشکال دستگاه اسپرسو خانگی.....	۵۸۲
جمع بندی.....	۵۸۵
صفر تا صد تمیز کردن دستگاه اسپرسو.....	۵۸۵
تمیز کردن دستگاه اسپرسو: پورتافیلترها.....	۵۸۶
تمیز کردن دستگاه اسپرسو: یک فلاش.....	۵۸۶
تمیز کردن دستگاه اسپرسو: گروپ هد.....	۵۸۶
توازن اسپرسو: دستگاه‌های آسیاب وزنی در مقابل دستگاه.....	۵۸۶
آسیاب زمانی.....	۵۸۷
دستگاه‌های آسیاب زمانی و وزنی چه هستند؟.....	۵۸۷
دستگاه‌های آسیاب زمانی چقدر است؟.....	۵۸۸
چگونه می‌توانید از یکپارچگی اطمینان حاصل کنید؟.....	۵۸۹
دمای آب برای اسپرسو: تمام چیزی که باید بدانید.....	۵۸۹
چگونه دمای آب اسپرسو عصاره‌گیری را تحت تاثیر قرار می‌دهد.....	۵۹۰
تاثیرات دمای دم کردن بر روی طعم.....	۵۹۱
چگونه دمای اسپرسو را کنترل کنیم.....	۵۹۱
دستگاه تک بویلر (دیگ بخار تک بویلر).....	۵۹۱
دستگاه تبادل گرما.....	۵۹۱
دستگاه چند بویلری.....	۵۹۱
جمع بندی.....	۵۹۱
تنظیم آسیاب برای عصاره‌گیری ایده‌آل در روش اسپرسو.....	۵۹۲
رابطه دمای قهوه آسیاب شده و عصاره‌گیری نامتوازن اسپرسو.....	۵۹۲
تاثیر دمای نامتوازن قهوه آسیاب شده.....	۵۹۳
چرا خشک نگه داشتن دستگاه‌های آسیاب آنقدر سخت است؟.....	۵۹۴
تنش دمای قهوه آسیاب شده.....	۵۹۴
نحوه کنترل نسبت دم‌آوری جهت ایجاد یک اسپرسو بهتر.....	۵۹۵
نسبت دم‌آوری چیست؟.....	۵۹۵
از نسبت دم‌آوری استفاده کنید تا طعم اسپرسو دلخواه حاصل شود.....	۵۹۵
آیا یک نسبت دم‌آوری ایده‌آل وجود دارد؟.....	۵۹۵

طعم.....	۵۵۰
تمیز کردن.....	۵۵۰
تنوع نوشیدنی‌های قابل تهیه.....	۵۵۱
راهنمای دم کردن قهوه با قهوه‌ساز سایفون (وکیوم پات).....	۵۵۱
قهوه ساز سایفون چیست؟.....	۵۵۲
تاریخچه.....	۵۵۲
قهوه ساز سایفون چگونه کار می‌کند؟.....	۵۵۳
چرا سایفون؟.....	۵۵۳
البته قطعاً می‌توانم دلایل بیشتری را برای قانع کردن‌تان بشمارم:.....	۵۵۴
راهنمای دم کردن قهوه با هاریو وی ۶۰.....	۵۵۴
هاریو وی ۶۰ چیست؟.....	۵۵۴
تاریخچه هاریو وی ۶۰.....	۵۵۴
تمام آن چه که در هاریو وی ۶۰ باید بدانید.....	۵۵۵
فانکته‌های مشابه شده وی ۶۰ در طراحی.....	۵۵۶
طعم قهوه‌ی تهیه شده با هاریو ۶۰.....	۵۵۷
استانداردهای تشخیص قهوه تخصصی و سرعت دم‌آوری.....	۵۵۷
استاندارد فنجان طلایی.....	۵۵۸
فنجان طلایی با دم آورهای مدونی (ایر برس).....	۵۵۸
فنجان طلایی با فرنچ پرس ۳ کاپ.....	۵۵۸
فنجان طلایی با دم آور پوراور ۲ کاپ.....	۵۵۹
فنجان طلایی با دم آور پوراور ۶ کاپ.....	۵۵۹
فنجان طلایی با دم آور وکیوم (سایفون).....	۵۶۰
فصل ۳ قدرت اسپرسو	
تاریخچه اسپرسو.....	۵۶۱
دستگاه اسپرسو: پیشگام قهوه.....	۵۶۱
فرهنگ اولیه اسپرسو.....	۵۶۱
بالودن دستگاه مدرن اسپرسو.....	۵۶۲
فرهنگ ایتالیایی قهوه در حال حاضر.....	۵۶۳
رابطه ایتالیا با فرهنگ جهانی قهوه.....	۵۶۴
چگونگی کار دستگاه اسپرسو.....	۵۶۴
آب و پمپ.....	۵۶۴
مخزن جوشاننده آب (دیگ بخار).....	۵۶۴
گروپ هد و فیلتر قابل حمل (پورتافیلتر).....	۵۶۵
اجزای دستگاه اسپرسو ساز (پرتا فیلتر و هذگروپ) و نحوه عملکرد آن‌ها.....	۵۶۵
بررسی پورتافیلترهای دستگاه‌های اسپرسوساز.....	۵۶۸
پورتافیلتر تجاری (صنعتی).....	۵۶۹
پورتافیلتر عریانی.....	۵۶۹
پورتافیلتر تحت فشاری.....	۵۶۹
پورتافیلتر پاد (پد خور).....	۵۷۰
پورتافیلتر مبدل.....	۵۷۰
چیزهایی که باید قبل از خرید دستگاه اسپرسو بدانید.....	۵۷۰
عواملی که باید در نظر داشته باشید.....	۵۷۰
انتخاب دستگاه اسپرسو برای یک کافه.....	۵۷۱
انتخاب یک دستگاه خانگی.....	۵۷۱
دستگاه‌های دستی.....	۵۷۲

چکوبکی ثابت بکه داستان سببت دم آوری..... ۵۹۶

دور قهوه..... ۵۹۶

عملکرد و نتیجه..... ۵۹۶

دلایل اصلی سرو آب معدنی ساده و گازدار همراه اسپرسو..... ۵۹۷

آب گازدار دهان را تازه می کند..... ۵۹۷

مقایسه کافئین قهوه اسپرسو با کافئین قهوه دمی..... ۵۹۹

ظرف استاندارد سرو قهوه ی دمی و اسپرسو..... ۵۹۹

چه میزان کافئین در فنجان قهوه است؟..... ۶۰۰

مقایسه حجمی بین قهوه دمی و اسپرسو..... ۶۰۰

نتیجه گیری قهوه دمی یا اسپرسو..... ۶۰۱

چرا مردم معتقدند که کافئین اسپرسو بیشتر از قهوه دمی است؟..... ۶۰۱

ماندگاری تاثیر کافئین کدام بیشتر است؟..... ۶۰۱

مقایسه قدرت قهوه اسپرسو و قهوه ترک..... ۶۰۱

آیا قهوه ترکی قوی تر از اسپرسو است؟..... ۶۰۱

آیا از دانه های مشابه قهوه استفاده می کنند؟..... ۶۰۱

قهوه اسپرسو..... ۶۰۲

آیا آنها از درجه برشته شدن مشابهی استفاده می کنند؟..... ۶۰۲

آیا از دانه های قهوه با اندازه یکسان استفاده می کنند؟..... ۶۰۲

قهوه اسپرسو..... ۶۰۲

عصاره گیری..... ۶۰۳

قهوه ترک..... ۶۰۳

قهوه اسپرسو..... ۶۰۳

جمع بندی..... ۶۰۳

راهنمای کار با اسپرسوساز روگازی (موکاپات)..... ۶۰۴

انواع موکاپات ها..... ۶۰۴

وسایل مورد نیاز برای تهیه قهوه اسپرسو با موکاپات..... ۶۰۴

طرز تهیه قهوه اسپرسو با موکاپات..... ۶۰۴

اصطلاحات اسپرسو..... ۶۰۵

شات..... ۶۰۵

کرما..... ۶۰۵

بادی..... ۶۰۵

اسپرسو سینگل..... ۶۰۵

اسپرسو دبل (دوپو)..... ۶۰۵

تفاوت اسپرسو با ریسرتو..... ۶۰۵

اجزای تشکیل دهنده یک شات اسپرسو..... ۶۰۶

چطور: یک شات اسپرسو کاملاً عالی تهیه کنیم؟..... ۶۰۶

اسپرسوساز و روش تهیه قهوه اسکوییز مخصوص بارستا..... ۶۰۷

ریزه کاری های اسپرسو..... ۶۰۸

چقدر اسپرسو می خواهید درست کنید؟..... ۶۰۸

اندازه فنجان و غلظت اسپرسو..... ۶۰۸

زندگی را انسان بگیر..... ۶۰۹

چگونه در خانه اسپرسو با کیفیت آماده کنیم؟..... ۶۰۹

اسپرسو چیست؟..... ۶۰۹

با قهوه اسپرسو خوب شروع کنید..... ۶۰۹

قهوه باید دیگس شود..... ۶۱۰

دانه کامل خریداری و خوب نگهداری شود..... ۶۱۰

خوب چیهزرات خوب استفاده کنید..... ۶۱۰

خوب آسیاب کنید..... ۶۱۰

نسبت آب به قهوه در اسپرسو..... ۶۱۱

به کیفیت و دمای آب توجه کنید..... ۶۱۱

قهوه را یکسان پخش و تمپ کنید..... ۶۱۱

اداب سرو و نوشیدن اسپرسو..... ۶۱۱

اندازه و نوع فنجان قهوه..... ۶۱۱

قهوه را بو کنید!..... ۶۱۱

کرمای قهوه چیست؟..... ۶۱۱

آب بنوشید!..... ۶۱۲

قهوه را با دستانتان خوب تکان دهید..... ۶۱۲

بخش ۹ آموزش تخصصی لاته آرت

مقدمه..... ۶۱۳

تاریخچه لاتۀ آرت..... ۶۱۳

قهوه لاتۀ..... ۶۱۳

چند توصیه اگر خودتان کافۀ لاتۀ درست می کنید..... ۶۱۴

دربارۀ لاتۀ آرت..... ۶۱۴

فلت وایت در مقابل لته..... ۶۱۴

ماچا لاتۀ..... ۶۱۵

ماچا چیست؟..... ۶۱۵

ماچا لاتۀ چیست؟..... ۶۱۵

چای سبز ماچا به روش ژاپنی..... ۶۱۵

چای سبز ماچا با شیر گرم..... ۶۱۶

مواد لازم..... ۶۱۷

ماچا لاتۀ گیاهی و وگن با شیر گیاهی..... ۶۱۷

مواد لازم..... ۶۱۷

طرز تهیه..... ۶۱۷

لامۀ لاتۀ آرت..... ۶۱۷

مسابقۀ «لاتۀ آرت»..... ۶۱۸

مسابقۀ «قاش روی قهوه» در تهران..... ۶۱۹

لاتۀ آرت: ترکیبی از «لاقیّت، طعم و زیبایی»..... ۶۱۹

ترکیب لاتۀ آرت از مادی تشکیل شده است؟..... ۶۱۹

روش خلق لاتۀ آرت..... ۶۲۰

ما چرا لاتۀ آرت را دوست داریم؟..... ۶۲۰

شما می توانید لاتۀ آرت را چگونه و در خانۀ امتحان کنید..... ۶۲۱

لاتۀ آرتهّا بصورت D3..... ۶۲۱

از دنیای لاتۀ آرت تا دنیای مجازی..... ۶۲۱

ابزارهای لاتۀ آرت..... ۶۲۳

قلم لاتۀ آرت..... ۶۲۳

شابلون قهوه..... ۶۲۳

فنجان لاتۀ..... ۶۲۴

پیجر لاتۀ آرت..... ۶۲۴

آموزش لاتۀ آرت برای مبتدی ها (چگونه، تکنیک و طرح ها)..... ۶۲۵

کف شگفت انگیز..... ۶۲۵

طرز تهیه لته آرت..... ۶۲۵

آن شات درختان اسپرسو..... ۶۲۵

در ریختن مهارت پیدا کنید..... ۶۲۶



۷۳۶	قهوه با دارچین و خامه
۷۳۶	قهوه کرمای
۷۳۶	قهوه با البالو
۷۳۷	قهوه با طعم پرتقال
۷۳۷	کافه لاته
۷۳۷	کافه لاته وانیلی
۷۳۷	کافه لاته ایتالیایی
۷۳۸	کافه لاته زنجبیلی
۷۳۸	کاپوچینو
۷۳۸	کاپوچینو نوعی دیگر
۷۳۹	کاپوچینو خامه‌ای
۷۳۹	کاپوچینو خانگی بدون نیاز به دستگاه
۷۳۹	موکا قرايه قهوه
۷۴۰	کارامل ماکیاتو
۷۴۰	اسپرسو ماکیاتو
۷۴۰	اسپرسو با زرده تخم مرغ و شیر
۷۴۰	قهوه ترک
۷۴۱	قهوه ترک نوعی دیگر
۷۴۱	قهوه فرانسوی کاکائویی
۷۴۱	قهوه فرانسه دارچینی
۷۴۲	قهوه کوبایی
۷۴۲	قهوه برو
۷۴۲	قهوه‌هاوبی
۷۴۲	قهوه سفید
۷۴۳	نکری‌ها
۷۴۳	ایس کافی فرانسوی
۷۴۳	آس چاکلت
۷۴۳	یس شکلاتی
۷۴۴	قهوه آکاچه خنک
۷۴۴	شکلات تلخ
۷۴۴	هات چاکلت‌ها
۷۴۴	هات چاکلت
۷۴۵	هات چاکلت نوعی دیگر
۷۴۵	هات چاکلت مخصوص
۷۴۵	هات چاکلت خانگی
۷۴۵	هات چاکلت مکزیکی
۷۴۶	هات چاکلت نعنایی
۷۴۶	هات چاکلت با خامه شکلاتی-گردویی
۷۴۶	کوکتل‌ها
۷۴۶	کوکتل موهیتو با خیار
۷۴۷	کوکتل نارگیل و لاوندر
۷۴۷	سیروپ لاوندر (اسطوخودوس)
۷۴۷	کوکتل گلای
۷۴۸	کوکتل سنگربا
۷۴۸	کوکتل هندوانه و خیار
۷۴۸	اسموتی‌ها
۷۴۹	اسموتی بر پایه بری‌ها

۷۲۱	ارائه یک تجربه
۷۲۲	کافی‌شاپ خود را از راه‌های غیر مستقیم تبلیغ کنید
۷۲۲	مشتري مداری در کافی‌شاپ
۷۲۲	مشتريانتان را بشناسید
۷۲۲	زمان انتظار را کاهش دهید
۷۲۳	به نفع مشتري کار کنید
۷۲۴	روش خوشامدگویی درست به مشتري
۷۲۴	هنگام خوشامدگویی لبخند بزنید
۷۲۴	از کاری که در حال انجام به آن هستید دست بکشید
۷۲۴	نشان دهید، فقط حرف نزنید
۷۲۴	سوال پرسید
۷۲۵	خوش پوش باشید
۷۲۵	موسیقی و جذب مشتري
۷۲۵	قهوه و موسیقی
۷۲۵	هر دو اعتیاد آورند
۷۲۵	موسیقی باشد یا نباشد
۷۲۵	چه سبک موسیقی‌ای بابا بپوش
۷۲۶	موسیقی و طراحی معماری
۷۲۶	موسیقی با کلام یا بی کلام
۷۲۶	چگونه همه را راضی نگه داریم
۷۲۶	رابطه طیف مشتري‌ها و نوع موسیقی
۷۲۶	حرف آخر
۷۲۶	راه‌های ساده معرفی قهوه تخصصی به مشتريان
۷۲۸	کافی‌شاپ و اینترنت رایگان
۷۳۸	کافه، سفارش آنلاین و قهوه بیرون بر
۷۳۹	فرآیند پیچیده
۷۴۰	قهوه مطبوع
	نکاتی که کافه‌داران حرفه‌ای برای ارائه قهوه سالم‌تر رعایت می‌کنند
۷۳۰	راه‌هایی که کمک می‌کنند قهوه سالم بنوشید
۷۳۰	از شیرین کننده‌های مصنوعی دوری کنید
۷۳۰	فیلتر و دانه‌های طبیعی را فراموش نکنید
۷۳۱	از دارچین در تهیه قهوه خود استفاده کنید
۷۳۱	قبل از نوشیدن قهوه چیزی بخورید
۷۳۱	کاکائو به قهوه اضافه کنید
۷۳۱	استانداردهای سرویس دهی در کافی‌شاپ و رستوران
۷۳۲	آداب مشتري در کافی‌شاپ

بخش ۱۱ منوشاسی

۷۳۳	مقدمه
۷۳۳	نوشیدنی‌های قهوه
۷۳۳	نوشیدنی‌های استاندارد بر پایه قهوه
۷۳۴	قهوه چشم قرمز
۷۳۵	قهوه چشم سیاه
۷۳۵	قهوه چشم مرگ یا چشم سبز
۷۳۵	قهوه جادویی
۷۳۵	قهوه کریول
۷۳۶	قهوه جو دوسر



۷۴۹.....	اسموتی بر پایه میوه‌های استوایی
۷۵۰.....	اسموتی توت فرنگی و موز
۷۵۰.....	لیموناد نعنایی
۷۵۰.....	نوشیدنی چهار میوه
۷۵۱.....	نوشیدنی‌های رژیمی
۷۵۱.....	آب سبزیجات
۷۵۱.....	چای سبز
۷۵۱.....	آبمیوه
۷۵۱.....	قهوه تلخ
۷۵۱.....	دسرهای شکلات و قهوه
۷۵۲.....	پاناکوتا شکلات تلخ و کارامل
۷۵۲.....	بیسکویت شکلاتی تند
۷۵۳.....	تیرامیسو شکلاتی
۷۵۳.....	شکلات صبحانه
۷۵۳.....	کاپ کیک شکلاتی
۷۵۴.....	رولت شکلاتی با خامه
۷۵۵.....	کیک ایرلندی با موس شکلات
۷۵۵.....	کیک قهوه
۷۵۵.....	موکا کاپ
۷۵۶.....	بیسکویت‌های وانیلی و شکلاتی - بابی
۷۵۶.....	دسر کافه شکلات
۷۵۷.....	شکلات داغ موزی
۷۵۷.....	رول شکلات و قهوه
۷۵۸.....	دسر شکلات و قهوه فنجانی
۷۵۸.....	شکلات دوبله و قهوه
۷۵۸.....	وافل قهوه بلژیکی
۷۵۹.....	پاولوای قهوه
۷۶۰.....	موس قهوه
۷۶۰.....	موس شکلات
۷۶۱.....	موس شکلات نوعی دیگر
۷۶۱.....	چاکلت پاکس
۷۶۲.....	برانی دارچین و هل با قهوه ترک
۷۶۲.....	روش تهیه برانی هل و دارچین
۷۶۲.....	کیک‌های پرتلفدار در کافه‌ها
۷۶۲.....	کیک شارلوت
۷۶۳.....	کیک شکلاتی
۷۶۳.....	چیزکیک
۷۶۳.....	کیک میوه
۷۶۳.....	کیک بستنی
۷۶۴.....	کیک تیرامیسو
۷۶۴.....	سایر
۷۶۴.....	شکلات تیوایکس
۷۶۴.....	معجون شکلات سفید
۷۶۵.....	شیرکاکائو بادام
۷۶۷.....	بخش ۱۲ فرهنگ لغات و اصطلاحات قهوه
۷۸۷.....	منابع

باریستا، یک حرفه‌ی دوست داشتنی است. باریستا یک ماجراجوی تمام عیار است. باریستا یک شغل پر از تنوع و زیبایی و عشق است. در صنعت قهوه تخصصی می‌توان گفت که باریستا یک دوست صمیمی است، یک انسان با توانایی ارتباط برقرار کردن، که هر روز، درباره‌ی اینکه بتواند بهترین خود را ارائه دهد پویش می‌کند. باریستا کیست، خیلی حرف‌های نو و گفته‌نشده‌ای در این مورد وجود دارد که تا به حال خیلی‌ها به آن نپرداخته‌اند. قهوه‌چی همان باریستا است، کسی که برای شما می‌تواند بهترین قهوه را با توجه به دانش و تجربه در قهوه خانه‌های امروز یا همان کافی‌شاپ‌ها، تهیه کند.

فردی که متصدی یک بار است چه مرد چه زن، باریستا تعریف می‌شود، در آمریکا باریستا به کسی گفته می‌شود که تخصصش فقط تهیه قهوه است اما در ایتالیا به طور اختصاصی به تهیه قهوه اشاره ندارد. می‌توان کار یک باریستا را به طور خلاصه این‌گونه تعریف کرد، خریداری دانه مناسب، آسیاب آن دانه‌ها، تعیین میزان پودر قهوه یا همان دوز قهوه برای تهیه قهوه، و فشرده کردن قهوه برای گرفتن یک شات. این طور نیز می‌توان گفت: (عطر، طعم، بافت و غلظت) یک فنجان قهوه به همراه مهارت و خلاقیت برای سرو آن از عهده یک باریستا خوب برمی‌آید. باریستا، آشنایی زیادی با دانه قهوه و تهیه و سرو نوشیدنی‌های گرم و سرد و معمولاً نوشیدنی‌های پایه اسپرسو دارد. یک باریستا معمولاً با ذائقه مشتریان خود آشناست و می‌داند که آن‌ها چه نوع طعم و عطری را می‌پسندند، پس می‌کوشد با انتخاب صحیح دانه و درجه روست دانه و... بهترین نوشیدنی را برای آن‌ها فراهم کند. این کتاب برای تمام دوست‌دانه‌های قهوه و همچنین باریستاها و کافه‌داران و اشخاصی که مایل به فعالیت در زمینه باریستا می‌باشند مناسب است. صرف‌نظر از این کتاب باریستاشو به شرح زیر می‌باشد:

- آقای باریستا
- شخصیت‌شناسی
- قهوه‌شناسی
- هنر برشت قهوه
- قهوه‌آزمایی حرفه‌ای
- آموزش تخصصی ترکیب‌سازی قهوه
- آموزش تخصصی آسیاب قهوه
- دنیای تخصصی دم کردن قهوه
- آموزش تخصصی لاته آرت
- آموزش تخصصی کافهداری
- منوشناسی
- فرهنگ لغات و اصطلاحات قهوه

نگارنده به عنوان پژوهشگر، مدرس و یکی از خیل عظیم عشاق قهوه، در پانز سال اخیر تمام هم و غم خود را بسط و گسترش علوم و صنایع قهوه قرار داده است و پانزده عنوان کتاب تألیفی در این زمینه به رشته تحریر درآورده است، که آخرین مورد آن دانشنامه قهوه می‌باشد که امیدوارم مورد پذیرش دانشجویان، دست‌اندرکاران و دوستداران قهوه قرار گیرد.

از خوانندگان ارجمند این کتاب تقاضا دارم در صورت مشاهده هرگونه اشتباه یا نارسایی، چایی و غیرچایی مولف را مطلع سازند تا در چاپ بعدی به تصحیح و تکمیل آن اقدام گردد.

شهرام مقصودی^۲

^۱ barista

^۲ shahrammaghsoodi2016@gmail.com