

۱۰۸۵۴۸

۱۸/۱۱/۵



دنیای تخصصی

دم ک دن قهوه

شهرام مقصودی

نشر آقای کتاب

۱۳۹۸

سرشناسه	: مقصودی، شهرام، ۱۳۵۳ -
عنوان و نام پدیدآور	: دنیای تخصصی دم کردن قهوه/ شهرام مقصودی.
مشخصات نشر	: تهران: آقای کتاب، ۱۳۹۸.
مشخصات ظاهری	: ۱۹۴ ص.: مصور، جدول.
شابک	: 978-622-217-113-1
وضعیت فهرست نویسی	: فیپا
یادداشت	: کتابنامه: ص. ۱۹۲.
موضوع	: قهوه درست کردن
موضوع	: Cooking (Coffee)
موضوع	: اسپرسو
موضوع	: Espresso
رده بندی کنگره	: ۸۱۹TX
رده بندی دیویی	: ۳۳۷۳/۶۴۱
شماره کتابشناسی ملی	: ۵۸۷۱۰۴

ناشر : آقای کتاب
عنوان : دنیای تخصصی دم کردن قهوه
گردآورنده : شهرام مقصودی
نوبت چاپ : اول / ۱۳۹۸
تیراژ : ۱۰۰ جلد
قیمت : ۴۶ هزار تومان
شماره شابک : ۹۷۸-۶۲۲-۲۱۷-۱۱۳-۱

این اثر مشمول قانون حمایت مؤلفان و مصنفان و هنرمندان مصوب ۱۳۴۸ است، هرکس تمام یا بخشی 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 می باشد.

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

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

"مسئولیت صحت مطالب کتاب با مؤلف می باشد"

فهرست مطالب

۲۵	مفهوم TDS در قهوه	۱۰	پیشگفتار
۲۶	محاسبه TDS		فصل ۱- دانش دم‌آوری
۲۷	چرا TDS مهم است؟	۱۱	قهوه اسپیشالیتی مقدمه دم کردن خوب
۲۷	محدودیت‌های TDS	۱۱	مبانی دم کردن قهوه
	درک عصاره‌گیری قهوه و دیگر مفاهیم کلیدی دم‌آوری	۱۱	تنها قانونی که باید درک کنید
۲۷	قهوه	۱۲	زمان تماس
۲۷	عصاره‌گیری و انحلال پذیری	۱۲	سایز آسیاب شدن دانه‌ها
۲۸	روش‌های دم‌آوری قهوه	۱۲	درجه حرارت
۲۸	انواع روش‌های دم‌آوری قهوه	۱۳	دم کردن سرد قهوه
۲۹	نکات قهوه ترک	۱۳	آشفتنگی (تلاطم)
۳۰	تحت فشار	۱۳	مشخصات و پرنیل دست قهوه
۳۰	ترکیبی	۱۳	فیلترها
۳۰	نسبت دم‌آوری	۱۳	نکته آخر: دانه‌های قهوه
۳۱	رفتاراکتومتر و میزان جامدات حل شده (TDS)	۱۴	اصول دم‌آوری قهوه
	چگونگی افزایش یا کاهش اسیدیته هنگام درست کردن قهوه	۱۴	وقتی قهوه دم می‌کنید چه اتفاقی می‌افتد؟
۳۱	دستکاری دم‌آوری	۱۴	شش عاملی که بر فرایند دم‌آوری قهوه تأثیرگذارند
۳۱	همزدن	۱۵	مفهوم عصاره‌گیری قهوه
۳۱	آزودن آب به قهوه قبل از دم (بای‌پس)	۱۵	تعریف
۳۲	پالس دادن	۱۵	مفهوم
۳۲	پیش‌خیساندن (شکوفایی)	۱۶	شناخت عصاره‌گیری قهوه
۳۲	عصاره‌گیری و طعم	۱۷	عصاره‌گیری چیست؟
۳۲	عصاره‌گیری با برنج	۱۷	چگونه عصاره‌گیری قهوه بر طعم آن تأثیر می‌گذارد؟
۳۳	محاسبه درصد عصاره‌گیری	۱۸	بهترین سطح عصاره‌گیری کدام است؟
۳۳	عصاره‌گیری با آب سرد	۱۸	چگونگی کنترل عصاره‌گیری
۳۳	چگونه عصاره‌گیری را کنترل کنیم؟	۱۸	آیا خیلی ترش است؟
۳۳	زمان	۱۸	آیا تلخ است؟
۳۳	درجه آسیاب	۱۹	متغیرهایی که بر عصاره‌گیری تأثیر دارند
۳۳	دما	۱۹	اندازه ذرات آسیاب شده
۳۳	تلاطم	۲۰	انتخاب دستگاه آسیاب
۳۴	نسبت قهوه به آب	۲۱	زمان دم‌آوری
۳۴	درصد عصاره‌گیری مطلوب	۲۱	دما و کیفیت آب
۳۵	قهوه با چه غلظتی مقبول‌ترین است؟	۲۲	عمق توده
۳۷	ویژگی‌های طعمی قهوه‌ی کم‌عصاره‌گیری شده	۲۲	به عمق توده قهوه توجه داشته باشید
۳۷	ترشی		آشنایی کاربردی با مفاهیم غلظت، درصد عصاره‌گیری،
۳۷	فقدان شیرینی	۲۳	TDS، و روش صحیح کار با رفتاراکتومتر (غلظت سنج)
۳۷	شوری	۲۳	درصد عصاره‌گیری چیست؟
۳۷	بابانی کوتاه	۲۴	TDS چیست؟
		۲۵	میزان TDS در آب دم‌آوری قهوه



۵۰	رابطه روش ریختن آب بر کیفیت عصاره‌گیری قهوه	۳۸	ویژگی‌های طعمی قهوه‌ی بیش عصاره‌گیری شده
۵۱	توزیع آب: روش‌های مختلف	۳۸	تلخ
۵۱	مبانی عصاره‌گیری	۳۸	خشکی
۵۲	ریختن مرحله ای، تلاطم و عصاره‌گیری	۳۸	میان تهی و پوچ
۵۲	خب "تلاطم بیش از حد" منجر به چه چیز می‌شود؟		ویژگی‌های طعمی قهوه‌ی «درست» عصاره‌گیری شده
۵۲	ریختن مرحله ای، زمان عصاره‌گیری و درجه آسیاب	۳۹	(قهوه ایده‌آل)
۵۳	ثبات در مقابل طعم و مزه	۳۹	شیرینی
۵۳	کدام یک مهمتر است، کنترل یا ثبات؟	۳۹	وضوح و شفافیت
	رابطه اندازه آسیاب شدن دانه‌های قهوه با کیفیت دم کردن	۳۹	اسیدیته
۵۳	قهوه	۳۹	یک پایان خوب؟ یا یک تلخی بی‌پایان؟
	اندازه دانه‌های آسیاب شده قهوه چگونه طعم قهوه شما را	۳۹	هر آنچه که درباره نسبت دم قهوه باید بدانید
۵۴	تغییر می‌دهد؟	۴۰	چرا نسبت دم آب به تانک اندازه مهم است؟
۵۵	روش‌های آسان برای بهبود اندازه آسیاب دانه قهوه	۴۰	روش‌های متنوع دم‌آوری و نسبت‌های متنوع
۵۶	رابطه ارتفاع و دمای دم قهوه ایده‌آل	۴۰	آیا نسبت ایده‌آلی وجود دارد؟
۵۶	چرا دمای دم کلید درست کردن یک قهوه عالی است؟	۴۱	این تنها نسبت دم‌آوری درست که باید به آن توجه کنید
۵۶	دمای دم ایده‌آل	۴۱	فرمول‌های عصاره‌گیری قهوه
۵۷	تاثیر ارتفاع و نقطه جوش	۴۱	عصاره‌گیری قهوه
۵۷	ارتفاع چطور بر دم شما تاثیر می‌گذارد؟	۴۲	درصد (بازده) محصول عصاره‌گیری شده (اخراج)
۵۷	هنگامی که ارتفاع پیچیده می‌شود	۴۱	کل مواد جامد نامحلول (TDS)
۵۷	آیا می‌توانید ارتفاع را به گونه‌ای جبران کرد؟	۴۲	قوت محلول
۵۸	شناخت دم‌آوری سرد (کلد برو)		نسبت دم
۵۹	شناخت دم‌آوری سرد (کلد برو)	۴۳	راندمان عصاره‌گیری
۶۰	نمونه‌های قهوه (قهوه و نیتروژن)	۴۴	متمدهای دم کردن
۶۰	انواع قهوه	۴۵	اسپرسو
۶۰	طرح دم چیست؟	۴۵	چگونگی کنترل اسیدیته در دم‌آوری
۶۰	انواع طرح	۴۵	قوانین طلایی برای کنترل اسیدیته در عصاره‌گیری
۶۰	خیساندن	۴۶	رابطه قهوه و آب
۶۱	جوشاندن	۴۶	تاثیر کیفیت آب در عطر و طعم
۶۱	تراوش	۴۶	تاثیر کیفیت آب بر تجهیزات آماده سازی قهوه
۶۲	فیلتر قطره‌ای	۴۶	پایداری کیفیت عصاره‌گیری قهوه با پایداری کیفیت آب
۶۲	فیلتر خلاء	۴۷	پایداری کیفیت آب
۶۲	تزریق تحت فشار	۴۷	فیلتراسیون
۶۳	مقایسه روش‌های دم‌آوری قهوه	۴۷	راه حل‌های پیشنهادی
۶۳	بیباید با قهوه سازهای فیلتر دار شروع کنیم	۴۸	رابطه تغییر دمای آب بر کیفیت دم‌آوری قهوه
۶۳	هاربو V60	۴۸	چگونه دمای آب بر قهوه تاثیر می‌گذارد؟
۶۳	کاتیلا ویو	۴۸	و در دمای پایین تر چه؟
۶۴	کمکس	۴۹	تجهیزات ضعیف منجر به تغییرات دما در آب می‌شود
۶۴	بج بریور	۴۹	حفظ دمای آب پایدار در آموزش باریستا



۷۳	- آیسد کافی
۷۳	- آیسد کافی ژاپنی
۷۴	- کورتادو/جیبرالتار
۷۴	- فرابوچینو

فصل ۲- راهنمای کاربردی دم‌آورها

۷۵	راهنمای همه جانبه دم کردن قهوه در خانه
۷۵	دانه‌های قهوه
۷۵	نکات کلیدی نگهداری از قهوه
۷۵	تجهیزات دم کردن قهوه در خانه و فیلترهایشان
۷۶	نکات کلیدی تجهیزات قهوه
۷۶	آسیاب
۷۶	نکات کلیدی آسیاب قهوه
۷۶	ترازو
۷۶	دماسنج
۷۶	تایمر
۷۷	قهوه سازهای خانگی
۷۷	قهوه سازهای دستی خانگی
۷۷	قهوه جوش ایبریک/جازوه
۷۷	قهوه جوش موکا
۷۷	قهوه‌ساز فیلتری- قطره‌ای
۷۷	قهوه سازهای برقی خانگی
۷۷	قهوه سازهای خانگی مخصوص تهیه قهوه فرانسه
۷۸	قهوه سازهای خانگی اسپرسو مجهز به شیر بخار
۷۸	راهنمای نگهداری قهوه سازها
۷۸	تمیز نگاه داشتن قهوه ساز یا شویب زدائی دوره ای
۷۹	حذف قهوه مازاد آب از دستگاه
۷۹	خاموش کردن دستگاه اثر حرارت لانی مدت قصد استفاده از آن را ندارید
۸۰	راهنمای همه جانبه ارتقا نوشیدنی قهوه دم‌آور بج
۸۱	چربایی ارائه نوشیدنی قهوه بج؟
۸۱	زمان دم کشیدن و عمق بستر قهوه
۸۲	وجود آوردن دستور العمل
۸۳	دما و کیفیت آب
۸۳	تاریخچه قهوه پورآور
۸۳	شروع پورآور
۸۴	توسعه پورآور
۸۴	پورآورهای ژاپنی
۸۵	آغوش گرم قهوه تخصصی

حرکت به سوی دم‌آوری با قهوه سازهایی با دم‌آوری به روش غوطه وری	۶۵
کلور درپیر	۶۵
فرنچ پرس	۶۵
اتروپرس	۶۵
حرکت به سوی قهوه سازهای اسپرسو - یا دستگاه‌های "espresso-ish"	۶۶
اسپرسو ساز خانگی	۶۶
موکاپات بیالتی	۶۷
وکیوم پات سیفون	۶۷
ایبریک/ جازوه	۶۷
کلیتا	۶۸
نحوه دم کردن انواع قهوه‌ها	۶۸
قهوه ترک	۶۸
قهوه فرانسه یا قهوه فیلتری	۶۹
قهوه اسپرسو	۶۹
تفاوت مزه قهوه ترک و فرانسه و اسپرسو	۷۰
قهوه سبز	۷۰
قهوه‌های دمی (پور آور)	۷۰
قهوه‌های دم سرد(کولد برو)	۷۰
قهوه‌های فوری	۷۱
- اسپرسو دویپو	۷۱
- اسپرسو لانگو	۷۱
- اسپرسو ریسترتو	۷۱
- اسپرسو ماکیاتو	۷۱
- اسپرسو کوبانو	۷۱
- اسپرسو کن پانا	۷۲
- کافه لاته	۷۲
- لاته ماکیاتو	۷۲
- قهوه کاپوچینو	۷۲
- فلت وایت	۷۲
- قهوه کافه برو	۷۲
- قهوه رد ای	۷۳
- قهوه بلک ای	۷۳
- قهوه دد ای	۷۳
- کافه موکا	۷۳
- کافه اوله	۷۳
- قهوه آمریکانو	۷۳



دلایل اصلی سرو آب معدنی ساده و گازدار همراه اسپرسو ۱۷۵
از اسپرسو با یک لیوان آب لذت ببرید ۱۷۷
مقایسه کافئین قهوه اسپرسو با کافئین قهوه دمی ۱۷۷
ظرف استاندارد سرو قهوه ی دمی و اسپرسو ۱۷۷
چه میزان کافئین در فنجان قهوه است؟ ۱۷۸
مقایسه حجمی بین قهوه دمی و اسپرسو ۱۷۸
نتیجه گیری قهوه دمی یا اسپرسو ۱۷۹
چرا مردم معتقدند که کافئین اسپرسو بیشتر از قهوه دمی است؟ ۱۷۹
ماندگاری تاثیر کافئین کدام بیشتر است؟ ۱۷۹
مقایسه قدرت قهوه اسپرسو یا قهوه ترک ۱۸۰
آیا قهوه ترکی قوی تر از اسپرسو است؟ ۱۸۰
آیا از دانه های مشابه قهوه استفاده می کنند؟ ۱۸۰
قهوه اسپرسو ۱۸۰
آیا آنها از درجه برشته شدن مشابهی استفاده می کنند؟ ۱۸۰
آیا از دانه های قهوه با اندازه یکسان استفاده می کنند؟ ۱۸۰
قهوه اسپرسو ۱۸۱
عصاره گیری ۱۸۱
قهوه ترک ۱۸۱
قهوه اسپرسو ۱۸۲
جمع بندی ۱۸۲
را حای کار با اسپرسوساز روگازی (موکاپات) ۱۸۲
نمایندگی های ۱۸۲
وسایل مورد نیاز برای تهیه قهوه اسپرسو با موکاپات ۱۸۳
طرز تهیه قهوه اسپرسو با موکاپات ۱۸۳
اصطلاحات اسپرسو ۱۸۳
شات ۱۸۳
کرما ۱۸۳
بادی ۱۸۴
اسپرسو سینگل ۱۸۴
اسپرسو دبل (دویو) ۱۸۴
تفاوت اسپرسو با ریسترتو ۱۸۴
اجزای تشکیل دهنده یک شات اسپرسو ۱۸۴
چطور: یک شات اسپرسو کاملاً عالی تهیه کنیم؟ ۱۸۴
اسپرسوساز و روش تهیه قهوه اسکویز مخصوص بارستا ۱۸۶
ریزه کاری های اسپرسو ۱۸۶
چقدر اسپرسو می خواهید درست کنید؟ ۱۸۶
اندازه فنجان و غلظت اسپرسو ۱۸۷

— آیا نیاز است که استیم واند (نازل بخار) خود را پس از هر بار مصرف تمیز کنیم؟ ۱۶۲
— چرا پس از دم کشیدن در فنجان من تفاله قهوه است؟ ۱۶۲
— مخزن آب من پر است اما چراغ مربوط به مخزن آب خالی روشن است ۱۶۲
— زیر دستگاه من آب کثیف است ۱۶۲
جمع بندی ۱۶۲
صفر تا صد تمیز کردن دستگاه اسپرسو ۱۶۳
تمیز کردن دستگاه اسپرسو: پورتافیلترها ۱۶۳
تمیز کردن دستگاه اسپرسو: بک فلاش ۱۶۳
تمیز کردن دستگاه اسپرسو: گروپ هد ۱۶۴
بحث توازن اسپرسو: دستگاه های آسیاب وزنی در مقابل دستگاه های آسیاب زنی ۱۶۵
دستگاه های آسیاب زنی: روری چه هستند؟ ۱۶۵
دقت دستگاه های آسیاب زنی: حر است؟ ۱۶۵
چگونه می توانید از یکبارچکی، طعمنا، حادال کنید؟ ۱۶۶
دمای آب برای اسپرسو: تمام چیزی که باید بدانید ۱۶۷
چگونه دمای آب اسپرسو عصاره گیری را تحت تاثیر قرار می دهد ۱۶۷
تأثیرات دمای دم کردن بر روی طعم ۱۶۸
چگونه دمای اسپرسو را کنترل کنیم ۱۶۹
دستگاه تک بویلر (دیگ جوش تکی) ۱۶۹
دستگاه تبادل گرما ۱۶۹
دستگاه چند بویلری ۱۶۹
جمع بندی ۱۶۹
تنظیم آسیاب برای عصاره گیری ایده آل در روش اسپرسو ۱۷۰
رابطه دمای قهوه آسیاب شده و عصاره گیری نامتوازن اسپرسو ۱۷۰
تأثیر دمای نامتوازن قهوه آسیاب شده ۱۷۱
چرا خنک نگه داشتن دستگاه های آسیاب آنقدر سخت است؟ ۱۷۲
تثبیت دمای قهوه آسیاب شده ۱۷۲
نحوه کنترل نسبت دم آوری جهت ایجاد یک اسپرسو بهتر ۱۷۳
نسبت دم آوری چیست؟ ۱۷۳
از نسبت دم آوری استفاده کنید تا طعم اسپرسو دلخواه حاصل شود ۱۷۳
آیا یک نسبت دم آوری ایده آل وجود دارد؟ ۱۷۳
چگونگی ثابت نگه داشتن نسبت دم آوری ۱۷۴
دوز قهوه ۱۷۴
عملکرد و نتیجه ۱۷۴



۱۸۹.....	به کیفیت و دمای آب توجه کنید.....	۱۸۷.....	زندگی را آسان بگیر.....
۱۹۰.....	قهوه را یکسان پخش و تمپ کنید.....	۱۸۸.....	چگونه در خانه اسپرسو با کیفیت آماده کنیم؟.....
۱۹۰.....	آداب سرو و نوشیدن اسپرسو.....	۱۸۸.....	اسپرسو چیست؟.....
۱۹۰.....	اندازه و نوع فنجان قهوه.....	۱۸۸.....	با قهوه اسپرسو خوب شروع کنید.....
۱۹۰.....	قهوه را بو کنید!.....	۱۸۸.....	قهوه باید دیگس شود.....
۱۹۰.....	کرمای قهوه چیست؟.....	۱۸۸.....	دانه کامل خریداری و خوب نگهداری شود.....
۱۹۰.....	آب بنوشید!.....	۱۸۸.....	از تجهیزات خوب استفاده کنید.....
۱۹۰.....	قهوه را با دستانتان خوب تکان دهید.....	۱۸۹.....	خوب آسیاب کنید.....
۱۹۱.....	منابع.....	۱۸۹.....	نسبت آب به قهوه در اسپرسو.....

پیشگفتار

از نوشیدنی‌های پرطرفداری که در سراسر دنیا دوستداران زیادی دارد، قهوه است. جالب است بدانید که در طول سال در حدود ۴۰۰ میلیارد فنجان قهوه نوشیده می‌شود. بنابراین ادعای بیهوده‌ای نیست اگر بگوییم قهوه پس از نفت دومین مایع پرطرفدار جهان است. قهوه در زمان صفویه جای خود را در میان نوشیدنی‌های روزانه ایرانی‌ها باز کرد. تا قرن نوزدهم که چای به نوشیدنی غالب مردم تبدیل شد، همچنان این ماده سیاه و تلخ بسته به منطقه جغرافیایی و طبقه اجتماعی دوستداران خود را داشت. امروزه نوشیدن انواع قهوه از جمله قهوه فرانسه، اسپرسو، کاپوچینو و قهوه فوری و شیرقهوه طرفداران زیادی پیدا کرده. شما می‌توانید در تمام کافی‌شاپ‌ها و قهوه سراها به راحتی این نوشیدنی نشاط آور را پیدا کنید.

تحقیقات ۹ ساله دانشمندان ژاپنی نشان می‌دهد که مصرف منظم قهوه به دلیل دارا بودن اسید کلروژنیک، خطر ابتلا به سرطان کبد را تا ۴۹ درصد و مصرف نامنظم قهوه می‌تواند خطر ابتلا به سرطان کبد را تا ۲۹ درصد کاهش دهد. ترکیبات موجود در قهوه از جمله منیزیم و پتاسیم به سوخت و ساز قند در بدن کمک می‌کند. برای قهوه خواص زیادی از جمله ضد سردگی، ضد سردرد، ضد پوسیدگی دندان و... عنوان می‌کنند و اینها موجب شد تا به تعداد طرفداران قهوه و قهوه ساز هر روز افزوده شود و ابتکارات زیادی در این خصوص صورت بگیرد. اما تهیه یک فنجان قهوه به این راحتی‌ها هم نبود و هر کسی نمی‌توانست یک فنجان قهوه خوب و خوش عطر را تهیه کند. در ابتدا قهوه خانه‌ها بودند که توانستند لذت یک قهوه خود را به کام مردم بچشانند و کمتر افرادی بودند که می‌توانستند این نوشیدنی محبوب را در منزل خود تهیه کنند.

سال ۱۶۱۰ برای نخستین بار انگلیسی‌ها با قهوه آشنا شدند و بعد از گذشت ۴۰ سال یعنی در سال ۱۶۵۰ نخستین قهوه خانه در آکسفورد تأسیس شد. بعد از آن تعداد کافی‌شاپ‌ها در اروپا بویژه در برخی از شهرها افزایش پیدا کرد و فرهنگ خاص کافه نشینی و رواج قهوه از جمله در پاریس، ونیز و آمستردام. تا اینکه بعد از ورود انگلیسی‌ها به هندوستان و ماندگاری شان برای سال‌ها، طبعاً مکان‌هایی مشابه چیزی که در کشورشان داشتند را برای رفاه خود برپا کردند که کافی‌شاپ یکی از این موارد بود.

دم کردن قهوه یک اکتشاف است. دقت و تمرکز مرحله دم کردن قهوه از اهمیت فراوانی برخوردار است. اطمینان حاصل کنید که از تجهیزات باکیفیت استفاده کنید تا کیفیت دم‌آوری دقیق را داشته باشند. دستورالعمل‌های دم مناسب جهت دم‌آوری را بیابید. پرسنل خود را به خوبی آموزش دهید. و در پایان، همواره بدانید که دانه‌های خوب قهوه، سزاوار دم‌آوری خوب هستند.

اگر بهترین قهوه را می‌خواهید، نمی‌توانید اهمیت بزرگترین عنصر در رشدنی خود یعنی آب را نادیده بگیرید: آب، دما، کیفیت، ترکیبات شیمیایی، روش توزیع و... اینها همگی بر طعم، عطر و عصاره‌گیری تأثیر می‌گذارند... تغییرات درجه حرارت آب می‌تواند تأثیر زیادی بر کیفیت و غلظت نوشیدنی داشته باشد. در کتاب حاضر راهکارهای خوبی جهت کنترل دمای آب ارائه شده است.

در هر کافه یا کافی‌شاپ تخصصی که پا بگذارید، به احتمال زیاد حداقل دو وسیله دم‌آوری خواهید دید. در این کتاب ضمن ارائه دانش دم‌آوری، راهنمای همه جانبه استفاده از تمامی دستگاه‌های دم‌آوری ارائه شده است به ویژه در یک فصل کامل به صفر تا صد دستگاه‌های اسپرسوساز پرداخته شده است.

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

شهرام مقصودی^۱