

۶.۸۱۳۳۲

۵/۱/۱۳۹۸



قهوه آزمایی حرفه‌ای

(فرهنگ حسی قهوه)

ترجمه: مقصودی

نشر آقای کتاب

۱۳۹۸

سرشناسه	مقصودی، شهرام، ۱۳۵۳ -
عنوان و نام پدیدآور	قهوه آزمایی حرفه‌ای: (فرهنگ حسی قهوه) / شهرام مقصودی.
مشخصات نشر	تهران: آقای کتاب، ۱۳۹۸.
مشخصات ظاهری	۱۳۴ ص: مصور، جدول.
شابک	978-622-217-110-0
وضعیت فهرست نویسی	فیبا
عنوان دیگر	فرهنگ حسی قهوه
موضوع	قهوه
موضوع	Coffee
رده بندی کنگره	۵۶۰-TX
رده بندی دیویی	۷۳/۶۳۳
شماره کتابشناسی ملی	۵۸۶۸۷۶۳

ناشر : آقای کتاب
عنوان : قهوه آزمایی حرفه‌ای (فرهنگ حسی قهوه)
نویسنده : شهرام مقصودی
نوبت چاپ : اول / ۱۳۹۸
تیراژ : ۱۰۰ جلد
قیمت : ۳۵ هزار تومان
شماره شابک : ۹۷۸-۶۲۲-۲۱۷-۱۱۰-۰

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

کلیه حقوق مادی و معنوی این اثر متعلق به مؤلف 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 یا مؤلف می‌باشد»



زبانی جهانی برای شناسایی و توصیف طعم‌گان قهوه	۶۷
(فرهنگ حسی قهوه).....	۶۷
فرهنگ حسی قهوه چگونه به کار می‌آید؟.....	۶۹
گلابی.....	۶۹
تمرین‌هایی برای تقویت درک حسی قهوه.....	۷۰
چند تمرین کاربردی برای تقویت درک حسی قهوه.....	۷۱
شبکه‌سازی کنید.....	۷۱
چرخه طعمی.....	۷۱
تشخیص تعادل مزه‌ها.....	۷۱
تشخیص طعم‌یاد‌های قهوه.....	۷۱
ارزیابی حسی قهوه.....	۷۲
رابطه نوع فنجان قهوه و درک حسی بهتر عطر و طعم قهوه.....	۷۲
چرا قهوه به یک فنجان ویژه نیاز دارد؟.....	۷۳
علم موجود در پشت ظرف قهوه ایده آل.....	۷۳
یک ظرف خوب می‌تواند چه فایده‌ای برای قهوه داشته باشد؟.....	۷۳
شکل و اندازه ظرف.....	۷۴
جنس.....	۷۵

فصل ۳ - فرآورش و پروفایل طعمی قهوه

تخمیر: نقش آن در تنوع طعمی قهوه فرای خاستگاه‌ها.....	۷۷
تخمیر قهوه: تأثیر آن بر کیفیت قهوه.....	۸۰
چرا باید درباره تخمیر قهوه صحبت کنیم؟.....	۸۰
تخمیر قهوه چیست؟.....	۸۱
تخمیر خشک و مشخصه‌های طعمی آن.....	۸۱
تخمیر مرطوب و مشخصه‌های طعمی آن.....	۸۱
اطلاعات بیشتر، قهوه‌ی بهتر.....	۸۲
تجربه‌ی تخمیر قهوه.....	۸۲
یشرفت مداوم.....	۸۳
مدیریت تخمیر قهوه.....	۸۳
تخمیر در قهوه چیست؟.....	۸۳
تخمیر خوب قهوه در مقابل تخمیر بد قهوه.....	۸۴
یکپارچگی: تقریباً مهم به اندازه کیفیت.....	۸۴

چطوری از ایروبرس استفاده کنیم؟.....	۴۳
روش استاندارد.....	۴۳
روش معکوس.....	۴۴
چرا مزه قهوه بیرون بر تان با آن چه که در کافه چشیده‌اید متفاوت است؟.....	۴۵
زمان تلف شده برای آماده شدن قهوه بیرون بر.....	۴۵
تأثیر جنس لیوان بر مزه قهوه بیرون بر.....	۴۵
از دست رفتن دمای مطلوب قهوه بیرون بر.....	۴۶
ممانعت درپوش بیرون بر از خروج بوی مطلوب قهوه و تأثیر بر روی باک آن.....	۴۷
ترفندهای ساده جهت سدن طعم قهوه.....	۴۷
اگر قهوه شما طعم خیلی نمی‌دهد.....	۴۸
ترکیب‌های مطلوب نوپدنی‌های قهوه و شیرینی‌های ایرانی.....	۴۸
درجه برشته‌گی و شیرینی متناسب.....	۴۹
خاستگاه و طعم قهوه.....	۴۹
نوع نوشیدنی.....	۵۰

فصل ۲ - فرهنگ حسی و چرخه طعمی قهوه

بازآفرینی چرخه طعمی قهوه.....	۵۱
اختراع دوباره «چرخه طعم و بوی قهوه».....	۵۵
این چرخه برای چه کسانی کاربردی‌تر است؟.....	۵۶
واژه نامه چرخه طعمی قهوه.....	۵۷
چرخه طعمی تعاملی قهوه.....	۵۹
هشت گام عملی آشنایی با چرخه طعمی قهوه و به‌کارگیری آن.....	۶۲
گام اول - غرقه در زیبایی و تنوع رنگی.....	۶۴
گام دوم - قهوه بچشید.....	۶۴
گام سوم - از مرکز شروع کنید.....	۶۵
گام چهارم - فرهنگ حسی قهوه.....	۶۵
گام پنجم - آشنایی با مرجع‌های فرهنگ حسی.....	۶۵
گام ششم - باز از مرکز آغاز کنید.....	۶۶
گام هفتم - زبان مشترک.....	۶۶
گام هشتم - به رنگ‌ها دقت کنید.....	۶۶



۱۰۷.....	راهنمای حرفه‌ای قهوه آزمایی.....	۸۴.....	چگونگی کسب یکپارچگی و کیفیت در تخمیر.....
۱۰۷.....	تفاوت مزه و عطر در چیست؟.....	۸۶.....	تمامی قهوه‌ها متفاوت هستند.....
۱۰۸.....	طعم چیست؟.....	۸۶.....	تاثیر روش‌های فرآوری بر پروفایل طعمی قهوه.....
۱۰۹.....	آناتومی و فیزیولوژی سیستم‌های دریافت حسی انسان.....	۸۷.....	فرآوری طبیعی قهوه.....
۱۱۰.....	استعداد درک حسی و آموزش آن.....	۸۹.....	فرآوری شسته یا خیس قهوه.....
۱۱۰.....	تمرین‌هایی برای تقویت مهارت‌های حسی.....	۹۰.....	فرآوری عسلی.....
۱۱۰.....	مرکز تحقیقات جهانی قهوه؛ فرهنگ حسی و تدوین	۹۱.....	انواع روست و پروفایل طعم قهوه.....
۱۱۰.....	چرخه طعمی جدید صنعت قهوه.....	۹۲.....	درجه روست قهوه (تفت دادگی قهوه) و انواع روست قهوه.....
۱۱۰.....	چرخه‌ی طعمی و نقش آن در بهبود مهارت‌های حسی		
۱۱۱.....	مبتدیان.....		
۱۱۲.....	متداول‌ترین اشتباه کارگاه‌های برشته‌کاری در زمینه		
۱۱۲.....	درک حسی قهوه.....		
۱۱۲.....	غذاها و مواد ممنوعه برای ارزیاب‌های حسی قهوه.....		
۱۱۲.....	توصیه به علاقه‌مندان حرفه‌ای رشته قهوه‌آزمایی یا علم		
۱۱۲.....	دریافت حسی.....		
۱۱۳.....	اصطلاحات کاپینگ قهوه.....		
۱۱۳.....	ترش بودن.....		
۱۱۳.....	طعم تند.....		
۱۱۳.....	از رست.....		
۱۱۳.....	طعم پایایی.....		
۱۱۳.....	بوی قهوه.....		
۱۱۳.....	خاکستری.....		
۱۱۳.....	تنفسی.....		
۱۱۴.....	طعم گس.....		
۱۱۴.....	کیسه‌ای.....		
۱۱۴.....	پخته.....		
۱۱۴.....	تعادل.....		
۱۱۴.....	تلخی.....		
۱۱۴.....	بادی.....		
۱۱۴.....	نانی.....		
۱۱۵.....	روشن.....		
۱۱۵.....	شور.....		
۱۱۵.....	کاراملی.....		
		۹۹.....	مقدمات کاپینگ قهوه و شناسایی مناطق چشایی زبان.....
		۹۹.....	پیش‌درآمدی بر کاپینگ.....
		۹۹.....	شناسایی مناطق چشایی زبان.....
		۱۰۰.....	مرحله نهایی.....
		۱۰۱.....	کاپینگ قهوه.....
		۱۰۱.....	کاپینگ قهوه چگونه انجام می‌گیرد؟.....
		۱۰۱.....	چشندگان قهوه به چه فاکتورهایی در قهوه توجه
		۱۰۱.....	می‌کنند؟.....
		۲.....	خصیصه‌های عطری قهوه کدامند؟.....
			چه وسایلی برای کاپینگ و چشیدن قهوه مورد نیاز
		۱۰۲.....	است؟.....
		۱۰۳.....	پیشگیری بهترین درمان است.....
		۱۰۳.....	ارزیابی مجدد دان قهوه.....
		۱۰۴.....	با تأمین کننده قهوه در ارتباط باشید.....
		۱۰۴.....	از مشتری بازخورد بگیرید.....
		۱۰۵.....	آن‌ها را مخلوط کنید.....
		۱۰۵.....	به دانه‌های قهوه زمان بدهید تا جا بیافتند.....
		۱۰۵.....	موج دوم برای نجات از این وضعیت.....
		۱۰۵.....	قهوه آزمایی چشم بسته و نحوه انجام آن.....
		۱۰۵.....	تتها راه حل؟ قهوه آزمایی چشم بسته.....
		۱۰۵.....	کاپینگ چشم بسته چیست؟.....
			روش کاپینگ چشم بسته و کاپینگ چشم بسته
		۱۰۶.....	مضاعف.....
		۱۰۶.....	راهنمایهای اضافه و ترفندها.....



۱۲۰.....	ترش	۱۱۵.....	کربنی
۱۲۰.....	فلفلی	۱۱۵.....	کاسنی تلخ
۱۲۰.....	متعفن	۱۱۵.....	شکلاتی
۱۲۰.....	تنباکو	۱۱۵.....	مرکبات
۱۲۱.....	چوبی	۱۱۶.....	تمیز
۱۲۱.....	پروتکل قهوه آزمایی انجمن قهوه تخصصی آمریکا	۱۱۶.....	پیچیدگی
۱۲۱.....	هدف	۱۱۶.....	پوسته
۱۲۱.....	تجهیزات لازم	۱۱۶.....	خاکی
۱۲۱.....	آماده سازی نمونه های قهوه	۱۱۶.....	تخمیری
۱۲۳.....	ارزیابی نمونه قهوه	۱۱۶.....	بی مزه
۱۲۵.....	امتیازهای اجزای منفرد	۱۱۶.....	عطر گل
۱۲۷.....	امتیازدهی نهایی	۱۱۷.....	میوه ای
۱۲۷.....	رایج ترین خطاها در قهوه آزمایی	۱۱۷.....	چمنزار
۱۲۷.....	مهم ترین خطا	۱۱۷.....	گیاهی
۱۲۷.....	ارتباط بین خاطرات و حافظه ی چشایی	۱۱۷.....	چرمی
۱۲۸.....	پیچیدگی های قهوه آزمایی	۱۱۱.....	طعم لحظه ای
۱۳۰.....	خطای توقع	۱۱۷.....	جو
۱۳۰.....	خطای اثر هاله ای	۱۱.....	تند
۱۳۱.....	خطای انگیزتاری	۱۱۸.....	دارویی
۱۳۱.....	خطای منطقی	۱۱۸.....	ملایم
۱۳۱.....	خطای ارزیابی به میانه	۱۱۸.....	خشکی
۱۳۲.....	خطای کالبراسیون	۱۱۸.....	بویایی
۱۳۲.....	تله های ارزیابی	۱۱۸.....	آجیلی
۱۳۲.....	روش های بهبود توانایی ترک حسی و مهارت های قهوه آزمایی باریستاها	۱۱۸.....	پیازی
۱۳۳.....	منابع	۱۱۸.....	کاغذی
		۱۱۸.....	غلات کهنه
		۱۱۹.....	نخود فرنگی
		۱۱۹.....	مرزه های اولیه
		۱۱۹.....	طعم شبیه بادام زمینی
		۱۱۹.....	نامطبوع
		۱۲۰.....	لاستیکی
		۱۲۰.....	سوخته
		۱۲۰.....	ملایم

پیشگفتار

چند چیز وجود دارد که بهتر از یک فنجان قهوه خوشمزه است. آن عطر و طعم ملایمی که وقتی فنجان قهوه را به صورت خود نزدیک می‌کنید حس می‌کنید؛ جرحه اولی که می‌نوشید و برای اولین بار از خصبه های عطری طعمی مختلف لذت می‌برید؛ آن طعم رضایتبخش که در دهان خود حس می‌کنید؛ و طعمی که پس از نوشیدن قهوه روی زبانتان باقی می‌ماند...

عوامل زیادی بر شکل‌گیری شخصیت طعمی قهوه تاثیرگذارند: گونه قهوه، پروفایل برشته‌کاری، دستور دم‌آوری، روش فراوری قهوه و... با این وجود، اگر کمی دقیق‌تر شویم خواهیم دید که پروفایل طعمی قهوه تنها به یک چیز بستگی دارد: ترکیبات شیمیایی. اما ما چقدر از ترکیبات شیمیایی قهوه می‌دانیم؟ در نیم قرن گذشته دانشمندان سعی کردند تا این ترکیبات را بشناسند و پرده از راز حدود هزار ترکیب موجود در قهوه رست شده بردارند.

ویژگی‌های مرتبط با ارزیابی حسی مانند رایحه‌ی قهوه، طعم‌یادها، پس‌مزه، اسیدیته و تن‌واری همگی پاسخی به ترکیبات شیمیایی منحصر به فردی است که با ارزیابی قهوه آن‌ها را درک می‌کنیم. در کتاب حاضر به شیمی عطر و طعم قهوه به طور کامل پرداخته شده است.

هر قهوه عطر، طعم مختص به خود را دارد. بعضی از این قهوه‌ها شیرین‌ترند، بعضی‌ها پاشان میوه‌ای و اسیدی‌اند و قهوه‌هایی هستند که خیلی تلخ‌اند. به اصطلاح می‌گویند که پروفایل قهوه‌ها با یکدیگر تفاوت دارند. دانستن پروفایل قهوه برشت شده قبل از نوشیدن آن به شما کمک می‌کند تا بدانید که آیا قهوه ایده‌آل شما در این کافه عصاره‌گیری می‌شود؟ آیا این فنجان پر از قهوه دقیقاً همانی‌ست که شما می‌خواستید سفارش بدهید؟ این به خاطر این است که همه این‌ها پشتوانه علم، دانش و رفتار دانه قهوه را می‌توان از پیش از عصاره‌گیری حدس زد. در این کتاب زیر و بم پروفایل قهوه به زبان ساده توضیح داده شده است.

کتاب قهوه‌آزمایی حرفه‌ای بیشتر به کار کسانی می‌آید که در صنعت قهوه فعالیت می‌کنند، یا افرادی که بدنال واژه بخصوصی هستند که بگویند این قهوه هم ماقماتکی دارد! یا افرادی که می‌خواهند به توزیع‌کنندگان قهوه سفارش نوع خاصی از دانه‌های قهوه بدهند، یا برنده‌های قهوه و یا قهوه‌سازهای حرفه‌ای (یعنی آنهایی که دقیقاً شغلشان اینست که طعم‌های مختلفی را با دانه‌ها و وسوس خاص با دانه‌های مختلف قهوه درست کرده و امتحان کنند).

تجربه نشان داده که هزاران قهوه‌ساز حرفه‌ای بدنال این بوده‌اند که چرخه جدیدی را از طعم‌های مختلف ایجاد کنند: آنها هزاران نوع قهوه را تست کردند، از برندهای فروشگاه‌های موادغذایی گرفته تا برندهای فوق‌العاده تخصصی را امتحان کردند تا فقط بتوانند قهوه خاصی را با طعم ویژه و واضح تولید کنند.

چرخه طعمی قهوه از جمله ابزارهایست که هم به کار متخصصان قهوه‌آزمایی می‌آید و هم علاقه‌مندان جدی قهوه. این چرخه محصول همکاری مشترک مرکز جهانی مطالعات قهوه (WCF) و انجمن قهوه تخصصی آمریکا (SCAA) است، فرهنگ حسی قهوه شامل تعریف و توصیف دقیق از ۱۰۰ عطر، طعم و بافت قابل‌یافت در قهوه به‌همراه مرجع، شدت و طریقه‌ی آماده‌سازی است. در آخرین نسخه فرهنگ حسی قهوه، مرجع‌هایی جدید برای ۲۴ عطر و طعم جدید معرفی شده است. اما منظورمان از مرجع عطری و طعمی در فرهنگ حسی قهوه چیست؟ این فرهنگ چطور به کار قهوه‌آزمایان و برشته‌کاران قهوه تخصصی می‌آید؟ در کتاب پیش رو کوشیده شده طریقه‌ی به‌کارگیری فرهنگ حسی قهوه آموزش داده شود.

در این کتاب با اتکا به راهبردی تحلیلی - توصیفی، کوشیده شده تا به نیاز روز صنعت قهوه ایران در حوزه‌ی درک حسی پاسخ گفته شود. کتاب حاضر مجموعه‌ای است که برای نخستین بار در کشور به طور تخصصی در زمینه فرهنگ حسی و کاپینگ قهوه منتشر گردیده و شامل چهار فصل زیر است:

- طعم‌شناسی قهوه

- فرهنگ حسی و چرخه طعمی قهوه

- فراورش و پروفایل طعمی قهوه

- الفبای قهوه‌آزمایی

قهوه از نظر شیمیایی یکی از پیچیده‌ترین نوشیدنی‌هایی‌ست که می‌شناسیم و به همین خاطر، مهارت درک طعم‌های موجود در فنجان قهوه صبح‌گاهی‌مان کاری دشوار به‌نظر می‌رسد. برای تقویت دریافت حسی‌مان از کجا باید آغاز



کنیم؟ مبانی سنجش طعمی قهوه چیست؟ چطور باید قهوه‌آزمایی^۱ را فرا بگیریم؟ در کتاب حاضر به همه این پرسش‌ها پاسخ داده شده است. از خوانندگان ارجمند این کتاب تقاضا دارم 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^۲

www.ketab.ir

^۱ Coffee Cupping

^۲ shahrammaghsoodi2016@gmail.com