

۲۰۹۲۳۴۷

قهوه؛ میوه‌ای قرمز، دانه‌ای سبز

جلد اول (مقدماتی)

www.ketab.ir

عبدی نسب، سعید ۱۳۷۱ -	:	سرشناسه
قهوه میوه‌ای قرمز، دانه‌ای سبز/ نویسنده سعید	:	عنوان و نام پدیدآور
عبدی نسب؛ ویراستار زهرا درایتی.	:	مشخصات نشر
تهران: انتشارات عینک، ۱۳۹۸ -	:	مشخصات ظاهری
ج: ۱۴/۵ ۲۱/۵ س.م.	:	شابک
978-600-984786-9	:	وضعیت فهرست‌نویسی
فیفا	:	موضوعات
ج. ۱. مقدماتی	:	موضوع
قهوه	:	موضوع
Coffee	:	رده دی کنگره
TX560	:	رده‌بندی دیوبیس
۶۳۳/۷۳	:	شماره کتابشناسی
۶۰۷۸۱۰۱	:	تاریخ درخا
۱۳۹۸/۱۱/۳۰	:	تاریخ پاسخگویی
۶۰۷۶۶۱۲	:	کدپگیری

نام کتاب: قهوه، میوه‌ای قرمز، دانه‌ای سبز

نویسنده: سعید عبدی نسب

ویراستار: زهرا درایتی

نوبت چاپ: اول، زمستان ۹۸

شابک: ۹-۶-۹۸۴۷۹-۶۰۰-۹۷۸

تیراژ: ۲۰۰ جلد

انتشارات: عینک

حق چاپ محفوظ است.

فهرست مطالب

۵	مقدمه:
۹	تاریخچه:
۱۵	بخش اول: مقدماتی بر قهوه
۱۷	ربوستانا (Robusta)
۲۰	کافورنی قهوه:
۲۴	انواع قهوه:
۲۵	روش های فرآوری قهوه:
۴۳	بخش دوم: مهارت های باریستا
۴۵	بهترین زمان استفاده از قهوه
۴۷	درباره ای اسپرسو ماشین
۵۸	آسیاب (Grinder)
۶۳	آماده کردن یک شات اسپرسو
۷۹	نوشیدنی های بر پایه شیر
۸۷	منو بار:
۹۲	مدیریت بار
۹۷	آداب مهمان داری
۹۷	اصول کار کردن در محیط بار
۱۰۲	بخش سوم: دم آوری قهوه

۱۰۹.....	متدهای دم‌آوری.....
۱۱۰.....	جنس فیلتر
۱۱۱.....	درجه آسیاب
۱۱۲.....	آشفته‌گی (فشار).....
۱۱۴.....	عصاره‌گیری با روش ریزش متمرکز یا فیلترینگ:
۱۱۷.....	دم‌آوری هم‌جوار
۱۱۹.....	دم
۱۲۱.....	آب
۱۲۲.....	ریختن یکباره بر روی قهوه:
۱۲۳.....	نگهداری قهوه آسیاب شده:
۱۲۵.....	نگهداری قهوه دم شده:
۱۲۷.....	بخش چهارم: عطر و طعم در قهوه
۱۳۱.....	مهارت‌های ارزیابی حسی
۱۳۲.....	بویایی ما و تأثیر آن بر حس چشایی
۱۳۴.....	ارزیابی حسی چیست؟.....
۱۳۶.....	چرخه‌ی عطر و طعم
۱۳۸.....	میز ارزیابی قهوه
۱۴۵.....	مواردی خیلی مهم در ارزیابی قهوه:
۱۴۷.....	بخش پنجم: برشته کردن قهوه

نگاهی کلی به مراحل رست قهوه.....	۱۴۹
انواع رست	۱۵۱
تبدیل دانه سبز، به دانه قهوه‌ای	۱۵۳
تأثیر فرآیند برشته‌کاری بر عصاره‌گیری قهوه.....	۱۵۷
آسیاب قهوه:.....	۱۵۹
بخش ششم: درباره‌ی دانه‌ی سبز	۱۶۲
.....واستگاه قهوه	۱۶۷
.....تولید و نشاوری	۱۶۹
.....دانه‌های شکسته	۱۷۲
.....دانه نابالغ:	۱۷۴
.....زائده دانه‌های پلاسیده:	۱۷۵
.....زائده پوسته:	۱۷۷
.....شناور شده‌ها:	۱۷۸
.....پارچمنت و پوسته:	۱۷۹
.....ارزیابی و درجه‌بندی کیفیت قهوه.....	۱۸۰
.....پایان	۱۸۱
.....منابع و مواخذ:.....	۱۸۳

هدف از نوشتن کتاب پیش رو ترویج فرهنگ قهوه تخصصی و همچنین قهوه نوشی در تمام اقشار و جوامع است؛ بنابراین سعی می‌کنم از طولانی شدن مقدمه و سر بردن حوصله خواننده پرهیز کنم و به اختصار راه و طریق این کتاب را شرح دهم.

تاریخچه‌ی قهوه همواره بحثی پر از چالش بوده و نمی‌توان تاریخی موثق برای آن در نظر گرفت اما بدون شک دانش آن در درک روند تکامل و شکل‌گیری قهوه در طول سالیان بی‌تأثیر نخواهد بود. به همین مناسبت بهتر است نام کتاب را با تاریخچه‌ای درباره‌ی قهوه شروع کنم. البته خوانندگی کتاب مرادف دانست که نویسنده تنها قصد روایت این مطالب را دارد و به چندان نمی‌توان توقع زیادی از جهت استناد به تاریخچه‌ی آن داشت.

مطالب کتاب بر اساس مسائلی که در زمینه‌ی قهوه با آن سروکار داشته‌ام و نیاز مخاطبان، به شش بخش تقسیم شده‌اند.

- بخش اول کتاب، مقدمه‌ای بر قهوه است که در آن اطلاعاتی کلی از مزرعه تا تبدیل شدن دانه به فنجان قهوه به اختصار بیان می‌شود.

- داشتن مهارت و شناختی که یک باریستا از مواد دار خود دارد، به اندازه‌ی شناخت روش‌های دم‌آوری حائز اهمیت است. در بخش دوم، خواننده با مهارت‌هایی که برای کار با دستگاه اسپرسو (جهت سرو اسپرسو یا نوشیدنی‌های بر پایه اسپرسو)

در کافه یا بار نیاز است و همچنین استانداردهای محیط کار و مهارت‌های موردنیاز برای یک باریستای موفق آشنا می‌شود.

- در بخش سوم درباره‌ی روش‌های دم‌آوری و تأثیر متغیرهای گوناگون بر آن سخن خواهیم گفت.

دانه‌ی قهوه با تبدیل‌شدن به نوشیدنی‌ای درون فنجان، به انتهای سفر خود می‌رسد. در این مرحله، تلاش باریستا و تمام عناصری که در این پروسه دخیل بوده‌اند، به دو عامل تعیین‌کننده‌ی نهایی می‌رسند؛ عطر و طعم. در بخش چهارم به بحث درباره‌ی طعم‌های مختلف قهوه، روش درک آن و ارزیابی یک فنجان قهوه از لحاظ طعمی پرداخته‌ام.

- یکی از عوامل تاثیرگذار بر طعم و عطر قهوه، روش برشته کردن آن است. در بخش پنجم درباره‌ی این‌که قهوه چگونه از میوه‌ای قرمز به دانه‌ای قهوه‌ای تبدیل می‌شود و همچنین کیفیت و روش‌های برشته‌کاری سخن گفته‌ام.

- در بخش ششم باز هم به دانه قهوه باز می‌گردیم و این بار از دیدگاهی متفاوت به آن می‌نگریم. این بخش درباره‌ی تفاوت قهوه از خاستگاه تا گونه و چگونگی کیفیت‌سنجی دانه در کشور مبدأ است.

با توجه به محدود بودن منابع فارسی در زمینه‌ی قهوه، هنگام نوشتن کتاب، تلاشم بر این بود علاوه بر انتقال دانش تئوری، تجربیاتی کاربردی

که با کار کردن و استمرار در این حوزه به دست آورده‌ام را نیز با خواننده به اشتراک بگذارم.

در این کتاب استفاده از لغات انگلیسی ناگزیر بود؛ چرا که برای تمامی اصطلاحات به کار برده شده در این صنعت، جایگزین مناسبی در زبان فارسی وجود ندارد. با این حال تلاش کردم تا جایی که امکان دارد، توضیحی برای اصطلاحات انگلیسی بیاورم یا اگر لغت جایگزینی در زبان فارسی وجود داشت، استفاده کنم.

مخاطبان این کتاب علاوه بر کسانی که در زمینه‌ی قهوه مشغول به کار هستند یا قصد دارند وارد این صنعت بشوند، دوستداران قهوه هستند که تعدادشان هر روز در کشورمان رو به فزون است. به همین علت روایتی روان و سهل انتخاب کردم تا خواننده ناآشنا به قهوه نیز بتواند از مطالب آن بهره ببرد.

در آخر، از رها شاهسوار، علی محمدی خواجه پویان جواهری (شرکت گام نو) و تمامی کسانی که برای به انجام رساندن و نوشتن این کتاب یاری‌بخش من بوده‌اند، کمال تشکر را دارم.

ارادتمند شما سعید عبدی نسب

۱۱ اوت ۲۰۱۸