

۲۰۸۱۷۵۸



آموزش تخصصی

لایه آرت

سر بزئین قهوه

شهرام مقصودی

نشر آقای کتاب

۱۳۹۸

سرشناسه	:	مقصودی، شهرام، ۱۳۵۳ -
عنوان و نام پدیدآور	:	آموزش تخصصی لاتِه آرت: هنر تزئین قهوه/ شهرام مقصودی.
مشخصات نشر	:	تهران: انتشارات آقای کتاب، ۱۳۹۸.
مشخصات ظاهری	:	ص ۱۰۶
شابک	:	978-622-217-107-0
وضعیت فهرست نویسی	:	فیا
عنوان دیگر	:	هنر تزئین قهوه.
موضوع	:	لاتِه آرت
موضوع	:	Latte art
رده بندی کنگ	:	NK۱۵۱۰
رده بندی دیویی	:	۷۴۵/۴
شماره کتابشناسی ملی	:	۵۸۱۶۸

ناشر : آقای کتاب
عنوان : آموزش تخصصی لاتِه آرت (هنر تزئین قهوه)
نویسنده : شهرام مقصودی
نوبت چاپ : اول / ۱۳۹۸
تیراژ : ۱۰۰ جلد
قیمت : ۲۴ هزار تومان
شماره شابک : ۹۷۸-۶۲۲-۲۱۷-۱۰۷-۰

این اثر مشمول قانون حمایت مؤلفان و مصنفان و هنرمندان مصوب ۱۳۴۸ است، هرگز در تمام 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

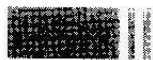
۶	پیشگفتار	۲۳	از دنیای لاتِه‌آرت تا دنیای مجازی
۷	تاریخچه لاتِه‌آرت	۲۵	ابزارهای لاتِه‌آرت
۷	قهوه لاتِه	۲۵	قلم لاتِه‌آرت
	چند توصیه اگر خودتان کافه لاتِه درست می‌کنید:	۲۶	شابلون قهوه
۸	درباره لاتِه‌آرت	۲۷	فتیجان لاتِه
۸	فلسفه و آیت در مقابل لاتِه	۲۸	پیچر لاتِه‌آرت
۱۰	ماچا لاتِه		آموزش لاتِه‌آرت برای مبتدی‌ها (چگونه، تکنیک و طرح‌ها)
۱۰	ماچا چیست	۲۹	کف شگفت‌انگیز
۱۱	ماچا لا چیست	۳۰	طرز تهیه لاتِه‌آرت
۱۱	جای سبز ماچا به عنوان رانی	۳۱	آن شات درخشان اسپرسو
۱۳	جای سبز ماچا با شیر	۳۲	در ریختن مهارت پیدا کنید
۱۳	مواد لازم	۳۳	طرح‌های لاتِه
۱۲	ماچا لاتِه گیاهی و وگن با شیر گیاهی	۳۴	پیچر شناسی
۴	مواد لازم	۳۷	چگونه از پیچر خود نگهداری کنید؟
۱۵	طرز تهیه	۳۸	تأثیر پیچر در طراحی‌های مختلف
۱۵	اهمیت لاتِه‌آرت	۳۸	انواع لاتِه‌آرت اساسی
۱۶	مسابقات لاتِه‌آرت	۳۸	ماتر و پو ی پیچر شیر
۱۸	مسابقه «نقاشی روی قهوه» در تهران	۳۹	سایز
۱۹	لاتِه‌آرت: ترکیبی از خلاقیت، طعم و زیبایی	۳۹	جنس پیچر
	ترکیب لاتِه‌آرت از چه موادی تشکیل شده است؟	۴۰	دهانه پیچر
۱۹		۴۱	با دسته یا بدون دسته
۲۰	روش خلق لاتِه‌آرت	۴۱	شیمی شیر
۲۰	ما چرا لاتِه‌آرت را دوست داریم؟	۴۳	قد شیر - لاکتوز
	شما می‌توانید لاتِه‌آرت را بیاموزید و در خانه امتحان کنید	۴۳	چربی
۲۲		۴۴	پروتئین
۲۲	لاتِه‌آرت‌ها بصورت D۳		



- شیر و تاثیرات آن در قهوه..... ۴۵
- ترکیبات موجود در شیر..... ۴۵
- شیر و تاثیرات آن در قهوه..... ۴۶
- تحقیقات در حال انجام بر روی تاثیر شیر در قهوه..... ۴۶
- پلی فنول چیست؟..... ۴۷
- نحوه بچاه و نتیجه بررسی..... ۴۷
- بهتر است قهوه را با شیر بخوریم یا نه؟..... ۴۷
- چربی شیر..... ۴۸
- هموژنیزه سازی..... ۴۸
- شیر کامل..... ۴۸
- شیر کم چرب..... ۴۹
- شیر بدون چربی..... ۴۹
- خامه..... ۴۹
- دامداری..... ۵۰
- تازگی..... ۵۱
- مناسب ترین شیر برای قهوه کدام است؟..... ۵۱
- حيوان تولید کننده..... ۵۲
- شیرهای غیر لبنی..... ۵۳
- شرایط یک شیر خوب برای ترکیب با قهوه..... ۵۶
- دمای شیر بین ۶۰ تا ۷۰ درجه سانتی گراد..... ۵۶
- حجم شیر ۳۰ تا ۴۰ درصد افزایش می یابد..... ۵۷
- سطح شیر باید روان و براق باشد..... ۵۸
- اصول کار..... ۵۸
- حجم آغازین..... ۵۸
- تاثیرات بچاه بر بافت شیر..... ۵۹
- فشار..... ۵۹
- مشکلات معمول..... ۵۹
- کدام شیر برای کاپوچینو..... ۶۰
- انواع شیر..... ۶۰
- روش های اصلی پردازش شیر..... ۶۱
- آزمایش با انواع شیر..... ۶۳
- این زیبایی قهوه موج سوم است..... ۶۳
- شیر خام..... ۶۳
- پاستوریزه و غیر هموژنیزه..... ۶۴
- شیر HTST..... ۶۴
- شیر UHT..... ۶۴
- کف شیر..... ۶۵
- تأثیر دمای شیر بر حجم کف تولید شده..... ۶۵
- گرم کردن شیر و تولید کف شیر..... ۶۶
- گرم کردن شیر و تولید کف شیر با دستگاه اسپرسو..... ۶۶
- تولید کف شیر درشت..... ۶۷
- آماده سازی دستگاه..... ۶۷
- مراحل گرم کردن شیر و تولید کف شیر درشت..... ۶۸
- مراحل تهیه ی نوشیدنی اسپرسو..... ۶۸
- تولید کف شیر ریز و مخملی..... ۶۸
- مراحل آماده سازی دستگاه..... ۶۹
- مراحل گرم کردن شیر و تولید کف شیر ریز و مخملی..... ۶۹
- مراحل تهیه ی نوشیدنی اسپرسو..... ۶۹
- نکات مهم در بردن کف شیر..... ۷۰
- گرم کردن شیر و تولید کف شیر به وسیله مایکروفر..... ۷۱



- ۸۶..... مراحل ترین قهوه
- ۷۲ گرم کردن شیر و تولید کف شیر بر روی اجاق گاز
- ۷۸..... ترین قهوه به شکل قلب
- ۷۳..... روش‌های اصلی تهیه کف شیر
- ۸۹..... نمونه‌هایی از ترین قهوه
- برای تهیه کف شیر به ۴ طریق می‌توانید
- ۹۵..... ایده‌هایی برای ترین چای و قهوه
- عمل کنید: ۷۴
- ۱۰۱..... منابع
- تهیه کف شیر با دستگاه اسپرسوساز ۷۴
- تهیه کف شیر با میکروبو ۷۵
- تهیه کف شیر با همزن ۷۵
- تهیه کف شیر با فرنچ پرس ۷۶
- نکات ظالایی برای تهیه کف شیر ۷۷
- راههای کف با کف دستی بیالتی ۷۷
- نحوه استفاده از کف سان دستی بیالتی ۷۸
- طرز تهیه کف شیر با اسفاد از نازا بخار ۷۹
- مواد و تجهیزات لازم ۸۰
- طرز تهیه کف شیر ۸۰
- نکاتی برای حرفه‌ای شدن ۸۲
- ترین قهوه اسپرسو ۸۱
- نمونه‌ای از آموزش ترین قهوه با شیر ۸۳
- از سه روش می‌توانید کف شیر را تولید بکنید ۸۳
- گرم کردن شیر و تولید کف شیر با دستگاه
- اسپرسو ۸۳
- تجهیزات لازم ۸۳
- تولید کف شیر ریز و مخملی ۸۴
- آماده‌سازی دستگاه ۸۴
- مراحل گرم کردن شیر و تولید کف شیر ریز و
- مخملی ۸۴
- نکات مهم درباره کف شیر ۸۵
- گرم کردن شیر و تولید کف شیر بر روی اجاق
- گاز ۸۶



شما می‌توانید چای و قهوه را به بهترین نحو ممکن تزیین کنید و این گونه از خوردن آن نهایت لذت را ببرید و یک نوشیدنی خاص را میل کنید.

لاته‌آرت (هنر نقاشی روی قهوه)؛ شکل تزیینی است که باریستا وقتی قهوه را آماده می‌کند، وی با ریختن شیر روی شات اسپرسو شکل خاصی را روی آن پدید می‌آورد. از شکل‌های کلاسیک مانند قلب و رزتا گرفته تا شکل‌های پیچیده‌تر که به حرفه‌ای بودن فرد برسی گردد. هنرمندان کافی گرافیست با ابزارهای ویژه از جمله قلم و شابلون، روی قسمت سفید کاپو یا شیرهای زیبا را طراحی می‌کنند. در این کتاب که برای نخستین بار در کشور در زمینه طراحی با شیر روی قهوه به رشته تحریر در آمده، نحوه درست کردن لاته‌آرت در طرح‌های گوناگون را فرا می‌گیرید. این کتاب برای باریستاهایی با سابقه‌ی کار عملی و غیرا اسپیکر نیز باریستا‌های خانگی مناسب است.

در کتاب حاضر موضوعاتی مانند قوانین تکنیک‌های لاته‌آرت، پیچر شناسی و تاثیر پیچر در طراحی‌های مختلف، شیمی شیر و روش‌های تهیه کف شیر، روش کار و طراحی با قلم آرت و آموزش پتtern‌های لاته‌آرت؛ رزتا، سلو رزتا، تولیپ، تاج تولیپ، هارت، سوان و... را خواهید آموخت.

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

شهرام صودی^۱