

۱۳۷۲۷۸۵



رازهای کافی شاپ



تألیف:

مهندس شهرام مقصودی

نشر آقای کتاب

۱۳۹۴

سرشناسه	:	مقصودی، شهرام، ۱۳۵۳ -
عنوان و نام پدیدآور	:	رازهای کافی شاپ / تالیف شهرام مقصودی.
مشخصات نشر	:	تهران: آقای کتاب، ۱۳۹۴.
مشخصات ظاهری	:	۲۲۰ ص.: مصور، جدول؛ ۱۴/۲۱×۵/۲۱ س.م.
شابک	:	۹۷۸-۶۰۰-۸۰۱۶-۳۳-۵
وضعیت فهرست نویسی	:	فیبا
موضوع	:	کافی شاپ
موضوع	:	قهوه درست کردن
رده بندی یکره	:	۱۳۹۴ م/۷، ۲ TX۹۴۵
رده بندی دیویی	:	۶۴۵/۹۵
شماره کتابشناسی ملی	:	۴۰۶۵۰۷۴

ناشر	:	آقای کتاب
عنوان	:	رازهای کافی شاپ
مؤلف	:	مهندس شهرام مقصودی
طرح روی جلد	:	فرزانه جلیلی
نوبت چاپ	:	اول / ۱۳۹۴
تیراژ	:	۱۰۰ جلد
قیمت	:	۲۰ هزار تومان
شماره شابک	:	۹۷۸-۶۰۰-۸۰۱۶-۳۳-۵

این اثر مشمول قانون حمایت مؤلفان و مصنفان و هنرمندان مصوب ۱۳۱۸ است، هر کس 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 مؤلف 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.com ایمیل: Info@aghayeketab.com

www.ghazayesalem.org

"مسئولیت صحت مطالب کتاب با مؤلف می باشد"

۷	پیشگفتار
۹	فصل اول - صنعت کافی شاپ داری
۹	طلای دیگر
۱۱	درد و دل‌های قهوه در ایران
۱۳	قهوه در یک نگاه
۱۶	اولین قهوه خانه در ایران
۱۶	کافه‌های نوبت‌بریک (تین‌های ادبی)
۱۸	کافه کتاب
۱۹	تبارشناسی کافه رومانی نهر
۲۲	کافی شاپ و ایده‌های موفق
۲۸	دقایق در بزرگترین کافی شاپ جهان
۲۹	استارباکس و محبوبیت جهانی
۳۰	در بهترین کافه‌های دنیا چه خبره؟
۳۱	صنعت کافی شاپ داری در ایران
۳۳	مدرکی برای کافی شاپ داری
۳۴	کلیه موارد آموزش و مشاوره جهت کافی شاپ
۳۵	مدارک لازم جهت اخذ جواز برای کافی شاپ
۳۷	منوهای کافی شاپ را بهتر بشناسیم
۳۹	لوازم اولیه مورد نیاز برای کافی شاپ
۳۹	ایمنی و بهداشت محیط کار
۴۲	روش‌های دم کردن قهوه طبق استانداردهای بین‌المللی
۴۳	استانداردهای مصرف قهوه در کافی شاپ‌های جهان
۴۵	طعم دهنده‌ها و تزئینات قهوه
۴۷	اسانس‌ها و طعم دهنده‌ها
۴۹	شیمی شیر

- کف شیر ۵۲
- نکات مهم درباره کف شیر ۵۶
- گرم کردن شیر و تولید شیر به وسیله میکروفر ۵۷
- گرم کردن شیر و تولید کف بر روی اجاق گاز ۵۷
- مناسب‌ترین شیر برای قهوه کدام است؟ ۵۸
- شیرهای غیرلبنی ۶۰
- نظافت دستگاه اسپرسو ۶۵
- آشپزی با تجهیزات و ابزار ۷۲
- انواع قهوه ساز ۷۸
- قهوه جوش نئو-استن ۷۹
- قهوه ساز آمریکایی ۸۲
- قهوه ساز فیلتری ۸۵
- فرنچ پرس ۸۹
- کیمکس ۹۲
- وکیوم پات ۹۶
- موکاپات ۹۹
- اثرپرس ۱۰۳
- اسپرسو ۱۰۷
- دم کردن قهوه سرد با استفاده از قهوه ساز تادی ۱۱۵
- چطور با آب و یخ قهوه دم کنیم؟ ۱۱۸
- هنر دم کردن قهوه سرد ۱۱۹
- قهوه سازهای سرد چطور عمل می‌کنند؟ ۱۲۰
- قهوه ساز فیلتری / قطره‌ای ۱۲۲
- پور اوور ۱۲۶
- آسیاب قهوه ۱۲۹
- انواع آسیاب ۱۲۹
- آسیاب دندانهای ۱۲۹
- آسیاب تیغه‌ای برقی ۱۳۲
- آسیاب دستی یا آسیاب ترک ۱۳۳

۱۳۴	آسیاب غلطکی
۱۳۴	ویژگی‌ها و امکانات آسیاب‌های دندان‌های
۱۳۶	انواع قهوه و منوهای گرم کافی شاپ
۱۴۱	منوهای سرد کافی شاپ
۱۵۱	کاپوچینو
۱۵۱	قهوه فرانسه
۱۵۲	اسپرسو
۱۵۳	قوانین کلی برای تهیه قهوه اسپرسو
۱۵۴	قهوه موکا
۱۵۴	آمریکو (آمریکایی)
۱۵۴	قهوه ماکینو (آله شیری)
۱۵۴	کاپوچینو
۱۵۴	کافه لاتِه
۱۵۵	موس قهوه
۱۵۵	کرم قهوه
۱۵۵	کاپوچینو معطر سبک هندی
۱۵۶	کاپوچینو سنتی ونیز
۱۵۶	موس و شکلات قهوه
۱۵۷	سودای قهوه شکلاتی
۱۵۸	قهوه آله یا قهوه شیر
۱۶۰	قهوه ماکیاتو به بیان دیگر
۱۶۲	لاتِه ماکیاتو
۱۶۳	کاپوچینو به بیان دیگر
۱۶۵	قهوه موکا یا موکاچینو به بیان دیگر
۱۶۷	قهوه امریکانو به بیان دیگر
۱۶۸	فلت وایت
۱۷۰	تفاوت لاتِه و فلت وایت
۱۷۰	قهوه سرد
۱۷۳	قهوه لاتِه به بیان دیگر



۱۷۵	اسپرسوی ساده
۱۷۷	قهوه ترک
۱۸۴	قهوه ترک و راه رسم تهیه آن به بیان دیگر
۱۹۰	دستور قهوه: بفرمایید اسپرسو
۱۹۰	اول قهوه را برشته کنید
۱۹۱	هر قهوه‌ای چگونه باید آسیاب شود
۱۹۲	در خانه اسپرسو بنوشید
۱۹۲	قهوه اسپرسوکن پانا
۱۹۳	قهوه فاکاتو
۱۹۳	اداب اسپرسو
۱۹۳	یک کافی شاپ پر میلک شیک!
۱۹۸	نوشیدنی‌های سرد و گرم

۲۰۱	فصل دوم - کاکائو همراه قهوه
۲۰۱	کاکائو در یک نگاه
۲۰۳	انواع هات چاکلت
۲۰۴	محبوب‌ترین نوشیدنی شکلاتی
۲۰۵	یک میلک شیک متفاوت (شکلات گرم شناور)
۲۰۵	معجون شکلاتی - آجیلی
۲۰۶	هات چاکلت با شکلات سفید تعنایی
۲۰۷	هات چاکلت با خانه شکلاتی - گردویی
۲۰۷	هات چاکلت با مارشمالو شکلاتی
۲۰۸	دابل هات چاکلت
۲۰۹	هات چاکلت نوعی دیگر
۲۰۹	هات چاکلت مخصوص نوعی دیگر
۲۱۰	چگونه شیر کاکائو درست کنیم؟
۲۱۱	منابع مورد استفاده
۲۱۷	واژه نامه انگلیسی به فارسی



خیلی‌ها بر این تصورند که چای یک نوشیدنی شرقی و قهوه یک نوشیدنی غربی است. اما واقعیت این است که قهوه هم مانند چای از شرق به غرب رفته و فراگیر شده است. قهوه را نوشیدنی مسلمانان می‌نامیدند و شاید بتوان گفت که اسلام قهوه را به جهان معرفی نموده است. سالانه بیش از ۸ میلیون تن دانه قهوه برداشت و به فروش می‌رسد. تجارت قهوه بعد از نفت بزرگترین تجارت قانونی دنیاست و قهوه بعد از آب محبوب‌ترین نوشیدنی در دنیا می‌باشد. موج محبوبیت قهوه باعث بوجود آمدن حرفه‌های کاذبی هم شد که از جمله پر سابقه‌ترین و ماندگارترین آنها پیشگویی با تفاله قهوه توسط زنان فالگیری بود که به cup women شهرت داشتند.

ابن سینا در کتاب طب، منبع خود شرح مفصلی از قهوه آورده و علی‌ظاهر از آن به منظور تحریک بیمار از افسوس استفاده کرده است. قهوه یکی از اعضای ثابت شب امتحان است. این نوشیدنی برای بازیابی انرژی از دست رفته هنگام کار بسیار مفید می‌باشد.

قهوه خانه‌ها از گذشته امور خانگی برای تفریح، سرگرمی، معاشرت، مطالعه، گفت و گو علمی و ادبی، و تبادل نظر با موضوعات روز بوده است. اولین قهوه خانه ایران در زمان شاه عباس صفوی در اصفهان تأسیس شد. نخستین قهوه خانه یا کافی شاپ جهان در سال ۱۴۷۵ م در استانبول تأسیس شد. اولین کافی شاپ اروپایی‌ها در دهه ۵۰ میلادی در آکسفورد، لندن و ونیز افتتاح شد. اولین دستگاه اسپرسوساز خانگی سال ۱۸۲۲ م در فرانسه ساخته شد. ایتالیایی‌ها اولین دستگاه اسپرسو تجاری‌شان را ساختند.

عدم دسترسی علاقه‌مندان به راه اندازی کافی شاپ، پرورشگران و دانشجویان رشته‌های مرتبط، کافی شاپ‌داران و نیز آموزشگاه‌های مرتبط به منابع علمی کاربردی در ارتباط با کلیه موارد آموزش و مشاوره جهت کافی شاپ، ضرورت ارائه چنین آثاری را وجیه می‌نماید. کتاب حاضر مجموعه‌ای است که برای نخستین بار در کشور به صورت تخصصی در زمینه صنعت کافی شاپ‌داری به رشته تحریر در آمده است و مشتمل بر دو فصل می‌باشد.

در فصل نخست تاریخچه و ویژگی‌های بهترین کافی شاپ‌های جهان، مدارک لازم جهت اخذ جواز کافی شاپ، کلیه موارد آموزش اعم از لوازم و مواد اولیه، ایمنی و بهداشت، استانداردهای پذیرایی، آشنایی با تجهیزات و ابزار (انواع قهوه ساز، آسیاب و ...) انواع قهوه و منوهای گرم و سرد به طور کامل شرح داده شده است.

در فصل دوم توضیحات مفصلی درباره کاکائو و انواع هات چاکلت آورده شده است.

در پایان لازم می‌دانم از دوست صاحب نظر جناب آقای رضایی که مشوق اینجانب در نگارش مجموعه سه جلدی قهوه (کافه در خانه، فرآوری قهوه، رازهای کافی شاپ) بود، سپاسگزاری نمایم.

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^۱