



الفبای قهوه

اسماعیل کیانی

ABDOLLAHI

Commercial

رگانی قهوه عبدالهی

تلفن: ۰۵۱۳۸۸۱۱۰۴۹ - ۰۹۱۵۱۱۰۲۸۷۸

سرشناسه	:	کیانی، اسماعیل، ۱۳۶۵
عنوان و نام پدیدآور	:	الفبای قهوه/ اسماعیل کیانی.
مشخصات نشر	:	مشهد: ترانه، ۱۳۹۵.
مشخصات ظاهری	:	۱۲۰ص. ۱۴۱/۵-۲۱/۵س.م.
شابک	:	978-600-7061-47-3 : ۱۵۰۰۰۰ ریال
وضعیت فهرست نویسی	:	فیا
یادداشت	:	کتابنامه:ص. ۱۲۰.
موضوع	:	قهوه
موضوع	:	Coffee
رده بندی کنگره	:	۱۳۹۵ TX/۵۶۰ ق/۹ک۹
رده بندی دیویی	:	۶۳۳/۷۳
شماره کتابشناسی ملی	:	۴۳۷۰۵۶۳



انتشارات ترانه

الفبای قهوه

اسماعیل کیانی

چاپ: ایران زمین ، لیتوگرافی: مشهد اسکندر
صفحه آرای: واژگان خرد / نخعی / محمدی

چاپ اول: ۱۳۹۵ - شمارگان: ۱۰۰۰ جلد

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۷۰۶۱-۴۷-۳ قیمت: ۱۵۰۰۰ تومان

کلیه حقوق برای انتشارات ترانه محفوظ است

مشهد، میدان سعدی، پاساژ مهتاب، تلفکس: ۰۵۱-۳۲۲۵۷۶۴۶

فهرست

۸.....	مقدمه
۹.....	فصل اول : کلیات قهوه
۱۰.....	تاریخچه و نکاتی در مورد قهوه
۱۱.....	قهوه و انواع کلی : م کردن آن:
۱۲.....	انواع قهوه در دشت و برداشت
۱۴.....	مر اهل فرآوری قهوه
۱۶.....	قهوه سبز
۱۶.....	خواص قهوه سبز
۱۷.....	طرز تهیه قهوه سبز
۱۸.....	فر آیند رست (بو دادن) قهوه
۲۴.....	قهوه ترکیبی (Blend) در برابر قهوه تک (single origin)
۲۵.....	هدف از ترکیب دانه‌های قهوه چیست ؟
۲۵.....	کاپینک قهوه چیست و کار آن چیست ؟
۲۶.....	کشورهای تولید کننده قهوه در جهان
۳۲.....	نوشیدن قهوه و تأثیرات مرحله به مرحله آن بر بدن انسان
۳۴.....	معرفی و آشنایی با دستگاههای نحوه دم قهوه
۴۰.....	آشنایی با انواع نوشیدنی در منوی کافی شاپ‌ها
۴۴.....	راهنمای جامع تصویری نحوه تهیه انواع قهوه
۴۵.....	فصل دوم : آموزش دم قهوه با دستگاه‌های مختلف
۴۶.....	آموزش دم قهوه توسط اسپرسو ساز گازی یا همان موکاپات
۵۱.....	نکات مهم در دم کردن قهوه با موکاپات
۵۲.....	آموزش دم قهوه توسط اسپرسو ساز برقی



- ۵۴..... چند نکته برای آماده شدن یک فنجان قهوه اسپرسو دلچسب
- ۵۴..... طرز تهیه قهوه با کمکس
- ۵۵..... نحوه دم قهوه توسط دستگاه فرنچ پرس
- ۵۷..... نحوه دم قهوه توسط دستگاه اسپرسو کپسولی
- ۵۸..... قهوه فوری
- ۵۹..... نحوه دم قهوه ترک توسط قهوه جوش می
- ۶۱..... فصل سوم: مقالاتی در باب دنیای قهوه
- ۶۲..... برترین برند های قهوه و اساس سایت رنکینگ جهانی
- ۶۶..... قهوه را تلخ چگونه می یابیم؟
- ۶۷..... قهوه را کجا نگهداری کنیم؟
- ۶۸..... سوپاپ آزاد سازی فشار بر روی بسته های قهوه چه کاری انجام می دهد؟
- ۶۹..... منظور از موج سوم قهوه چیست؟ Third Wave Of Coffee
- ۷۱..... تحلیل طعم یا مزه کردن قهوه
- ۷۲..... نیمه تاریک تاریخ قهوه
- ۷۳..... کافئین و مصرف آن توسط کودکان
- ۷۳..... بالزاک کسی که بدون قهوه نمیتواند بنویسد
- ۷۴..... کافئین محبوب ترین داروی جهان
- ۷۴..... فواید کافئین
- ۷۵..... عوارض مصرف زیاد کافئین
- ۷۶..... کافئین و اعتیاد
- ۷۷..... جاده و یک فنجان قهوه
- ۷۸..... تاثیر قهوه بر سردرد و میگرن
- ۷۹..... چرا قهوه ترک همراه با آب به میهمان تعارف می شود؟
- ۸۰..... کاپوچینو چگونه کاپوچینو شد؟
- ۸۱..... قهوه عربیکا در خطر انقراض
- ۸۲..... تاثیر قهوه بر دیابت نوع ۲

- ۸۴..... آشنایی با اصطلاحات و واژه‌های پشت بسته‌های قهوه
- ۸۷..... انواع ماسک قهوه
- ۸۹..... قهوه دارک و تاثیر آن بر کاهش وزن
- ۹۰..... گرانترین قهوه دنیا
- ۹۱..... باریستا کیست؟
- ۹۲..... شابلون طراحی روی قهوه چیست؟
- ۹۴..... نحوه مصرف قهوه توسط ملل مختلف
- ۹۵..... چه افرادی نباید قهوه و نسکافه بخورند
- ۹۶..... بزرگترین فن قهوه در دنیا
- ۹۷..... بهترین زمان برای نوشیدن قهوه چه ساعتی است؟
- ۹۸..... قهوه ارگانیک چیست؟
- ۹۹..... شب‌ها قهوه نوشیدن
- ۱۰۰..... هدایای برندهای بزرگ قهوه، مشتریان در روز جهانی قهوه
- ۱۰۱..... ویشاین: پروژه‌ای که آدم‌ها را با قهوه به هم نزدیک‌تر می‌کند
- ۱۰۳..... خواص جادویی قهوه
- ۱۰۶..... روستر قهوه ۶۰ ساله پرویات در تیمور شرقی
- ۱۰۷..... فصل چهارم: کالری و سوسه برانگیر قهوه



مقدمه

سال‌ها زنجاری است که با واژه قهوه دورا دور آشنایی داریم. اما آیا تا کنون مطالعاتی در زمینه قهوه و قهوه شناسی داشته‌ایم؟ آیا قهوه نیز انواع مختلفی دارد؟ و خیلی از سؤالات مشابه دیگر که باعث شده دنبال جوابهایی باشم و در نتیجه تصمیم به انتشار تمام جواب‌ها در قالب این کتاب گرفتم. کتابی که مطالعه خواهید کرد حاوی اطلاعات کاملی در زمینه نوشیدنی معجزه آسای قهوه می‌باشد. در واقع الفبای قهوه را با ساده‌ترین موارد قهوه شناسی و در نهایت مطالب تکمیلی آشنا کرده و در پایان شما را به یک قهوه شناس حرفه‌ای تبدیل خواهد کرد. این کتاب می‌تواند یک راهنمای کامل و همیشگی برای علاقه‌مندان قهوه باشد چرا که در تهیه و تنظیم آن به زنجاری بسیار شیوا و ساده سعی بر ارائه مطالب گردیده است. باید به این نکته اشاره کرد که قطعاً ورود به هر مقوله‌ای بابانی نخواهد داشت چرا که همیشه ما با نکات جدیدتری در وادی مورد نظر آشنا خواهیم شد. در واقع کتاب الفبای قهوه، مجوز ورود شما به دنیای تلخ و در پس آن، شیرین قهوه خواهد بود.

لطفاً هر گونه پیشنهاد و انتقادات خود را جهت هر چه پربارتر شدن کتاب پیش‌رو در چاپ‌های بعدی، به آدرس تلگرام [@alefbaieghahveh](https://t.me/alefbaieghahveh) ارسال فرمایید.