

کافہ ژاو

(خاص)

حسین رجایی



سرشناسه	رجایی، حسین، ۱۳۶۳ -
عنوان و نام پدیدآور	: کافه ژاو (خاص) / حسین رجایی.
مشخصات نشر	: اصفهان: انتشارات مهرآذین، ۱۳۹۷.
مشخصات ظاهری	: ۸۰ ص. : مصور، جدول، نمودار؛ ۲۱/۵×۱۴/۵ سن م.
شابک	: 978-600-7884-37-9
وضعیت فهرست نویسی	: فیفا
کتابنامه	: کتابنامه : ص ۷۷ - ۷۸.
موضوع	: قهوه
موضوع	: Coffee
موضوع	: قهوه -- تاریخ
موضوع	: Coffee -- History
موضوع	: قهوه -- صنعت و تجارت
موضوع	: Coffee industry
موضوع	: قهوه درخت کردن
موضوع	: Cooking
رده بندی کنگره	: T۵۶۰ / ۱۳۹۷ / ۹۹ق / ۵۶۰
رده بندی دیویی	: ۶۳۳/۷۳
شماره کتابشناسی ملی	: ۵۲۲۰۱۵۲

عنوان کتاب (خاص)
 مؤلف: حسین رجایی
 انتشارات: مهرآذین
 شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۷۸۸۴-۳۷-۹
 تیراژ: ۱۰۰۰
 قیمت: ۱۰۰۰۰ تومان

انتشارات
 مهرآذین



فهرست

- ۹.....
- ۹..... نوشیدنی قهوه (Coffee beverage) :
- ۹..... دانه قهوه (Coffee bean) :
- ۱۰..... گونه‌ی گیاه قهوه (Coffee plant) :
- ۱۰..... تاریخچه قهوه :
- ۱۱..... داستان دیگر اینکس :
- ۱۲..... مصرف قهوه :
- ۱۳..... قهوه در اروپا :
- ۱۴..... تولید جهانی قهوه :
- ۱۵..... گیاه قهوه :
- ۱۵..... گیاه عربیکا :
- ۱۶..... گیاه روبوستا :
- ۱۶..... گونه‌های گیاهی نوبری و اکسپلند :
- ۱۸..... نژادهای اصلی قهوه (از نظر مشخصه طعمی) :
- ۱۸..... کاشت گیاه قهوه :
- ۲۰..... داشت (نگهداری مزارع قهوه) :
- ۲۱..... هرس کردن :

۲۱	کنترل علف هرز:
۲۱	کوددهی و آبیاری:
۲۲	بیماری و آفات:
۲۲	برداشت میوه قهوه:
۲۲	برداشت ماشینی:
۲۳	بافت میوه (سبده دستی):
۲۳	فرآیندهای پس از برداشت محصول:
۲۵	فرآوری خشک:
۲۶	فرآوری سرد:
۲۶	شکاف پوسته و بوه:
۲۷	جداسازی میوه از دانه (الزامی):
۲۹	خشک کردن:
۲۹	فرآوری مدرن (Pulping Natural Process):
۳۰	مزایا و معایب شیوه‌های مختلف فرآوری:
۳۱	مقایسه روش‌ها:
۳۱	فرآورده‌های نهایی (صادرات):
۳۱	پوسته (دایی نهایی):
۳۲	پوست کنی: (Hulling):
۳۲	صیقل دهی: (Polishing):
۳۲	تصیر کردن و مرتب سازی: (Sorting and Cleaning):
۳۴	آزمون کیفیت قهوه، توزین و بسته بندی:
۳۵	تصویر کیفیت فرآورده های غذایی:
۳۵	کیفیت فرآورده های غذایی:

- ۳۷ مزه اومامی (Umami)
- ۳۷ ارزیابی عسل غذاء
- ۳۸ کاپ کردن :
- ۳۹ ارزیابی ظاهری قهوه
- ۴۰ ترکیبات دانه قهوه
- ۴۱ ذخیره سازی
- ۴۲ ترکیب آب (مختگی) قهوه
- ۴۳ ترکیب قبل از ماندن (رست)
- ۴۴ ترکیب پس از بو کردن (رست)
- ۴۴ کافلین (دانه)
- ۴۵ قهوه و سلامتی
- ۴۵ رابطه قهوه، کافلین و بیماری ها
- ۴۸ ورزشکاران
- ۴۹ میزان کافلین در انواع قهوه ها
- ۴۹ کافلین (دانه) قهوه
- ۵۰ بلان (روالوس)، مستقیم، غیر مستقیم، دی اکسید کربن، آب سولفید
- ۵۰ بو دادن قهوه (رست)
- ۵۴ آسیاب کردن
- ۵۴ پارامترهای موثر بر آسیاب
- ۵۶ روش های دم کردن قهوه و عامل موثر
- ۵۶ روش هوشلادن
- ۵۸ روش تراوش
- ۵۸ موکاپات (Moka pot) :

۵۸	آئروپرس (Aeropress)
۵۹	پور اوری (Pour Over)
۵۹	وکیوم پات (Vacuum pot)
۶۰	کیمکس (Chemex)
۶۰	فرانچ پرس (French press)
۶۱	اِسپرسو (Espresso)
۶۱	کافین
۶۲	دستگاه اجزای
۶۴	شکل و اندازه
۶۴	انواع ماشین های قهوه
۶۴	مشخصات فنی
۶۷	نوع قهوه
۷۰	نکات و ترفندها
۷۱	نوع نوشیدنی و دسرها
۷۴	مراجع

