

بسمه تعالی

همه چیز به جز اسپرسو

روزی که حرفه‌ای دم‌آوری قهوه

اسکات روو

مترجم: مهدی زمانی

۶.۸۸۱۹۸

۱۳۹۸

مؤسسه آموزشی تألیفی ارشدان

سرشناسه	:	راثو، اسکات Rao, Scott
عنوان و نام پدیدآور	:	همه چیز به جز اسپرسو: روش‌های حرفه‌ای دم‌آوری قهوه/ اسکات راوو؛ مترجم مهدی زمانی؛ بازنگر فنی امین پاک‌سیرت؛ ویراستار الهه عین‌بخش.
مشخصات نشر	:	تهران: موسسه آموزشی تالیفی ارشدان، ۱۳۹۸.
مشخصات ظاهری	:	۱۰۶ ص.
شابک	:	۹۷۸-۶۲۲-۲۵۱-۳۱۱-۵
وضعیت فهرست نویسی:	:	فیپا
یادداشت	:	عنوان اصلی: Everything but espresso : professional coffee brewing techniques.
عنوان دیگر	:	روش‌های حرفه‌ای دم‌آوری قهوه.
موضوع	:	قهوه دم‌آوری
موضوع	:	قهوه درست کردن
شناسه افزوده	:	زمانی، مهدی، ۱۳۶۲ - مترجم
رده بندی کنگره	:	TXA
رده بندی دیویی	:	۶۴۱.۷۳
شماره کتابشناسی ملی:	:	۶۸۸۲۰۸



مؤسسه آموزشی تالیفی ارشدان

نام کتاب:	همه چیز به جز اسپرسو
ترجمه:	(روش‌های حرفه‌ای دم‌آوری قهوه)
ناشر:	مهدی زمانی
بازنگر فنی:	آموزشی تالیفی ارشدان
ویراستار:	امین پاک سیرت
ویرایش:	الهه عین بخش
نوبت چاپ:	اول
حروفچینی و صفحه آرایی:	اول ۱۳۹۸
شابک:	www.irantypist.com
شمارگان:	۹۷۸-۶۲۲-۲۵۱-۳۱۱-۵
مرکز پخش و توزیع:	۱۰۰۰
قیمت:	۰۲۱۴۷۶۲۵۵
	۶۵۰۰۰ تومان

پیش‌گفتار

ایده‌ها و مطالب آورده‌شده در این کتاب حاصل ۱۶ سال تحقیق، استدلال، چشیدن مزه‌ها و آزمایش‌های متفاوت در راستای تلاش برای باز نگه‌داشتن ذهنم بوده است. معتقدم تا زمانی که نتیجه عالی نیست، ارائه اطلاعات حیاتی می‌تواند دانش و مهارت‌های هر فردی درباره قهوه را رشد دهد.

از ناامیده‌کننده‌ترین تجربه‌های قهوه حرفه‌ای، دم‌کرد یک فنجان قهوه عالی و ناتوانی برای تکرار مجدد آن است. متغیرهای زیادی بر مزه و بوی فنجان قهوه اثر می‌گذارند و شاید غیر ممکن باشد که هر فنجان دوباره و دقیقاً تکرار شود.

هرگز روزی که تمام فنجان قهوه‌های ما ایده‌آل باشد، نخواهد رسید. هدف من کمک به شما برای آماده کردن قهوه سرچه نزدیک‌تر به حالت ایده‌آل است؛ در حدی که می‌توانید، در واقع در حدی که بیشتر وقت‌ها می‌توانید.

بخش ۱: مقدمه‌ای بر عصاره گیری قهوه	۱۵
نرخ و میزان عصاره گیری	۱۵
کیفیت عصاره گیری	۱۶
دما	۱۷
آشفتنگی تلاطم و خروج گازها	۱۸
تلاطم (مزدن)	۱۸
خروج گازها	۲۱
بخش ۲: آسیا	۲۵
اندازه آسیا و زمان سس	۲۵
توزیع اندازه قطعات	۲۵
گردها	۲۶
بخش ۳: فیلتر، گرد و شفافیت (وضوح) و مزه	۲۹
بخش ۴: نمودار کنترل قهوه دمی	۳۳
نمودار اولیه (اصلی)	۳۳
اکسترکت موجو ExtractMoJo	۳۴
چگونگی دقیق سازی قهوه‌های تهیه شده	۳۸
چگونگی تعیین عصاره گیری، بدون نمودار	۳۹
وسواس عددی	۳۹
میزان عصاره گیری و مزه	۴۰
دوز بالا	۴۱
میزان عصاره گیری ایده‌آل چیست؟	۴۲
یکنواختی عصاره گیری	۴۲
بخش ۵: مطالعه شکل سابه‌های مصرف شده	۴۳
چگونگی تعیین شکل بستر ایده‌آل	۴۴

۴۵	سابه‌های خشک-و-بالا
۴۵	روش‌های تراوش و شکل‌های ایده‌آل بستر
۴۷	سایفون (قوری مکش-روش خلأ)
۴۸	شکل بستر و تازگی
۴۹	بخش ۶: ریزش خودکار
۴۹	ارزیابی تجهیزات
۵۱	تصمیمات دم
۵۲	چگونگی برنامه‌ریزی یک دم‌آور (کتری، دستگاه) ریزش خودکار
۵۹	بخش ۷: ریزش دستی
۵۹	مزایا و مشکلات ریزش دستی
۶۱	چگونگی تهیه یک فنجان قهوه خوب به روش ریزشی دستی
۶۴	اصول ریزش دستی
۶۷	بخش ۸: فرنچ پرس و اوسول (کافی سولو)
۷۰	چگونگی دم‌آوری قهوه فرنچ پرس و اوسولو
۷۳	بخش ۹: دم‌آوری خیساندن و رهاسازی (Steep-and-Release)
۷۳	انتخاب تنظیمات آسیا و زمان غوطه‌وری
۷۴	چگونگی استفاده از دم‌آور خیساندن - و - رهاسازی
۷۹	بخش ۱۰: سایفون (قهوه قوری مکش-روش خلأ)
۷۹	خرافات (موهومات) در مورد سایفون
۸۰	چگونگی کارکرد سایفون
۸۱	چگونگی تهیه قهوه‌های همواره عالی با استفاده از سایفون
۸۵	استفاده از گرمکن بدون تنظیم
۸۵	عیب‌یابی
۸۶	فیلترها و صافی‌های سایفون
۸۷	بخش ۱۱: شیمی آب
۸۷	قلیا، قلیایی و سختی
۸۸	استانداردهای آب دم‌آوری

۸۸	 شاخص و معیار
۸۹	 تصفیه آب
۹۱	 بخش ۱۲: انبارش دانه
۹۳	 پیوست
۹۳	 اشتباهات بالقوه در هنگام استفاده از نمودار کنترلی قهوه دمی
۹۳	 نمودارهای کنترل قهوه دمی متنوع
۱۰۱	 واژه‌نامه