

۲۲۴۲۷۵۹

چگونه قهوه درست کنیم؟

(قبل از اینکه کافی شاپ داشته باشیم)

www.ketab.ir

نویسنده:

سینا اله قلی

شناسنامه کتاب

نام اثر: چگونه قهوه درست کنیم؟ (قبل از اینکه کافی شاپ داشته باشیم)

سال نشر: ۱۴۰۰

نویسنده: سینا اله قلی

شابک: ۹۷۸-۶۲۲-۶۷۷۰-۸۵-۹

نوبت چاپ: اول

نشر: صفر تا صد

شمارگان: ۱۰۰۰ جلد

قیمت: ۵۵۰۰۰ تومان



سازمان اسناد و کتابخانه ملی
جمهوری اسلامی ایران

سرشناسه
عنوان و نام پدیدآور
مشخصات نشر
مشخصات ظاهری
شابک
وضعیت فهرست نویسی
موضوع

: الفقهی سینا ۱۳۷۰-

: چگونه قهوه درست کنیم؟ (قبل از اینکه کافی شاپ داشته باشیم) / نویسنده: سینا اله قلی .

: تهران: صفر تا صد، ۱۴۰۰ .
: ۵۳ ص.

: ۹۷۸-622-6770-85-9

: فیبا

: قهوه درست کردن

: Cooking (Coffee)

: قهوه

: Coffee

: TX۸۱۹

: ۲۳۷۲/۶۴۱

: ۸۵۱۶۱۳۹

: رده بندی کنگره

: رده بندی دیویی

: شماره کتابشناسی ملی

: فیبا

: اطلاعات رکورد کتابشناسی



پیشگفتار

این اثر به قلم سینا اله قلی از مهندسین شیمی است که در صنعت قهوه با برند سینا کافی فعالیت دارد و به صورت تخصصی در رست کردن قهوه و همچنین تولید این محصول به بهترین کیفیت می پردازد.

برای اغلب ما، سخت ترین کار در روز آماده کردن یک فنجان قهوه در هنگام صبح است. این یک شعار است: چگونه باید به اندازه دانه قهوه خوابیده باشید تا خودتان بتوانید فنجانی قهوه تهیه کنید قبل از اینکه آن را به دستان بدهند؟ این کتابچه کوچک ساده و بی ریا فقط در مورد یک موضوع مهم به بحث می پردازد و بس: یاد دادن آسان به شما، با استفاده از روش های ساده ای که نحوه دم کردن یک فنجان قهوه خوب را در یک صبح زیبا به شما که هنوز به طور کامل از خواب بیدار نشده اید آموزش می دهد؛ مانند هر تشریفات دیگری، دم کردن یک قهوه خوب نیاز به اجرای چند مرحله دقیق و به موقع دارد. تنها چیزی که نیاز ندارد این است که به خیال شما قطعه ای خمیر درون آسیاب انداخته شود. برخلاف سنت مرسوم دیگر با این روش نیازی به بیرون رفتن و خرید یک ترموکوپل چند متری و یا یک تند کن مخصوص خطی برای تهیه یک فنجان قهوه ندارید تا به خوبی قهوه باریستایی باشد که در همسایگی تان زندگی می کند. احتمالاً بعد از تمام کردن کتاب نیز دیگر زمان بیشتری را برای تهیه یک فنجان قهوه صرف نمی کنید. برای ارتباط با من با شماره ذیل تماس بگیرید!

فهرست

- ۱..... شیمی قهوه
- ۴..... سطوح برشتگی
- ۷..... چگونه قهوه‌ی خوب بخریم؟
- ۸..... نحوه‌ی نگهداری قهوه
- ۹..... آسیاب مناسب
- ۱۰..... استفاده از نسبت‌های مناسب
- ۱۲..... سه اصل مهم: زمان، دما، توربولانس
- ۱۷..... کدام روش
- ۲۰..... تجهیزات
- ۴۴..... دم سرد