

هم نشینی

برای رست کنندگان قهوه

اسکات رابو

مترجم: زهره گدانی

THE COFFEE ROASTER'S
COMPANION

ABDOLLAHI

Commercial

بازرگانی قهوه عبدالمهی
۰۹۱۵ ۱۱۰ ۲۸۷۸



انتشارات ترانه

هم‌نشینی برای است‌کنندگان قهوه

اسکات، رائو

مترجم: زهره کزلی

چاپ اول: ۱۳۹۹

شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه

۵۰/۰۰۰ تومان

طراحی جلد و صفحه‌آرایی: کمیل بیک

لیتوگرافی، چاپ و صحافی: چاپ معین

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۷۰۶۱-۹۰-۹

کلیه حقوق برای انتشارات ترانه محفوظ است.

مشهد. میدان سعدی. پاساژ مهتاب. تلفن: ۳۲۲۸۳۱۱۰

www.khanacademy.org

فهرست

۱۳	پیشگفتار نویسنده
۱۵	مقدمه
۱۶	پیشگفتار مترجم
۱۷	فصل اول: چرا دانه‌های قهوه را درست می‌کنیم؟
۲۱	فصل دوم: شیمی قهوه سبز
۲۲	ساختار
۲۲	شکرها
۲۲	لیپیدها
۲۳	پروتئین‌ها
۲۳	آلکالوئیدها: کافئین و سرگرنیلین
۲۴	رطوبت درون قهوه
۲۴	اسیدهای آلی
۲۵	گازها و عطرها
۲۶	فصل سوم: فرآوری قهوه‌ی سبز و ذخیره‌سازی آن
۲۷	متدهای عمده‌ی فرآوری
۲۷	شسته شده / مرطوب
۲۷	طبیعی / خشک
۲۷	پالپ / طبیعی
۲۸	نگه‌داری قهوه سبز
۳۲	فعالیت آبی و رطوبت درون دانه‌های قهوه
۳۴	فصلی بودن
۳۵	فصل چهارم: تغییرات فیزیکی در ضمن فرایند درست
۳۶	تغییرات رنگ
۳۶	تعریف کلاسیک درجه‌ی درست
۳۷	دارچینی

۳۸	سیتی
۳۸	فول سیتی
۳۹	ونیزی
۳۹	فرنچ
۴۰	ایتالیایی
۴۰	تغییرات ساختاری
۴۱	پیش‌ری رست درون دانه‌های قهوه
۴۲	سدازه، دانه، چگالی و کاهش وزن
۴۴	فصل پنجم: تست کردن
۴۵	تغییرات در ترکیب شیمیایی
۴۶	پیشروی اسیدها در فرایند رست
۴۸	پیشروی عطر قهوه
۴۸	واکنش‌های ملیارد و کارامیسیون
۴۹	میزان کافئین و رست
۵۱	فصل ششم: انتقال گرما در جریان رست
۵۲	انتقال، هدایت و تابش گرما
۵۳	انتقال گرما و اختلاف دما
۵۴	انتقال حرارت و جرم درون دانه‌های قهوه
۵۵	انتقال حرارت و رطوبت
۵۶	فصل هفتم: طراحی‌های ماشین رست
۵۷	درام کلاسیک
۶۰	درام گرم شده‌ی غیرمستقیم
۶۰	Fluid-Bed
۶۱	گردش گرما
۶۴	فصل هشتم: پیشروی رست
۶۵	ابهام منحنی S
۶۷	افسانه‌ی فاز خشک کردن

۶۷	فاز میانی (بدون نام)
۶۸	شکست اول
۶۹	شکست دوم
۷۰	زمان پیشروی
۷۱	فصل نهم: برنامه‌ریزی برای رست کردن در یک نوبت
۷۲	اندازه‌ی یک نوبت
۷۴	تأثیرات جریان هوا
۷۵	تغییرات نسبت هوا به سوخت
۷۶	دمای اولیه
۷۷	طراحی ماشین رست
۷۸	سایز یک نوبت
۷۸	چگالی دانه‌ی قهوه
۷۸	اندازه دانه‌ی قهوه
۷۸	روش فرآوری دانه‌ی قهوه
۷۸	زمان در نظر گرفته‌شده برای رست
۷۹	تعیین زمان رست
۸۰	بازه‌ی پیشنهادی برای زمان رست
۸۰	RPM درام
۸۱	RPM پیشنهادی درام
۸۲	رطوبت، چگالی و سایز دانه‌های قهوه
۸۳	فصل دهم: سه فرمان رست
۸۵	دستور اول: شما باید مطمئن شوید که در ابتدای رست انرژی کافی به ماشین رست وارد می‌شود.
۸۶	دستور دوم: پیشرفت دمای دانه‌ها همواره باید سیری نزولی داشته باشد.
۸۹	فرمان سوم: شکست اول باید پس از گذشت ۷۵ الی ۸۰ درصد از فرایند کلی رست اتفاق بیفتد.
۹۰	اعمال کردن فرمان‌ها به رستی بسیار روشن
۹۱	شکست اول شبیه شکستن شیرینی است.
۹۳	فصل یازدهم: تسلط یافتن بر تداوم

- ۹۴ چگونه یک ماشین رست را گرم کنیم؟
- ۹۶ پروتکل بین نوبتی
- ۹۶ توصیه‌هایی برای ثبات بین نوبت‌های متفاوت قهوه
- ۹۷ ذخیره‌سازی قهوه‌ی سبز و ثبات آن
- ۹۸ شرایط محیطی
- ۹۸ تمیز کردن لوله‌ی خروجی
- ۹۹ مدارات کردن نوبت‌های مختلف قهوه با سایزهای متفاوت
- ۱۰۰ اصل وازدهم: اندازه‌گیری نتیجه
- ۱۰۱ همه چیز درباره نوبت‌ها
- ۱۰۱ انتخاب پریسور
- ۱۰۲ نصب پروپ
- ۱۰۳ کاهش وزن
- ۱۰۴ اندازه‌گیری درجه رست
- ۱۰۵ بررسی میزان پیشروی رست با استفاده از یک فرکتومتر
- ۱۰۶ فصل سیزدهم: رست نمونه
- ۱۱۰ فصل چهاردهم: کاپینگ
- ۱۱۱ چگونه به کاپینگ بپردازیم؟
- ۱۱۶ فازهای کاپینگ
- ۱۱۶ عطر قهوه‌ی خشک
- ۱۱۶ عطر قهوه‌ی خیسانده شده
- ۱۱۶ چشیدن قهوه، زمانی که داغ است.
- ۱۱۷ چشیدن قهوه، زمانی که خنک است.
- ۱۱۷ چگونه به تفسیر نتایج کاپینگ بپردازیم؟
- ۱۲۰ فصل پانزدهم: رست کردن، دم‌آوری و عصاره‌گیری
- ۱۲۱ آزمایش کردن میزان پیشروی رست
- ۱۲۲ کالیبره کردن عصاره‌گیری
- ۱۲۳ رست برای اسپرسو

۱۲۴	ترکیب کردن
۱۲۷	فصل شانزدهم: ذخیره‌سازی قهوه‌ی رست شده
۱۳۲	فصل هفدهم: انتخاب ماشین رست
۱۳۳	ویژگی‌هایی که در هنگام انتخاب یک ماشین رست باید در نظر بگیرید
۱۳۳	ظرفیت
۱۳۴	نوع ماشین
۱۳۴	دراهم
۱۳۴	جریان هوا
۱۳۵	کنترل گر
۱۳۶	سرعت درام
۱۳۶	نرم‌افزار ثبت داده
۱۳۸	نرم‌افزار پروفایل دهی خودکار
۱۳۹	ابزارهای کنترل آلودگی
۱۴۱	منابع

پیشگفتار نویسنده

رست قهوه نمایشی از یک هنر تاریک است. اگرچه انسان‌ها صدها سال است که به رست قهوه می‌پردازند اما هنوز هم کتاب‌ها و مطالب مستند و نوشته‌شده‌ی کمی در این باره وجود دارد. در بهترین حالت شاید بتوان گفت رسترها مهارت و شیوه‌های تجارب خود را از رستری دیگر یا پس از قرار گرفتن در معرض تجربیات مختلف و جدید می‌آموزند، یا در حالتی عمومی‌تر، رسترهای جوان فنون این کار را با آزمون و خطا، رست و آزمایش‌های بسیار فانی گیرند و سپس روش رست خود را بر اساس آنچه از دیگران آموخته و یا حرفه‌ای‌ترانشان به آن رسیده‌اند توسعه می‌دهند.

من ده سال اول زندگی‌ام را در حرفه‌های خود را در هزارتویی از آزمایش‌ها و خطاهای فراوان گذراندم و هر زمان که به موفقیتی دست می‌افتم غالباً از آن دست موفقیت‌هایی بود که با هر قدم به جلو، قدمی نیز به عقب پرش می‌شدم. من با جدیت دنبال یک مبنای عقلانی و منطقی برای باورهایم بودم که به مرور زمان به آن‌ها رسیده بودم، مبنایی که بتواند به تمامی دانه‌های قهوه و ماشین‌های رست نزدیک‌تر کنم.

پس از تأسیس دو شرکت رست قهوه، این سانس را داشتم که به عنوان مشاور، در این زمینه به فعالیت مشغول شوم و به همین واسطه این فرصت دست داد تا بتوانم با ماشین‌های رست متفاوت کار کنم و شاهد روش‌های متفاوت رست کردن قهوه و چشیدن آن‌ها باشم. به عنوان بخشی از تخصص و حرفه‌ی خود، ساعت‌های زیادی را به آنالیز داده‌های رست می‌پرداختم و به مشتریان خود کمک می‌کردم تا کیفیت رست خود را افزایش دهند. حدود شش سال قبل به این نکته پی بردم که فارغ از نوع دانه‌ی قهوه و یا ماشین رست به کار گرفته شده، داده‌های حاصل از قهوه‌ی کمیاب و شگفت‌آور، در هنگام رست از الگوهای خاصی پیروی کرده‌اند و من شش سال گذشته را صرف آزمایش و بالودن آن الگوها کردم، الگوهایی که پایه‌ی سیستمی هستند که من قصد دارم در این کتاب به معرفی آن بپردازم.

من ادعایی ندارم که همه‌ی جواب‌ها را می‌دانم و می‌توانم همه‌ی سؤال‌ها را پاسخگو باشم، اما باین‌وجود پیشنهاد می‌کنم که ایده‌های موجود در این کتاب را دنبال کنید تا بتوانید پاسخی برای رسیدن به یک رست منظم و سازمان‌دهی شده پیدا کنید. اما ادعایی دارم مبنی بر این‌که رست قهوه باید به روشی سیستماتیک، هدفمند، با رویکردی بر اساس شواهد و مدارک باشد که حتی ممکن است بعضی از متخصصین و حرفه‌ای‌های ایر بخش را بیازارد. بسیاری از رسترها بر این باورند که "احساس" آن‌ها در هنگام رست، قهوه آن‌ها را به قهوه‌ای بی‌نظیر تبدیل می‌کند. باین‌حال همان‌طور که پیشرفت‌های اخیر تکنولوژی، توانایی ما را برای اندازه‌گیری پیشرفت و انعطاف‌پذیری رست افزایش داده، نتایج بصری رست‌کننده‌ها نیز کم‌کم فاقد اعتبار و اطمینان بالا گشته است.

با معرفی شدن نه‌ارزهای مربوط به ثبت اطلاعات و رفرتومتر قهوه، رست‌کننده‌ها ابزارهای قدرتمندی یافتند تا نتایج حاصل را دنبال و اندازه‌گیری کنند. این ابزارها به قابل پیش‌بینی بودن و ثبات نتیجه رست، به سزایی می‌کنند. هرچند من به این قضیه که شدیداً دل‌تنگ تنظیمات دستی رست و بی‌شمار، یادداشت‌های بدخط و ناخوانا در دفترچه‌ی ثبت تنظیمات و حرکت‌های دست پشت و جلوی ماشین هستم اعتراف می‌کنم و می‌گویم که مشاهده‌ی پیشرفت مشخصات رست در صفحه‌ی کامپیوتر، نمی‌تواند به اندازه‌ی متدهای قدیمی ارضاکننده باشد. باین‌حال، نباید فراموش کنم که من برای سرگرم کردن و لذت بردن خودم رست نمی‌کنم، بلکه رست می‌کنم تا بهترین قهوه‌ای که می‌توانم را به مشتری بدهم. شاید به همین دلیل است که زمانی که در سکوت می‌نشینم و از نوشیدن قهوه‌ام لذت می‌برم، درست‌ها را جاست که از نتیجه‌ی حاصل حسن رضایتمندی بی‌بدیلی نصیبم می‌شود.

