



یک فنجان اسپرسو

اسماعیل کیانی

A Cup of ESPRESSO

سرشناسه: کیانی، اسماعیل، ۱۳۶۵ -

عنوان و نام پدیدآور: یک فنجان اسپرسو / اسماعیل کیانی.

مشخصات نشر: مشهد: انتشارات ترانه، ۱۳۹۸.

مشخصات ظاهری: ۴۲۴ ص.؛ مصور (رنگی)، جدول (رنگی)، نمودار (رنگی)؛ ۱۴/۵ × ۲۱/۵ س.م.

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۷۰۶۱-۸۹-۳

وضعیت فهرست نویسی: فیا

موضوع: قهوه

موضوع: Coffee

موضوع: قهوه درست کردن

موضوع: Cooking (Coffee)

موضوع: قهوه -- صنعت و تجارت

موضوع: Coffee industry

موضوع: اسپرسو

موضوع: Espresso

رده بندی کنگره: TX۵۶۰

رده بندی دیویی: ۶۳۳/۷۳

شماره کتابشناسی ملی: ۵۹۴۶۱۳۰

ABDOLLAHI

Commercial

بازرگانی قهوه عبدالمهی
۰۹۱۵ ۱۱۰ ۲۸۷۸



TARANEH PUBLISHING

یک فنجان اس‌رسو

اسمائیل کبانی

ویراستار: زهره کرانی و ریندیش کوهی

چاپ اول: زمستان ۱۳۹۸

شمارگان: ۲۵۰۰ نسخه

۱۲۵/۰۰۰ تومان

طراحی جلد و صفحه‌آرایی: کمیل بیگ

لیتوگرافی، چاپ و صحافی: چاپخانه آستان قدس رضوی

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۷۰۶۱-۸۹-۳

کلیه حقوق برای انتشارات ترانه محفوظ است.

مشهد. میدان سعدی. پاساژ مهتاب. تلفاکس: ۳۲۲۸۳۱۱۰

فهرست مطالب

چمبر / ۵۰	پیشگفتار / ۱۲
تکیسیک / ۵۰	فصل اول / ۱۴
تیپیکا / ۵۱	تاریخچه قهوه / ۱۵
ویلا سارچی / ۵۲	موج اول، دوم، سوم قهوه / ۳۲
ویلا بوس / ۵۲	درختان قهوه / ۳۳
بوربون / ۵۲	رشد گیاه قهوه / ۳۸
ماراگوئپ / ۵۳	سیستم ریشه گیاه قهوه / ۳۹
موندونو / ۵۳	برگهای قهوه / ۴۰
کاستیلو / ۵۴	کمبود مواد معدنی در قهوه / ۴۱
مارا / ۵۴	بهترین اقلیم جهت پرورش دانه‌های قهوه / ۴۲
گیشا / ۵۵	تکثیر درخت قهوه / ۴۲
سایر یرگونه‌ها / ۵۶	گونه‌های قهوه / ۴۴
آفات و بیمه‌ری گیاه قهوه / ۶۱	گونه عربیکا / ۴۴
آفات گیاه قهوه / ۶۱	گونه روبوستا / ۴۵
بیماری‌های گیاه قهوه / ۶۶	گونه لیبریکا / ۴۶
کشورهای تولیدکننده قهوه / ۶۸	زیرگونه‌های قهوه / ۴۷
برزیل (آمریکای جنوبی) / ۶۸	کاتیمور / ۴۸
بروندی (قاره آفریقا) / ۷۱	کاتوآی / ۴۸
کلمبیا (آمریکای جنوبی) / ۷۳	کاتورا / ۴۹
کاستاریکا (آمریکای مرکزی) / ۷۵	کلمبیا / ۴۹
اکوادور (آمریکای جنوبی) / ۷۷	هیرلوم اتیوپی / ۵۰
السالوادور (آمریکای مرکزی) / ۷۹	اس ال ۳۴ و اس ال ۲۸ / ۵۰
اتیوپی (قاره آفریقا) / ۸۱	

گواتمالا (آمریکای مرکزی) / ۸۴
هندوراس (آمریکای مرکزی) / ۸۶
اندونزی (قاره آسیا) / ۸۸
جامائیکا (آمریکای مرکزی) / ۹۲
کنیا (قاره آفریقا) / ۹۳
ن کاراگوئه (آمریکای مرکزی) / ۹۷
پاناما (آمریکای مرکزی) / ۹۸
پاراگوئه (آمریکای جنوبی) / ۱۰۰
رواندا (قاره آفریقا) / ۱۰۲
تانزانیا (قاره آفریقا) / ۱۰۴
یمن (قاره آسیا) / ۱۰۵
نگاهی کلی به برترین کشورهای تولیدکننده
قهوه در سال ۲۰۱۸ میلادی / ۱۰۸
روش های برداشت میوه (گیلا) / ۱۱۰
برداشت انتخابی / ۱۱۱
برداشت برهنه کردن / ۱۱۴
بهترین روش برداشت / ۱۱۷
قهوه های لات / ۱۱۷
قهوه میکرولات / ۱۱۷
قهوه نانولات / ۱۱۸
قهوه ماکرولات / ۱۱۹
ساختار میوه و دانه قهوه / ۱۲۰
غلاف / ۱۲۱
دانه قهوه / ۱۲۳
فراوری قهوه / ۱۲۵
بررسی کلی روش های فراوری / ۱۲۷
تخمیر در فراوری قهوه / ۱۲۹

فراوری طبیعی (خشک) / ۱۳۳
فراوری شستشو (خیس) / ۱۳۵
فراوری عسلی / ۱۳۸
فراوری پوست کنده خیس / ۱۴۱
فراوری پالپ طبیعی / ۱۴۳
فراوری بی هوازی و خواباندن در محیط غنی از
گاز دی اکسید کربن / ۱۴۴
فراوری کافئین زدایی / ۱۴۷
خشک کردن قهوه / ۱۴۸
اندازه گیری رطوبت دانه قهوه / ۱۴۸
مرتب سازی دانه های قهوه بعد از فراوری / ۱۵۳
دستگاه های مرتب سازی منطبق بر رنگ / ۱۵۴
نگهداری (ذخیره سازی) قهوه سبز / ۱۵۴
ترکیبات دانه قهوه سبز / ۱۵۶
آلکالوئیدهای غیر فرار / ۱۵۷
اسیدهای غیر فرار / ۱۶۰
مرتب سازی دانه قهوه / ۱۶۶
اندازه گیری دانه قهوه / ۱۶۷
AA / ۱۶۸
آلتورا / ۱۶۹
اکسلسو / ۱۶۹
سوپریمو / ۱۶۹
دانه های سخت / ۱۷۰
دانه های فوق العاده سخت / ۱۷۰
دانه های کاملاً نرم / ۱۷۰
معایب دانه های قهوه / ۱۷۱
دانه های کپک زده / ۱۷۴



نحوه ذخیره‌سازی قهوه / ۲۰۶
 برشته‌کاری خانگی قهوه / ۲۰۹
 قهوه ترکیبی و تک خاستگاه / ۲۱۵
 چگونه یک قهوه ترکیبی ایجاد کنیم؟ / ۲۱۸
 خصوصیات قهوه در مناطق مختلف جهان / ۲۲۲
 قاره آفریقا / ۲۲۲
 جنوب غربی قاره آسیا / ۲۲۶
 جنوب شرقی قاره آسیا / ۲۲۸
 قاره آمریکا / ۲۲۹
 آمریکای جنوبی / ۲۳۲
 عیوب رایج در عطرو طعم قهوه / ۲۳۵
 کافئین در قهوه / ۲۳۸
 قهوه و طول عمر / ۲۳۹
 قهوه و خطر بیماری / ۲۴۰
 مصرف کافئین در دوران بارداری / ۲۴۱
 نحوه مصرف، توصیه‌شده / ۲۴۱
 شیمی آب / ۲۴۲
 اصطلاحات شیمیایی آب / ۲۴۲
 توصیه‌هایی جهت انتخاب آب مناسب / ۲۴۶
 محاسبه املاح آب / ۲۴۷
 تصفیه آب / ۲۴۸
 آشنایی با مندرجات برچسب پاکت‌های قهوه / ۲۵۱
 نام تجاری / ۲۵۱
 کشور خاستگاه/ترکیب / ۲۵۲
 دانه کامل / آسیاب شده / ۲۵۳
 اندازه بسته / ۲۵۳
 تاریخ برشته‌کاری / ۲۵۳

دانه‌های تریش / ۱۷۵
 دانه‌های قهوه سیاه / ۱۷۶
 دانه‌های آسیب دیده کرم خورده / ۱۷۶
 دانه‌های قهوه سرمازده / ۱۷۷
 محصول قدیمی/کهنه / ۱۷۸
 آسیب / آرج / ۱۷۹
 دانه‌های قهوه شکسته و خردشده / ۱۸۰
 دانه‌های Shells/Ears / ۱۸۰
 دانه‌های قهوه شناور / ۱۸۰
 دانه‌های قهوه ناس / ۱۸۰
 دانه‌های قهوه لکه‌دار خال / ۱۸۲
 دانه‌های قهوه پژمرده / ۱۸۳
 دانه‌های قهوه بلورین / ۱۸۴
 پوسته‌ها/ غلاف‌ها / ۱۸۵
 دانه‌های قهوه همراه با پارچمنت / ۱۸۵
 مواد زائد خارجی / ۱۸۶
 برشته‌کاری قهوه / ۱۸۷
 فرایند برشته‌کاری / ۱۹۱
 انواع دستگاه‌های برشته‌کاری / ۱۹۲
 درجات برشتگی / ۱۹۴
 شکست اول / ۱۹۶
 شکست دوم / ۱۹۷
 تغییرات در طول برشتگی / ۱۹۷
 واکنش میلارد / ۱۹۷
 میزان کافئین در درجات مختلف برشتگی / ۲۰۲
 معایب برشتگی قهوه / ۲۰۲
 دوره استراحت / ۲۰۵



- نوع مصرف (فیلتر یا اسپرسو) / ۲۵۴
 سطح برشتگی / ۲۵۵
 یادداشت‌های عطر و طعم / ۲۵۶
 روش‌های فراوری / ۲۵۷
 ارتفاع / ۲۵۸
 جوایز و گواهینامه‌ها / ۲۵۹
 زیر / ۲۵۹
 منطقه رشد / ۲۶۰
 مرزعه / ایستگاه / ستش / تعاونی / ۲۶۱
 کشاورز / تولیدکننده / ۲۶۲
 تاریخ برداشت / ۲۶۳
 گواهینامه‌ها / ۲۶۵
 تجارت عادلانه / ۲۶۶
 فیرترید جهانی / ۲۶۷
 گواهی طبیعی بودن توسط وزارت کشاورزی آمریکا / ۲۶۷
 گواهینامه اتحادیه جنگل‌های بارانی / ۲۶۸
 گواهینامه Bird Friendly Shade Grown / ۲۶۹
 باریستا / ۲۷۰
فصل دوم / ۲۷۲
 یک فنجان اسپرسو / ۲۷۳
 قسمت‌های مختلف دستگاه اسپرسو / ۲۷۵
 تاریخچه اسپرسو / ۲۷۹
 دستورالعمل تهیه اسپرسو / ۲۸۲
 پیمانانه / ۲۸۳
 بازده / ۲۸۵
 زمان / ۲۸۹
 تغییر اندازه سابه قهوه / ۲۹۱
 غلظت / ۲۹۳
 انحلال پذیری / ۲۹۷
 عصاره‌گیری / ۲۹۹
 درک تفاوت در عصاره‌گیری / ۳۰۳
 نمودار کنترل دم‌آوری اسپرسو / ۳۰۶
 نسبت دم‌آوری / ۳۰۸
 انواع نوشیدنی‌ها بر پایه اسپرسو / ۳۰۹
 ریسترتو / ۳۱۰
 لاتِه / ۳۱۱
 کاپوچینو / ۳۱۲
 ماکیاتو / ۳۱۳
 فلت وایت / ۳۱۴
 آفوکاتو / ۳۱۵
 موکا / ۳۱۵
 نونگو / ۳۱۶
 آمریکانو / ۳۱۷
 کاپانا / ۳۱۷
 کورتادو / ۳۱۸
 مقدار قهوه / یمان / رسبد فیلتر / ۳۱۹
 انواع سبد فیلتر / ۳۲۱
 چگونگی تعیین ظرفیت سبد فیلتر / ۳۲۴
 کانالی شدن / ۳۲۷
 نشانه‌های کانالی شدن قهوه / ۳۲۹
 نحوه عصاره‌گیری اسپرسو / ۳۳۵
 قرص قهوه / ۳۴۰
 کرما در اسپرسو / ۳۴۱
 انواع مختلف دستگاه‌های اسپرسو ساز / ۳۴۵



منابع / ۴۲۱

عصاره‌گیری اسپرسو با بخار (موکاپات) / ۳۴۷

دستگاه‌های اسپرسوساز پمپی / ۳۴۸

دستگاه‌های اسپرسوساز اهرمی / ۳۵۳

نحوه کارکرد دستگاه اسپرسو / ۳۵۴

مخزن آب / ۳۵۵

پمپ / ۳۶۰

بواری و تواری / کرما / ۳۵۷

نازل بخار / ۳۵۹

هدگروپ / ۳۶۱

پورتافیلتر / ۳۶۶

فشار دم‌آوری / ۳۶۸

دمای آب جهت تهیه اسپرسو / ۳۶۹

نحوه تمیزکاری ماشین اسپرسو / ۲ / ۱

موکاپات / ۳۷۶

نحوه عصاره‌گیری / ۳۷۷

آسیاب قهوه / ۳۸۱

انواع آسیاب قهوه / ۳۸۶

آسیاب تیغه‌ای / ۳۸۶

آسیاب دندانه‌دار مخروطی / ۳۸۸

آسیاب دندانه‌دار صفحه‌ای / ۳۸۹

آسیاب‌های قهوه دوزدار و بدون دوز / ۳۹۳

نحوه تمیز کردن دستگاه آسیاب / ۳۹۶

هنر لاته / ۳۹۹

شیمی شیر / ۴۰۲

نحوه ایجاد هنر لاته به روش ریزش آزادانه / ۴۰۳

تهیه فوم شیر بدون نازل بخار / ۴۰۹

فرهنگ لغت قهوه / ۴۱۵