



کتابچه آموزش
۱۰ نوشیدنی گرم
با اسپرسو



تعریف اسپرسو



اسپرسو در واقع عصاره قهوه است. برای گرفتن عصاره قهوه، باید آب داغ با دما و فشار بالا از میان قهوه آسیاب شده عبور کند.

برای گرفتن اسپرسو دو تا ابزار داریم

1. موکاپات
2. دستگاه اسپرسو



گرفتن اسپرسو با موکاپات

<p>1</p>  <p>فنجان سرو را گرم کنید</p>	<p>2</p>  <p>مخزن آب را پر کنید</p>	<p>3</p>  <p>مخزن قهوه را پر کنید</p>
<p>4</p>  <p>قوری را روی مخزن ببندید</p>	<p>5</p>  <p>موکاپات را روی شعله بگذارید</p>	<p>6</p>  <p>عصاره قهوه گرفته می شود</p>
<p>7</p>  <p>اسپرسو را سرو کنید</p>	<p>نوش جان!</p>	

- مخزن آب موکاپات را تا زیر سوپاپ پر می کنیم.
- مخزن قهوه موکاپات را پر کرده و قهوه را کاملا به صورت هموار درآورده، سطحش را صاف می کنیم. (با روش موکاپات نیازی به فشردن قهوه نیست).
- مخزن قهوه را روی مخزن آب گذاشته و قوری موکاپات را می بندیم.
- موکاپات را روی شعله ملایم می گذاریم (بهتر است از شعله پخش کن استفاده کنیم.) تا آب داغ شده و فرآیند عصاره گیری شروع شود.
- پس از چند دقیقه عصاره قهوه از خروجی موکاپات خارج می شود. عصاره گیری را تا زمانی ادامه می دهیم که رنگ قهوه خروجی کاملا روشن شده و شروع به پاشش کند. موکاپات را از روی شعله برداشته و داخل فنجان اسپرسو سرو می کنیم.

به واحد اندازه گیری اسپرسو "شات" می گویند که هر شات معادل ۲۵ الی ۳۰ سی سی اسپرسو است.



فوم گیری شیر

فوم گیری شیر چیست؟

فوم گیری شیر در واقع فرآیند نفوذ هوا به داخل شیر است که با ورود هوا به داخل شیر، هوا توسط ذرات پروتئین شیر محاصره شده و نمی‌تواند خارج شود در نتیجه شیر قوام گرفته و همچنین کف یا فوم شیر ایجاد می‌شود. علاوه بر این با فوم گیری قند شیر بیش‌تر آزاد شده در نتیجه شیرینی شیر را بیش‌تر احساس می‌کنیم.

چرا باید شیر را فوم گیری کنیم؟

اسپرسو از قهوه‌های پایه است که به روش عصاره‌گیری و با استفاده از موکاپات یا دستگاه اسپرسو آماده می‌شود. در دنیا قهوه و قهوه‌نوشی، منوی "قهوه با شیر" بسیار محبوب و پرطرفدار است که این منو شامل نوشیدنی‌های گرمی بوده که پایه همه‌ی آن‌ها اسپرسو است (لته، کاپوچینو، ماکیاتو، موکا و ...). برای آماده کردن این نوشیدنی‌ها، شیر را همین‌طور مستقیم به قهوه اضافه نمی‌کنیم و فرآیندی را روی شیر اجرا می‌کنیم تا شیر دو ویژگی مهم پیدا کند: اول این که شیر قوام بگیرد و دوم این که قند و شیرینی شیر بیش‌تر احساس شود (که باعث می‌شود وقتی شیر به قهوه اضافه شد تلخی آن را ملایم‌تر کند).



فوم گیری شیر با فرنچ پرس



- ابتدا شیر را دقیقا تا قبل از این که قل بخورد گرم می کنیم. (۶۰ الی ۶۵ درجه سانتی گراد).
- شیر را داخل فرنچ پرس ریخته و با بالا و پایین کردن اهرم صافی فرنچ پرس فوم گیری شیر را انجام می دهیم.

پس از فوم گیری، شیر به دو لایه تفکیک می شود. لایه بالایی که فوم یا کف شیر است و لایه زیر فوم شیر که شیر فوم گرفته شده است.

نکته: برای فوم گیری شیر بهتر است از شیر پر چرب استفاده کنیم.



10 نوشیدنی گرم بر پایه اسپرسو

با اسپرسو می‌توان نوشیدنی‌های گرم متنوعی را درست کرد.



1. آمریکانو یا بلک کافی

2. کاپوچینو

3. لته (لاته)

4. موکا

5. ماکیاتو

6. کورتادو

7. اسپرسو کن پانا

8. آفوگاتو

9. اسپرسو کوبانو

10. بی چرین



کاپوچینو (Cappuccino)



1/3 اسپرسو + 1/3 شیر فوم گرفته شده + 1/3 فوم شیر

کاپوچینو ترکیب اسپرسو، شیر فوم گرفته شده و فوم شیر است. بدین صورت که ابتدا اسپرسو را کف فنجان ریخته سپس شیر فوم گرفته شده را به آن اضافه می‌کنیم و در نهایت هم فوم شیر را روی نوشیدنی می‌ریزیم. برای کاپوچینو حجم قهوه، شیر و فوم شیر با هم برابر است. فنجان استاندارد برای کاپوچینو ۲۲۰ سی‌سی است.

آمریکانو (Americano)



1/3 اسپرسو + 2/3 آب داغ

آمریکانو ترکیب اسپرسو و آب داغ است. برای آماده کردن آمریکانو کافی است اسپرسو را گرفته و دو برابر حجم اسپرسو به آن آب داغ اضافه کنیم.



موکا (Mocha)



لته (Latte)



1/3 اسپرسو + 2/3 شیر فوم گرفته شده

لته ترکیب اسپرسو، شیر فوم گرفته شده و فوم شیر است. مقدار فوم شیر برای لته کم بوده و لایه‌ای از فوم شیر ندارد.

اسپرسو را داخل فنجان ریخته و شیر فوم گرفته شده را روی آن می‌ریزیم. تکنیک‌هایی برای ریختن شیر روی اسپرسو وجود دارد که باعث ایجاد طرح‌های مختلف روی لته می‌شود که اصطلاحاً به آن لته آرت می‌گویند.

حجم استاندارد برای فنجان لته ۳۵۰ سی‌سی است.



لایه سس شکلات + 1/3 اسپرسو + 2/3 شیر فوم گرفته شده + لایه باریک فوم شیر

ابتدا سس شکلات (یا شکلات آب شده) را به مقدار دل‌خواه (معمولاً ۲۰ الی ۳۰ سی‌سی) کف فنجان می‌ریزیم و اسپرسو را اضافه می‌کنیم. اسپرسو و سس شکلات را کمی هم می‌زنیم تا ترکیب شوند. شیر فوم گرفته شده و فوم شیر را هم به ترکیب اضافه می‌کنیم. برای تزیین روی موکا می‌توانیم از خامه زده شده استفاده کنیم.

کورتادو (Cortado)



1/2 اسپرسو + 1/2 شیر فوم گرفته شده

کورتادو از مقدار برابر اسپرسو و شیر فوم گرفته شده تشکیل می‌شود. یعنی اسپرسو را گرفته و به اندازه حجم اسپرسو به آن شیر فوم گرفته شده اضافه می‌کنیم. کورتادو فوم شیر ندارد.

ماکیاتو (Macchiato)



یک شات اسپرسو + کمی شیر فوم گرفته شده + یک لکه فوم شیر

واژه ماکیاتو به معنی لکه شیر است. اسپرسو ماکیاتو ترکیب اسپرسو و یک لکه فوم شیر است.

برای آماده کردن اسپرسو ماکیاتو، اسپرسو را گرفته و به آن مقدار کمی (۲ قاشق چایخوری) شیر فوم گرفته شده اضافه می‌کنیم و در نهایت یک لکه فوم شیر روی نوشیدنی قرار می‌دهیم.



آفوگاتو (Affogato)



اسپرسو + بستنی وانیل

آفوگاتو ترکیب اسپرسو و بستنی وانیل است. بدین صورت که یک یا دو شات (۳۰ یا ۶۰ سی سی) اسپرسو می گیریم. یک یا دو اسکوپ بستنی وانیل را داخل ظرف ریخته و اسپرسو را روی بستنی می ریزیم. برای آفوگاتو بستنی باید کاملاً منجمد بوده و اسپرسو داغ باشد. سردی و شیرینی بستنی در کنار گرمی و تلخی قهوه طعمی جذاب ایجاد می کند.

اسپرسو کن پانا (Espresso Con Pana)



اسپرسو + خامه زده شده

اسپرسو کن پانا ترکیب اسپرسو و خامه زده شده است. یعنی یک یا دو شات اسپرسو می گیریم و به آن خامه زده شده اضافه می کنیم.



بی چرین



هات چاکلت غلیظ + اسپرسو + شیر فوم گرفته شده + پودر کاکائو

۳۰ سی سی هات چاکلت غلیظ، یک یا دو شات (۳۰ یا ۶۰ سی سی) اسپرسو، ۱۰۰ سی سی شیر فوم گرفته شده و مقدار کم پودر کاکائو آماده می کنیم.

ابتدا هات چاکلت غلیظ را کف فنجان ریخته سپس اسپرسو و در نهایت شیر فوم گرفته شده را اضافه می کنیم.

برای تزیین روی نوشیدنی می توانیم از پودر کاکائو استفاده کنیم.



اسپرسو + شکر قهوه ای

مراحل درست کردن اسپرسو کوبانو مشابه مراحل گرفتن اسپرسو است با این تفاوت که داخل مخزن قهوه موکاپات علاوه بر پودر قهوه، شکر قهوه ای هم می ریزیم.

به ازای هر نفر یک قاشق چایخوری شکر قهوه ای اضافه می کنیم. در حالت کلی نباید پودر قهوه داخل مخزن موکاپات را فشرده کنیم. ولی در مورد اسپرسو کوبانو چون شکر بین ذرات قهوه فاصله ایجاد می کنه بهتر است که پودر قهوه و شکر داخل مخزن موکاپات را کمی فشرده کنیم.



**برای بهتر شدن و توسعه کتابچه‌های آموزشی فنجونت
لطفاً انتقادهای و پیشنهادهایتون رو با ما در میون بذارین**

www.fenjoonet.com



fenjoonet@gmail.com



[fenjoonet](https://www.t.me/fenjoonet)



[fenjoonet](https://www.instagram.com/fenjoonet)