



کتابچه آموزشی قهوه و اصول پایه
نوشیدنی های گرم و سرد

فهرست

۳	مقدمه
۴	قهوه و باریستایی
۵	خاستگاه قهوه (Coffee Origins)
۵	عربیکا
۶	ربوستا
۷	گرایند یا آسیاب کردن قهوه
۷	روش دم کردن قهوه
۸	نوع دستگاه اسپرسو
۸	آشنایی با دستگاه اسپرسو
۹	اجزای اصلی دستگاه اسپرسو
۱۱	اصول پایه اسپرسو
۱۲	اصول اسپرسو استاندارد
۱۳	عصاره‌گیری کامل (تصاویر)
۱۴	فوم‌گیری شیر
۱۴	فوم‌گیری سبک شیر
۱۵	منوی قهوه
۱۵	اسپرسو
۱۶	اسپرسو ریسترتو
۱۶	اسپرسو دبل
۱۷	آمریکانو
۱۷	کاپوچینو
۱۸	لاته

- اسپرسو ماکیاتو ۱۹
- موکا ۱۹
- آیس کافی ۲۰
- راهنمای نظافت دستگاه اسپرسو ۲۱
- نظافت پرتافیلتر ۲۱
- بک فلاش (نظافت اجزای داخلی دستگاه اسپرسو) ۲۱
- هدگروپ ها را چگونه نظافت کنیم؟ ۲۲
- پرسش و پاسخ ۲۳
- آسیاب قهوه: ۲۳
- دستگاه اسپرسو: ۲۳
- بار سرد (نوشیدنی‌های سرد) ۲۵
- بارتندر کیست؟ ۲۵
- ابزار اصلی بار سرد ۲۶
- منوی نوشیدنی‌های سرد ۲۹
- شیک‌ها ۲۹
- فراپاچینو ۲۹
- بلوهاوایی ۲۹
- چری‌بری ۲۹
- پینات لاورز ۳۰
- جینجر رد ۳۰
- ماراکوجا ۳۰
- راهنمای مهارت‌های ارتباط با مشتری ۳۱

مقدمه

لطفاً در صورت داشتن هرگونه انتقاد و پیشنهاد جهت بالا بردن کیفیت آموزش‌ها و خدمات ارائه‌شده نظر خود را به آدرس ایمیل info@cafeniro.com ارسال نمایید. جهت آگاهی از جدیدترین دوره‌ها و آموزش‌های حوزه کافه به وبسایت cafeniro.com مراجعه نمایید.



قهوه و باریستایی

باریستا یک واژه ایتالیایی است و به کسی گفته می‌شود که در کافه، قهوه با کیفیت درست می‌کند. یک باریستای واقعی دقیقاً می‌داند که چطور با به خدمت گرفتن دستگاه اسپرسو و رعایت نکات و طی مراحل مختلف، نوشیدنی‌های قهوه با طعم‌های عالی درست کند.

وظیفه اصلی هر باریستا تهیه و سرو نوشیدنی‌های قهوه با طعم عالی است. نوشیدنی‌هایی که اساس درست کردن آن‌ها اسپرسو ایتالیایی است و در واقع منوی نوشیدنی‌های قهوه هر کافه‌ای بر پایه اسپرسو ایتالیایی تنظیم می‌شود.

به یاد داشته باشید که افراد تجربه نوشیدن یک قهوه عالی را هرگز فراموش نمی‌کنند و هر مشتری که برای او قهوه سرو می‌کنید مهارت شما را بر اساس کاری که کرده‌اید ارزیابی می‌کند؛ بنابراین همیشه این سؤال را از خودتان بپرسید که آیا قهوه‌ای که سرو می‌کنید آن قدر خوب است که ترغیب شود و فنجان دوم را هم سفارش دهد؟

به‌عنوان یک باریستا برای تهیه اسپرسو عالی باید تمرکز و تمرین کنید و زحمات زیادی بکشید، ولی قدردانی و بازخوردهای مثبتی که از مشتریان کافه خواهید گرفت بسیار شیرین و لذت‌بخش خواهد بود.

پس برای یادگیری تکنیک‌ها وقت بگذارید و آن‌ها را با حوصله و با جزئیات کامل تمرین کنید و دقیقاً یاد بگیرید که چطور هر نوشیدنی را درست کنید تا کیفیت و طعمی عالی داشته باشد.

از این‌رو برای مطالعه و بررسی نکاتی که در این جزوه گردآورده‌ایم وقت بگذارید. البته مراحل و نکاتی که برای تهیه هر نوشیدنی نوشته‌ایم خیلی مختصر بوده و مطالعه آن‌ها بر روی کیفیت نوشیدنی خروجی شما تأثیر بسزایی خواهد داشت.

خاستگاه قهوه (Coffee Origins)



قهوه در نواحی گرمسیری و در حدفاصل مدار رأس‌السرطان و کاپریکورن رشد می‌کند. قهوه را در زمین‌هایی با حداکثر ارتفاع ۲۰۰۰ متر از سطح دریا می‌توان کاشت. گیاه قهوه فقط زمانی که دمای هوا به بالای ۱۵ درجه سانتی‌گراد می‌رسد، محصول می‌دهد.

دو گونه اصلی قهوه عبارت‌اند از:

- قهوه عربیکا
- قهوه روبوستا

عربیکا

قهوه عربیکا گونه است که محل اصلی کشت آن کوهستان‌های یمن است. اتیوپی و سودان نیز از دیگر مکان‌های اصلی کشت این‌گونه قهوه هستند. گفته می‌شود عربیکا اولین گونه قهوه‌ای است که حدود ۱۰۰۰ سال پیش در جنوب غربی شبه‌جزیره عربستان کشت شد.

* نکته‌ای که نباید فراموش کنید این است که میزان کافئین عربیکا از سایر گونه‌های قهوه کمتر است.

¹ Cancer

² Capricorn

³ Arabica

⁴ Robusta

ربوستا

محل اصلی کشت قهوه ربوستا مرکز و غرب صحرای آفریقا است. امروزه ربوستا بیش‌تر در آفریقا و برزیل کشت می‌شود. این‌گونه گیاهی در جنوب شرقی آسیا هم کشت می‌شود که استعمارگران فرانسوی در اواخر قرن ۱۹ فرآیند کشت این‌گونه را به آنجا منتقل کرده‌اند.

ویتنام، هند و اندونزی از دیگر مناطق کشت ربوستا هستند، اما در سال‌های اخیر ویتنام به بزرگ‌ترین صادرکننده قهوه ربوستا تبدیل‌شده که حدوداً یک‌سوم ربوستا کل دنیا را تولید می‌کند.

شرایط کشت و نگهداری گونه ربوستا از سایر گونه‌ها و مخصوصاً نسبت به گونه عربیکا ساده‌تر است و به همین علت قیمت پایین‌تری در بازار دارد. برای تولید قهوه‌های تجاری معمولاً از ترکیب دانه‌های عربیکا و ربوستا (مثلاً ۷۰ درصد عربیکا و ۳۰ درصد ربوستا) استفاده می‌کنند. وجود دانه‌های ربوستا در ترکیب قهوه باعث می‌شود میزان «کرمای» اسپرسو خروجی بیش‌تر شود.^۵

* این نکته را نیز به یاد داشته باشید که میزان کافئین ربوستا تقریباً دو برابر عربیکا است.

⁵ Crema

گرایند یا آسیاب کردن قهوه

6



برای گرفتن عصاره قهوه، باید دانه‌های قهوه را گرایند یا آسیاب کرد. برای آسیاب کردن دانه‌های قهوه از دستگاهی بنام گرایندر یا آسیاب قهوه استفاده می‌شود.

میزان آسیاب کردن قهوه بسته به عوامل مختلفی دارد که این عوامل عبارت‌اند از:

* روش دم کردن قهوه

* نوع دستگاه اسپرسو

روش دم کردن قهوه

هر روش دم آوری قهوه نیاز به درجه آسیاب مخصوص دارد. مثلاً درجه آسیاب قهوه فرانسه با درجه آسیاب قهوه‌ای که برای اسپرسو استفاده می‌شود، متفاوت است.

نوع دستگاه اسپرسو

برای تهیه و عصاره‌گیری یک شات اسپرسو، باید بررسی کرد که چه درجه آسیابی مناسب دستگاه اسپرسو است.

آشنایی با دستگاه اسپرسو



دستگاه اسپرسو یا کافه ماشین قلب هر کافه است. تمام نوشیدنی‌های گرم بر پایه اسپرسو را می‌توان با دستگاه اسپرسو آماده کرد.

وظیفه اصلی دستگاه اسپرسو فرآیند عصاره‌گیری قهوه و تهیه اسپرسو است؛ بنابراین برای گرفتن عصاره قهوه، باید آب جوش با دما و فشار خاص از میان قهوه آسیاب شده عبور کند که اجزای دستگاه اسپرسو این فرآیند را مدیریت می‌کند.

اجزای اصلی دستگاه اسپرسو

پرتافیلتر^۸



پرتافیلتر قسمتی است که دانه‌های آسیاب شده قهوه را داخل آن می‌ریزند و خروجی‌هایی دارد که پس از تکمیل فرآیند عصاره‌گیری قهوه، اسپرسو حاصل از طریق این خروجی‌ها در کاپ یا فنجان اسپرسو می‌ریزد.

هدگروپ^۹



^۸ Portafilter

^۹ Head Group

قسمتی از دستگاه است که پرتافیلتر در درون آن جای می‌گیرد و هدگروپ به مخزن آب داغ دستگاه متصل است.

نازل آب جوش

خروجی آب جوش دستگاه است که از این آب جوش برای مصارف مختلف مانند شستن و تمیز کردن پرتافیلتر و حتی دم کردن چای استفاده می‌شود.

نازل بخار



خروجی بخار آب با فشار که مهم‌ترین کاربرد آن در فرآیند فوم‌گیری شیر است.



اصول پایه اسپرسو

چهار عامل تأثیرگذار برای تهیه اسپرسو استاندارد عبارت‌اند از:

1. نوع قهوه‌ای که استفاده می‌کنید و میزان تازگی آن
2. آسیاب قهوه که دقیقاً باید برای عصاره‌گیری ۲۰ الی ۲۵ ثانیه‌ای تنظیم شده باشد.
3. دستگاه اسپرسو
 - ✓ آیا دستگاه اسپرسو (پرتافیلتر، هد گروپ و ...) تمیز است؟
 - ✓ آیا دمای دستگاه اسپرسو (حدوداً ۹۰ درجه سانتی‌گراد) تنظیم است؟
 - ✓ آیا فشار دستگاه اسپرسو (حدوداً ۹ بار) تنظیم است؟
4. مهارت باریستا

اسپرسو باید داغ سرو شود بنابراین بسیار مهم است که پرتافیلتر را همیشه گرم نگه دارید و برای این کار همواره پرتافیلتر تمیز را روی هدگروپ دستگاه ببندید.

کاپ‌های (فنجان‌های) سرو قهوه را گرم نگه‌دارید زیرا لمس گرمی کاپ هنگام نوشیدن قهوه حس خوبی به مشتری می‌دهد. پس برای گرم نگه‌داشتن کاپ‌ها آن‌ها را روی دستگاه اسپرسو بچینید.

سرعت عمل همه‌چیز است! وقتی قهوه را داخل پرتافیلتر ریخته و آن را در هدگروپ جا می‌زنید بلافاصله فرآیند عصاره‌گیری را شروع کنید. از زمان جا زدن پرتافیلتر کمتر از ۵ ثانیه فرصت دارید که عصاره‌گیری را استارت بزنید در غیر این صورت قهوه قبل از عصاره‌گیری می‌سوزد و این باعث تلخی زننده طعم قهوه و از بین رفتن کرمای آن می‌شود. پس سعی کنید پس از جا زدن پرتافیلتر عصاره‌گیری را در ۲ ثانیه استارت بزنید.

استاندارد بین‌المللی عصاره‌گیری اسپرسو عبارت است از:

- ریختن ۷ گرم قهوه آسیاب شده در پرتافیلتر
- تمپ کردن
- تنظیم آب دستگاه روی دما ۹۰ درجه سانتی‌گراد و فشار ۹ بار
- تنظیم زمان عصاره‌گیری بین ۲۰ الی ۳۰ ثانیه
- عصاره‌گیری تقریباً ۲۸ میلی‌لیتر اسپرسو

اصول اسپرسو استاندارد

1. طعم قهوه خروجی شما به طور مستقیم به مقدار پودر قهوه‌ای که داخل پرتافیلتر می‌ریزید بستگی دارد. مثلاً:

پرتافیلتر سینگل: ۷ گرم قهوه آسیاب شده

پرتافیلتر دبل: ۱۴ گرم قهوه آسیاب شده

2. تمپ کردن قهوه: برای این کار پرتافیلتر را در دست چپ نگه داشته و با دست راست تمپ کنید (اگر چپ‌دست هستید برعکس عمل کنید). همان‌طور که تمپ می‌کنید به پرتافیلتر یک چرخش نسبتاً محکم از چپ به راست بدهید تا قهوه داخل آن کاملاً فشرده شود.

3. قهوه‌های اضافی را از اطراف و لبه پرتافیلتر پاک کنید.

نکته: وجود پودر قهوه روی لبه پرتافیلتر باعث می‌شود هنگامی که پرتافیلتر را در هدگروپ جا می‌زنید این پودر قهوه به داخل هدگروپ رسوب کند و در دفعه‌های بعدی به داخل اسپرسو ای که می‌گیرید نفوذ کرده و طعم آن را خراب کند.

4. اسپرسو را داخل کاپ موردنظر برای سرو، عصاره‌گیری نمایید.

یادتان باشد که زمان مناسب برای عصاره‌گیری بین ۲۰ الی ۳۰ ثانیه است و کمتر از ۲۰ ثانیه قهوه ضعیف و ترش می‌شود و بیش از ۳۰ ثانیه قهوه آبکی و تلخ می‌شود.

عصاره‌گیری کامل (تصاویر)



عصاره‌گیری کامل (perfect extraction)

ویژگی‌های یک عصاره‌گیری (اسپرسو) کامل عبارتند از:

رنگ قهوه‌ای میانه (نه خیلی روشن و نه خیلی تیره)

باریکه کرم قهوه (cream) روی آن

عطر (aroma) قوی



عصاره‌گیری اوور: (over extraction)

از جمله عوامل سوختن (اوور شدن) عصاره‌گیری می‌توان به زیاد بودن تمپ و فشردگی قهوه و زیاد بودن زمان عصاره‌گیری اشاره کرد.

ویژگی‌های عصاره‌گیری اوور عبارتند از:

لایه کرم با خط تیره در کناره‌ها و لکه سفید در وسط آن

عطرو طعم سوخته و تلخی بیش از حد



عصاره‌گیری آندر: (under extraction)

عوامل مختلفی ممکن است باعث شوند که عصاره‌گیری به صورت خام (آندر) انجام شود از جمله: کم بودن تمپ و فشردگی قهوه، کم بودن زمان عصاره‌گیری آندر

ویژگی‌های زیر را دارد:

باریکه خیلی نازک و غیریکنواخت کرم قهوه

عطر، طعم و بادی ضعیف

وجود طعم‌های ناخوشایند در نوشیدنی

فوم‌گیری شیر

برای فوم‌گیری بهتر همیشه از شیر سرد استفاده کنید.

	<p>1. شیر را داخل پیچر بریزید و سعی کنید حجم شیر بین ۳/۱ تا ۲/۱ پیچر باشد. پیچر را بیش از نصف آن پر نکنید چراکه با فوم‌گیری، حجم شیر تقریباً دو برابر می‌شود.</p>
	<p>2. سر نازل بخار را داخل شیر قرار دهید 3. بلافاصله شیر نازل بخار را تا آخر باز کنید.</p>
	<p>4. با نفوذ هوا به داخل شیر، صدای سوت ماندنی را می‌شنوید. پیچر را به آرامی به سمت پایین حرکت دهید تا همواره سر نازل کمی پایین‌تر از سطح رویی شیر قرار بگیرد. این حرکت باعث کشیدگی شیر و ایجاد فوم غلیظ می‌شود. 5. زمانی که عقربه دستگاه به ۶۰ درجه سانتی‌گراد رسید، شیر نازل بخار را بسته و نازل را از داخل شیر خارج کنید.</p>
	<p>6. دقت کنید که دمای نازل بخار از ۷۰ درجه سانتی‌گراد بیشتر نشود چراکه شیر سوخته و کیفیت فوم آن کاهش می‌یابد.</p>

* همیشه پس از پایان فوم‌گیری، نازل بخار را کاملاً تمیز کنید.

فوم‌گیری سبک شیر

برای تهیه کاپوچینو نیاز به فوم غلیظ داریم ولی برای کافه لاته، کافه موکا و لاته طعم دار نیاز به فومی به غلظت فوم کاپوچینو نداریم.

برای تهیه فوم مناسب این نوشیدنی‌ها، مانند فرآیند فوم‌گیری که در صفحه قبل توضیح دادیم، عمل کنید با این تفاوت که مرحله ۴ را انجام ندهد و پیچر را جابجا نکنید؛ بنابراین کافی است نازل بخار را کمی پایین‌تر از سطح رویی شیر نگه دارید.

محدوده دمایی استاندارد هم مانند فوم‌گیری کاپوچینو که قبلاً توضیح دادیم، خواهد بود.

منوی قهوه

ردیف	عنوان	ردیف	عنوان
۱	اسپرسو	۶	اسپرسو ماکیاتو
۲	اسپرسو ریستریتو	۷	موکا
۳	دبل اسپرسو	۸	آمریکانو
۴	کاپوچینو	۹	آیس موکا
۵	لاته	۱۰	آیس کافی

اسپرسو



یک شات اسپرسو، پایه تمام نوشیدنی‌های منوی قهوه است. اگر زدن اسپرسو را به‌خوبی یاد بگیرید طعم لاته یا کاپوچینویی هم که تهیه و سرو می‌کنید عالی خواهد بود.

مراحل درست کردن اسپرسو:

۱. قهوه آسیاب شده را داخل پرتافیلتر بریزید.

2. قهوه را تمپ کنید؛ برای این کار پرتافیلتر را با دست چپ نگه داشته و با دست راست تمپ کنید (اگر چپ دست هستید برعکس عمل کنید). در حین فرآیند تمپ کردن، چرخش نسبتاً محکمی از چپ به راست به پرتافیلتر بدهید.
 3. قهوه‌های اضافی روی لبه پرتافیلتر را تمیز کنید.
 4. عصاره‌گیری را شروع کرده تا اسپرسو خروجی داخل کاپ (فنجان) موردنظر بریزد.
- یادتان باشد:

- زمان تقریبی برای گرفتن اسپرسو ۲۵ ثانیه است.
- حجم تقریبی اسپرسو سینگل خروجی ۲۸ میلی‌لیتر است.
- روی سطح اسپرسو استاندارد باید لایه کرم رنگی ایجاد شود که به آن کرما قهوه (coffee crema) می‌گویند.
- لایه کرما قهوه فقط ۲ دقیقه باقی می‌ماند لذا سرعت سرو کردن اسپرسو برای مشتری خیلی اهمیت دارد.

اسپرسو ریستریتو

همه مراحل را دقیقاً مانند اسپرسو انجام دهید و زمانی که حجم عصاره قهوه خروجی حدوداً نصف حجم اسپرسو شد (حدوداً ۱۴ میلی‌لیتر) عصاره‌گیری را قطع کنید.

اسپرسو دبل



1	Coffee Crema	1
1	Espresso Ristretto	2
1	Double Espresso	3

همان اسپرسو است با این تفاوت که مقدار قهوه آسیاب شده موردنیاز دو برابر اسپرسو بوده و برای عصاره‌گیری از پرتافیلتر دبل استفاده می‌کنیم. درنهایت نیز حجم عصاره قهوه خروجی برای اسپرسو دبل دو برابر حجم اسپرسو معمولی است.

آمریکانو



آمریکانو اسپرسو به همراه آب داغ است و به آن بلک کافی هم می‌گویند.

مراحل درست کردن آمریکانو:

برای تهیه آمریکانو یک شات اسپرسو گرفته و دو برابر حجم اسپرسو به آن آب داغ اضافه کنید.

کاپوچینو^۱



کاپوچینو نوشیدنی که در کاپی با اندازه متوسط سرو می‌شود و عبارت است از یک شات قهوه به همراه شیر فوم گرفته شده و فوم شیر که در آن مقدار شیر فوم گرفته شده و فوم شیر با هم برابر است.

1 Americano	4
1 Black Coffee	5
1 Cappuccino	6

مراحل درست کردن کاپوچینو:

1. قهوه آسیاب شده را داخل پرتافیلتر بریزید.
2. قهوه را تمپ کنید و پرتافیلتر را با دست چپ نگه داشته و با دست راست تمپ کنید. (اگر چپ دست هستید برعکس عمل کنید.) در حین فرآیند تمپ کردن، چرخش نسبتاً محکمی از چپ به راست به پرتافیلتر بدهید.
3. قهوه‌های اضافی روی لبه پرتافیلتر را تمیز کنید.
4. عصاره‌گیری را شروع کرده تا اسپرسو خروجی داخل کاپ کاپوچینو بریزد.
5. همزمان با عصاره‌گیری قهوه، فوم‌گیری شیر را شروع کنید.
6. نازل بخار را تمیز کنید.
7. با استفاده از قاشق فوم گرفته شده روی شیر را کنار زده و ابتدا شیر فوم گرفته شده را داخل کاپ بریزید و سپس با قاشق فوم را به کاپ اضافه کنید.
8. روی کاپوچینو را می‌توانید با پودر شکلات تزیین کنید.

لاته



لاته یک شات اسپرسو است که روی آن شیر فوم گرفته شده می‌ریزند و در کاپ مخصوص لاته سرو می‌شود.

مراحل درست کردن لاته:

1. قهوه آسیاب شده را داخل پرتافیلتر بریزید.

2. قهوه را تمپ کنید. پرتافیلتر را با دست چپ نگه‌داشته و با دست راست تمپ کنید. (اگر چپ‌دست هستید برعکس عمل کنید.) در حین فرآیند تمپ کردن، چرخش نسبتاً محکمی از چپ به راست به پرتافیلتر بدهید.
3. قهوه‌های اضافی روی لبه پرتافیلتر را تمیز کنید.
4. عصاره‌گیری را شروع کرده تا اسپرسو خروجی داخل کاپ لاته بریزد.
5. هم‌زمان با عصاره‌گیری قهوه، فوم‌گیری سبک شیر را شروع کنید.
6. نازل بخار را تمیز کنید.
7. شیر فوم گرفته شده را به آرامی روی اسپرسو بریزید.
8. برای تزیین روی لاته از لاته آرت یا هنر شیر قهوه نگاری استفاده می‌شود.

^۸ اسپرسو ماکیاتو

اسپرسو ماکیاتو ترکیب اسپرسو به همراه مقدار کمی شیر فوم گرفته شده و یک لکه فوم شیر است.

مراحل درست کردن اسپرسو ماکیاتو:

اسپرسو را گرفته سپس مقدار کمی شیر فوم گرفته شده به آن اضافه کنید و درنهایت یک لکه فوم شیر روی نوشیدنی قرار دهید.

ریستریتو ماکیاتو مشابه اسپرسو ماکیاتو است فقط به‌جای اسپرسو، ریستریتو عصاره‌گیری کنید.

لاته ماکیاتو هم شیر فوم گرفته شده است که داخل لیوان بلندی ریخته و یک شات اسپرسو را به میان شیر اضافه می‌کنید.

موکا

موکا یک شات اسپرسو به همراه سس شکلات و شیر فوم گرفته شده است.

مراحل درست کردن موکا:

1. سه قاشق چای‌خوری پودر شکلات را داخل کاپ لاته بریزید.
2. مقدار کمی آب داغ روی پودر شکلات ریخته و هم بزنید تا سس شکلات آماده شود.
3. قهوه آسیاب شده را داخل پرتافیلتر بریزید.

¹ Espresso Macchiato 8

¹ Caffe mocha 9

4. قهوه را تمپ کنید. پرتافیلتر را با دست چپ نگه داشته و با دست راست تمپ کنید. (اگر چپ دست هستید برعکس عمل کنید.) در حین فرآیند تمپ کردن، چرخش نسبتاً محکمی از چپ به راست به پرتافیلتر بدهید.
5. قهوه‌های اضافی روی لبه پرتافیلتر را تمیز کنید.
6. عصاره‌گیری را شروع کرده تا اسپرسو خروجی داخل کاپی که کف آن سس شکلات ریخته‌اید، بریزد.
7. هم‌زمان با عصاره‌گیری قهوه، فوم‌گیری سبک شیر را شروع کنید.
8. نازل بخار را تمیز کنید.
9. شیر فوم گرفته شده را روی سس شکلات و اسپرسو ریخته و به آرامی هم بزنید تا ترکیبی یکدست حاصل شود.
10. روی موکا را هم می‌توانید با خامه زده شده و پودر شکلات تزئین کنید.

آیس کافی

برای تهیه آیس کافی می‌توانید طبق سلیقه مشتری از شیر با آب استفاده کنید.

مراحل درست کردن آیس کافی:

1. یک اسپرسو دبل عصاره‌گیری کنید.
2. یک شیکر دستی ۵۵۰ میلی‌لیتری را تا نصف آن پر از یخ کنید.
3. اسپرسو دبل را داخل شیکر بریزید.
4. یک کاپ (کاپ اسپرسو-حدوداً ۱۰۰ میلی‌لیتر) شیر سرد به شیکر اضافه کنید.
5. می‌توانید مقدار اندکی سیروپ با طعم دلخواه اضافه کنید.
6. ترکیب حاصل را شیک کنید تا طعم قهوه و شیر کاملاً به خورد هم برود و ترکیبی یکدست و با قوام حاصل شود.
7. آیس کافی آماده را در ظرف موردنظر سرو کنید (می‌توانید داخل کاپ لاته سرو کنید).

راهنمای نظافت دستگاه اسپرسو

دستگاه اسپرسو یا ماشین اسپرسو مهم‌ترین قسمت یک کافه است که تقریباً تمامی نوشیدنی‌های گرم بر پایه قهوه را می‌توان با آن تهیه کرد.

* به یاد داشته باشید دستگاه‌هایی که به درستی نظافت می‌شوند قهوه‌های خوش طعم‌تری می‌دهند.

نظافت دستگاه اسپرسو چه تأثیر بر کیفیت نوشیدنی اسپرسو دارد؟

- تمیزکردن و حذف رسوب‌هایی که در اجزای دستگاه اسپرسو وجود دارد باعث می‌شود که شیرینی مطلوب قهوه به درستی ایجاد شود.
- چربی‌هایی که در دستگاه اسپرسو رسوب کرده باعث افزایش تلخی قهوه می‌شود و حذف این چربی‌ها در گرفتن طعم واقعی قهوه تأثیر بسزایی دارد.

چگونه دستگاه اسپرسو را نظافت کنیم؟

نظافت پرتافیلتر

اولین قدم برای نظافت دستگاه اسپرسو نظافت پرتافیلترها است. انجام روزانه نظافت پرتافیلتر باعث می‌شود هیچ‌گونه جرمی در منافذ داخلی دستگاه و اجزای آن نفوذ نکند.

- برای شستشو دستگاه اسپرسو پودرهای مخصوصی در بازار وجود دارد.
- نصف پیمانه پودر شستشو دستگاه اسپرسو را داخل بسکت پرتافیلتر می‌ریزیم.
- پرتافیلتر را داخل هدگروپ جا زده و می‌گذاریم آب داغ به مدت ۳۰ ثانیه از آن عبور کند.
- پرتافیلتر را جدا کرده و به کمک نازل آب جوش دستگاه آن را به طور کامل شستشو می‌دهیم.
- سبد (Basket) پرتافیلتر را جدا کرده و با دستمال کاملاً خشک و تمیز می‌کنیم.
- واشرهای داخل هدگروپ را با دستمال نظافت کاملاً تمیز می‌کنیم.

بک فلاش (نظافت اجزای داخلی دستگاه اسپرسو)

برای نظافت اجزای داخلی دستگاه اسپرسو از فرآیند بک فلاش یا فلاش معکوس استفاده می‌کنیم.

هر بار بعد از اینکه فرآیند عصاره‌گیری پایان یافته و پمپ دستگاه اسپرسو خاموش می‌شود به علت افت مقطعی فشار آب در هدگروپ، مقداری آب و قهوه از پرتافیلتر به داخل هدگروپ نفوذ می‌کند.

فرآیند بک فلاش به همراه مواد شوینده مخصوص که قبلاً به آن اشاره شد باعث می‌شود جرم‌های انباشته شده در هدگروپ از بین بروند.

- نصف پیمانانه ماده شوینده را داخل پرتافیلتر می‌ریزیم.
- پرتافیلتر را داخل هدگروپ جا می‌زنیم.
- دستگاه (هدگروپ) را برای ۱۰ ثانیه روشن کرده و سپس به مدت ۱۰ ثانیه خاموش می‌کنیم.
- فرآیند خاموش و روشن کردن را ۵ بار تکرار می‌کنیم.
- پرتافیلتر را خارج و هدگروپ را برای ۱۰ ثانیه روشن می‌گذاریم و سپس داخل پرتافیلتر را با دستمال تمیز و خشک می‌کنیم.
- پرتافیلتر را دوباره داخل هدگروپ جا زده و فرآیند بک فلاش را بدون مواد شوینده دوباره تکرار می‌کنیم.

هدگروپ ها را چگونه نظافت کنیم؟

- معمولاً هدگروپ یا شاوراسکرین با پیچ در جای خود محکم شده است. برای نظافت هدگروپ به روش زیر عمل می‌کنیم:
- با دستمال نظافت، صفحه دوش را کاملاً تمیز می‌کنیم.
- به کمک پیچ‌گوشتی پیچ هدگروپ را باز می‌کنیم.
- درحالی‌که آب داغ در حال خروج است صفحات را با برس مخصوص تمیز می‌کنیم.
- با دستمال نظافت تمیز، واشرهای هدگروپ را تمیز می‌کنیم.
- صفحه هدگروپ را در جای خود جا زده و پیچ آن را می‌بندیم.

پرسش و پاسخ

آسیاب قهوه:

- چه مدت می‌توان دانه‌های قهوه را داخل مخزن دستگاه آسیاب قهوه نگهداری کنیم؟ حداکثر یک روز زیرا بعد از این مدت کیفیت دانه‌های قهوه و در نتیجه کیفیت اسپرسو خروجی به شدت کاهش می‌یابد.
- چه مدت می‌توان قهوه آسیاب شده را داخل مخزن اندازه‌گیری دستگاه آسیاب قهوه نگهداری کنیم؟ حداکثر یک ساعت
- هرچند وقت باید تیغه‌های آسیاب قهوه را سرویس کنیم؟ بعد از آسیاب کردن حدوداً ۵۰۰ کیلو قهوه
- اگر نوع قهوه‌ای که استفاده می‌کنیم را تغییر دهیم آیا باید دستگاه آسیاب قهوه را دوباره تنظیم کنیم؟ بله برای گرفتن عصاره استاندارد از هر قهوه، باید دستگاه آسیاب قهوه را متناسب با نوع قهوه (با سعی و خطا) تنظیم کنید.
- آیا باید در طول روز تنظیمات دستگاه آسیاب قهوه را تغییر دهیم؟ تغییر تنظیمات دستگاه آسیاب قهوه به صورت تجربی و با سعی و خطا انجام می‌شود؛ بنابراین در طول روز چندین بار زمان عصاره‌گیری را چک کنید و اگر زمان عصاره‌گیری خیلی کوتاه یا خیلی طولانی شده این به این معنی است که باید دستگاه را دوباره تنظیم کنید.

دستگاه اسپرسو:

- آیا اینکه پرتافیلتر سینگل و دبل را به کدام هدگروپ ببندیم، تفاوت می‌کند؟ خیر، می‌توانید هرکدام از پرتافیلترهای سینگل و دبل را به هرکدام از هدگروپ‌ها ببندید.
- آیا می‌توانیم از پرتافیلتر دبل برای گرفتن اسپرسو سینگل استفاده کنیم؟ خیر، حتماً از پرتافیلتر سینگل برای گرفتن اسپرسو سینگل استفاده کنید.
- آیا می‌توانیم دستگاه اسپرسو را پس از زمان کاری و در طول شب روشن بگذاریم؟ بله برای دستگاه اسپرسو مشکلی پیش نمی‌آید. فقط کمی برق مصرف می‌کند. البته هرچند وقت یک‌بار بهتر است دستگاه را خاموش کرده و به آن استراحت بدهید.
- آیا نوع شیر هم روی فرآیند فوم‌گیری تأثیر می‌گذارد؟

بله کاملاً میزان چربی شیر یکی از عوامل مهم تأثیرگذار روی فوم‌گیری است. شیر پرچرب فوم با قوام‌تری می‌دهد. البته انواع برندهای شیر فوم‌های متفاوتی می‌دهند که با امتحان کردن می‌توانید مناسب‌ترین شیر برای فوم‌گیری را انتخاب کنید.



بار سرد (نوشیدنی‌های سرد)

اولین چیزی که باید اشاره کنیم این است که در رسپی نوشیدنی‌های سرد مقدار مواد اولیه مورد استفاده هیچ اهمیتی ندارد و تنها چیزی که مهم است نسبت بین آن‌ها است. مثلاً وقتی برای تهیه یک نوشیدنی طبق رسپی داده شده باید یک اونس آب را با یک اونس شکر مخلوط کنید می‌توانید یک لیوان آب را با یک لیوان شکر مخلوط کنید یا حتی یک پارچ آب را با یک پارچ شکر مخلوط کنید. تنها تفاوت این است که در نهایت دو اونس یا دو لیوان یا دو پارچ محلول دارید. مهم نسبت بین مواد اولیه است. پس اگر پیمانه اونس ندارید نگران نباشید. نسبت به حجم نوشیدنی‌ای که می‌خواهید درست کنید ظرفی را به‌عنوان پیمانه مواد اولیه انتخاب کنید.

در رسپی‌های مختلف هم واژه lime و هم واژه lemon استفاده می‌شود.

این دو با هم تفاوت دارند لایم همان لیموترش‌های سبزرنگ نسبتاً کوچک‌تر و لمون لیموترش‌های بزرگ‌تر هستند که به آن لیموترش سنگی هم می‌گویند.

طعم این دو نوع لیمو با هم تفاوت می‌کند پس به کلمه lime یا lemon در رسپی‌ها دقت کنید. البته می‌توانید بسته به فصل در صورت موجود نبودن از این دو نوع لیمو به‌جای یکدیگر استفاده کنید ولی ظرافت طعم نوشیدنی سرد رعایت نشده و طعم خروجی ممکن است به میزان انتظار شما عالی نباشد.

در رسپی نوشیدنی‌های سرد تفاوت کوکتل و موکتل این است که:

در تهیه نوشیدنی سرد کوکتل از نوشیدنی‌های الکی استفاده شده ولی موکتل‌ها غیرالکی هستند.

فراموش نکنید که دقیقاً مانند آشپزی هرچه مواد اولیه مورد استفاده در نوشیدنی‌های سرد باکیفیت‌تر و تازه‌تر باشد نوشیدنی خوش‌طعم‌تری خواهید داشت.

آشنایی با بارتندری و ابزار بار سرد

بارتندر کیست؟

در کافه بارتندر به کسی می‌گویند که به‌صورت حرفه‌ای و تخصصی به آماده‌سازی نوشیدنی‌های سرد مشغول است و مدیریت بار سرد را بر عهده دارد. یک بارتندر به‌صورت حرفه‌ای به شناخت ترکیبات و

میکسولوژی نوشیدنی‌های سرد پرداخته و با شناخت دقیق پایه نوشیدنی‌های سرد طعم‌های جدیدی خلق می‌کند.

ابزار اصلی بار سرد

شیکر کابلر (Cobbler Shaker)



یکی از مهم‌ترین ابزار بار سرد شیکر است. یکی از کاربردی‌ترین مدل شیکرها شیکر کابلر است. شیکر کابلر از سه قسمت فلزی تشکیل شده است:

- بدنه یا مخزن
- صافی
- کلاه

قاشق بار (Bar Spoon)



یک قاشق بلند با بدنه مارپیچ و انتهای صاف است. از این قاشق برای اعمال گارنیش (تزیین روی نوشیدنی) گلاس‌های مختلف استفاده می‌شود. بلند بودن آن امکان دسترسی به انتهای گلاس را فراهم می‌کند.

این قاشق بدنه مارپیچ دارد که علت آن دو چیز است:

- کم شدن سرعت مایعات در حرکت
- چرخش آسان در دست

جیگر (Jigger)



جیگر ابزار اندازه‌گیری است که ابعاد و شکل‌های مختلفی دارد. جیگر معمولاً از دو کاسه به هم چسبیده تشکیل شده تا حرکت آن در دست ساده‌تر باشد.

آیس پیک (Ice Pick)



آیس پیک یک ابزار میخی شکل است که از آن برای جدا کردن قالب‌های یخ به هم چسبیده استفاده می‌شود.

صافی (strainer)



صافی از یک صفحه گرد تشکیل شده که دو تا چهار زبانه و یکدسته به آن متصل است. این صفحه شیارها و سوراخ‌هایی برای عبور نوشیدنی دارد و به زیر صافی یک فنر متصل شده است که وظیفه اتصال به شیکر و همچنین جلوگیری از ورود پالپ به گیلان را انجام می‌دهد.

مادلر (muddler)



مادلر عملکردی مانند هاونگ دارد که برای پخش کردن عطر و رایحه میوه‌ها و گیاهان در ظرف نوشیدنی از آن استفاده می‌شود. مادلر در طرح‌ها و جنس‌های مختلفی مانند چوبی، فلزی و پلاستیکی موجود است.

منوی نوشیدنی‌های سرد

ردیف	عنوان	ردیف	عنوان
۱	شیک‌ها	۷	پینات لاورز
۲	گلاسه‌ها	۸	تامارین
۳	موهیتو	۹	پیناکولادا
۴	لیموناد	۱۰	بلوهاوایی
۵	جینجر رد	۱۱	چری‌بری
۶	ماراکوجا	۱۲	فراپاچینو

شیک‌ها

بستنی + شیر + طعم‌دهنده (نوتلا، کره بادام زمینی، میوه و ...)

فراپاچینو

یخ زیاد + خامه + اسپرسو + جلاتو

بلوهاوایی

لیمو + آناناس + خامه + نارگیل + آلوئورا

چری‌بری

آلبالو + توت‌فرنگی + انار + نمک + لیمو

پینات لاورز

کره بادام زمینی + موز + آمرتو + نمک

جینجر رد

زنجبیل + آناناس + گراناداین + پشن فروت + لیمو

ماراکوجا

هندوانه + توت فرنگی + ماراکوجا + لیمو



راهنمای مهارت‌های ارتباط با مشتری

همیشه به مشتری بگویید: "بله"

خیلی ساده است اگر مشتری مشکلی یا شکایتی را با شما مطرح می‌کند با روی باز بگویید "بله حق با شماست"

روی اینکه چه محدودیت‌هایی دارید و چه چیزهایی را نمی‌توانید برای مشتری انجام دهید تمرکز نکنید و کارها و خدماتی را که می‌توانید برای مشتری انجام دهید به او بگویید.

برای مثال:

مشتری: نوشیدنی من سرد شده، میشه با مایکروویو گرمش کنین؟

باریستا: عذرخواهی می‌کنم، مایکروویو نداریم ولی می‌تونم یکم شیر فوم گرفته شده به قهوه‌تون اضافه کنم تا گرم بشه.

تمرین کنید که همیشه به مشتریان راه‌حل ارائه کنید. خیلی درمورد اینکه چه محدودیت‌هایی دارید صحبت نکنید. به کمک خلاقیت، گزینه‌های جایگزین به مشتری پیشنهاد دهید. خوب گوش کنید و سعی کنید نیاز واقعی مشتری را تشخیص دهید زیرا ممکن است با آنچه به زبان می‌آورد متفاوت باشد.

کافه را از دید مشتری هم بررسی کنید

در طول روز کاری از بار خارج شده و کافه را از دید مشتری بررسی کنید.

آیا کف و زمین کافه تمیز است؟

آیا میزها مرتب است؟

آیا صدای موسیقی مناسب است؟

آیا به مشتریانی که تازه وارد کافه می‌شوند، خوش آمدگویی می‌شود؟

یک راه‌حل مؤثر برای جذب و نگهداری مشتری ثابت

تصور کنید که چه حسی به مشتری منتقل می‌شود وقتی نوشیدنی موردعلاقه او را به خاطر سپرده‌اید. سعی کنید اطلاعات خاص را (مانند نوشیدنی موردعلاقه، سلیقه مشتری در نحوه سرو نوشیدنی و ...) در مورد مشتریانی که بیش از یک‌بار به کافه شما می‌آیند به خاطر بسپارید.

یادتان باشد هرچقدر هم قهوه و منو کافه عالی باشد، علت اصلی که مشتری را به کافه شما جذب می‌کند حس خوبی است که به او منتقل می‌کنید.

