



بگرد

اینجا تایپ کنید

رموز جانبی قهوه

آب کنار قهوه و اسپرسو

ارسال توسط کافی دان

فهرست محتوا

آموزش استفاده از ابزارهای قهوه (25)

ابزار های تهیه قهوه (47)

اخبار (1)

حواشی قهوه (18)

خواص قهوه و نعمت سلامتی (37)

درباره دانه قهوه (38)

رُست رُستری رُستر (13)

رموز جانبی قهوه (50)

فوت و فن های نوشیدنی (32)

قهوه ملل (33)

نوشیدنی های سرد (13)

نوشیدنی های قهوه با شیر (19)



قهوه نیکار آگونه تازه
برشت مدیوم
براساس وزن از:
تومان ۶۷,۰۰۰

جوراب کافی لاور
تومان ۵۰,۰۰۰



پرفروشترین قهوه ها



قهوه تازه ترکیبی
سوپر کرما
Crema Blend
براساس وزن از:
تومان ۲۲۹,۰۰۰

قهوه ترکیبی تازه سوپر
کافئین Super Caffeine
براساس وزن از:
تومان ۱۷۹,۰۰۰

حتما زمان حضور در کافه ها دیده اید که قهوه ترک، آمریکانو و اسپرسو را با همراهی یک فنجان آب سرو می کنند. اکثر ما نمی دانیم تکلیف مان با این یک فنجان چیست. آب نطلبیده را مراد حساب کنیم یا آن را کنار بگذاریم و فقط مزه تلخ قهوه را در کام خودمان نگه داریم. اگر شما هم از آن دست افرادی هستید که نمی دانند فلسفه آب کنار قهوه و اسپرسو چیست، مطالعه این متن را از دست ندهید؛ زیرا اطلاعات خوبی را در برای بررسی این روش سرو جمع آوری کرده ایم.

فهرست مطالب

- چرا آب با قهوه یا اسپرسو سرو می شود؟
- رد پای دیگری از آب کنار قهوه و اسپرسو در تاریخ
- با آمریکانو هم آب بنوشیم یا خیر؟



با ماه همراه باشید تا ابعاد متفاوت فلسفه وجود آب در کنار قهوه را بررسی کنیم

چرا آب با قهوه یا اسپرسو سرو می‌شود؟

طبق برخی روایت‌ها، در ایام قدیم ابتدا اسپرسو را با یک لیوان آب سرو می‌کردند تا مشتری از تمیز و آشامیدنی بودن آبی که برای ساخت قهوه استفاده شده، مطمئن شود. به هر حال، آن روزها همه شهرها آب تمیز و آشامیدنی نداشتند.

اما با گذشت زمان، در برخی مناطق آب گازدار جایگزین این آب آشامیدنی شد. با این حال، برای ایتالیایی‌ها، تا زمانی که آب معدنی برای سرو در دسترس است، آب گازدار در اولویت نیست. مواد معدنی موجود در آب کام ما را تمیز می‌کند و جوانه‌های چشایی را قبل از نوشیدن اولین جرعه اسپرسو (که یک نوشیدنی اشباع شده و قوی است) تحریک می‌کنند.



به هر حال تا وقتی می‌توانید از یک فنجان اسپرسو با طعم فوق‌العاده لذت ببرید نیازی به وجود آب در کنار آن احساس نخواهید کرد. یک فنجان اسپرسو با کیفیت طعم ماندگار مطبوعی در دهان به جای خواهد گذاشت. محصولات درجه یک زیر جزو پیشنهادات ما برای لذت بردن از طعم خوشایند قهوه است. ☺

فروش آنلاین قهوه در فروشگاه کافی استور.



قهوه تازه ترکیبی دارک کارامل

Dark Caramel



بر اساس وزن از: **تومان ۲۹۰,۰۰۰** بر اساس وزن از: **تومان ۲۷۰,۰۰۰** بر اساس وزن از: **تومان ۱۸۵,۰۰۰** بر اساس وزن از: **تومان ۲۲۹,۰۰۰**

قهوه تازه ترکیبی فروتی پرسو

Fruity Presso Blend



قهوه تازه ترکیبی فول دارک Full

Dark



قهوه تازه ترکیبی سوپر کرما Super

Crema Blend



رد پای دیگری از آب کنار قهوه و اسپرسو در تاریخ

همان‌طور که قبلاً ذکر شد، یکی از دلایل سرو آب کنار قهوه و اسپرسو، شستشوی دهان پس از نوشیدن قهوه بی‌کیفیت است. در همین راستا بد نیست نگاهی هم به گوشه‌ای از تاریخ داشته باشیم. شاید می‌دانید که سال 1901 لوئیجی بتزرا اولین دستگاه اسپرسوساز را بر اساس جریان بخار و آب اختراع کرد.



رفع تلخی و طعم بد قهوه از جمله کاربردهای آب در کنار قهوه است

با آمریکانو هم آب بنوشیم یا خیر؟

Americano یک نوشیدنی قهوه بر پایه اسپرسو است که با افزودن آب داغ به یک شات اسپرسو تهیه می‌شود. به طور معمول این نوشیدنی با نسبت 1:2 آب داغ به اسپرسو تهیه می‌شود. دوستداران طعم این نوع قهوه می‌دانند چطور با آن رفتار کنند؛ اما اگر برای اولین بار است آمریکانو را می‌بینید، حتما حضور آب کنار قهوه و اسپرسو برایتان غریب خواهد بود.

Americano برای خوشایند ذائقه آمریکایی‌های مستقر در خارج از کشور در طول جنگ جهانی دوم اختراع شد. سربازان آمریکایی در ایتالیا قهوه‌ای می‌خواستند که بیشتر شبیه قهوه (قطره‌ای) آمریکایی باشد، اما سبک غالب قهوه در ایتالیا اسپرسو است؛ بنابراین قهوه ابداعی جدید به نام مخاطبانش نامگذاری شد.



پاک‌سازی کام برای نوشیدن قهوه

اسپرسو را با چه می‌نوشید؟

اکثر طرفداران قهوه ترجیح می‌دهند یک اسپرسو را به آرامی میل کنند تا بتوانند به جای نوشیدن یک باره، از طعم غنی آن لذت ببرند. بیشتر مردم دوست دارند یک شات یا دو شات اسپرسو را به تنهایی بنوشند، اما شما می‌توانید مواد مختلفی مانند شیرین کننده یا شکر را هم به آن اضافه کنید تا طعم آن را بنا به انتخاب خودتان تغییر دهید.

برخی از کافی‌شاپ‌های معروف، انواع مختلف اسپرسو را با افزودن چیزهای مختلفی به آن می‌سازند. برای نمونه:

- برای تهیه آمریکانو می‌توانید آب داغ را با یک شات اسپرسو ترکیب کنید.
- می‌توانید یک شات اسپرسو را با قهوه فیلتر شده ترکیب کنید.
- برای تهیه کافه لاته می‌توانید دو شات اسپرسو را با شیر بخارپز شده اضافه کنید.
- برای تهیه کاپوچینو می‌توانید یک شات اسپرسو را با شیر کف شده و بخارپز شده اضافه کنید.

بنابراین، می‌توانید مواد مختلفی را با اسپرسو بنوشید؛ اما یکی از ثابت‌ترین این مواد آب است.



آب، پایه ثابت سرو قهوه‌های ترک، اسپرسو و غیره

اسپرسو با آب گازدار!

قبلا اشاره کردیم که ترکیب آب گازدار و قهوه اسپرسو برای ایتالیایی‌ها جذاب نیست. طبق تجربه علاقه‌مندان به قهوه، این مورد در کنار قهوه ترک هم پسندیده نمی‌شود. اما به هر حال برخی از باریستاها اسپرسو را با آب گازدار سرو می‌کنند. در نهایت این مورد واقعا به ترجیحات شخصی بستگی دارد و در تمام کافه‌ها این امکان به شما داده می‌شود تا نوع آب کنار قهوه و اسپرسو را انتخاب کنید. علاقه‌مندان به اسپرسو معمولا آب معدنی ساده را توصیه می‌کنند.



سرو اسپرسو با آب معمولی

سوالات متداول

چرا کنار اسپرسو شات آب می‌گذارند؟

قرار گرفتن یک شات آب در کنار اسپرسو در هنگام سرو می‌تواند دلایل متفاوتی داشته باشد. از جمله این دلایل می‌توان به تازه کردن طعم دهان برای چشیدن طعم خالص و واقعی قهوه اسپرسو بدون دخل و تصرف اشاره کرد.

آب را بعد از قهوه یا قبل از قهوه بنوشیم؟

این موضوع می‌تواند به سلیقه شخصی و کیفیت قهوه سرو شده باز گردد. اگر احساس می‌کنید که قرار است قهوه با کیفیت بنوشید، توصیه می‌شود تا قبل از قهوه آب را میل کنید. ولی اگر مطمئن نیستید و یا احساس می‌کنید که قهوه چه کیفیت لازم را ندارد، می‌توانید آب را بعد از نوشیدن قهوه برای از بین بردن طعم ناخوشایند آن بنوشید.

کدامیک بهتر است؟ آب معمولی یا گازدار در کنار قهوه

ای موضوع بسیار می‌تواند به سلیقه و ذائقه افراد بازگردد. می‌توانید هر دو آنها را امتحان کنید و ببینید که کدامیک را بیشتر می‌پسندید.



در واقع اگر آب را قبل از اسپرسو می‌نوشید برای تجربه تلخی قهوه آماده شده و اگر آب را بعد از قهوه میل می‌کنید، می‌خواهید آن تلخی را کم کنید. در هر صورت انتخاب با شماست و قهوه برخلاف دانه‌های سفت خود، انعطاف پذیری زیادی با سلیقه مختلف دارد.

در نهایت شما می‌توانید برای لذت بردن از طعم قهوه باکیفیت از محصولات معرفی شده استفاده نمایید. اگر ماشین اسپرسو برای تهیه آن ندارید می‌توانید به سادگی با تهیه **موکاپات** و قهوه‌های ویژه آن از کافی استور، طعم مطبوع این نوشیدنی را تجربه نمایید.

50A-50R

30A-70R

60A-40R

100%R

قهوه ترکیبی تازه سوپر کافین قهوه تازه ترکیبی موکاپرسو moka قهوه تازه ترکیبی فول دارک Full قهوه تازه ترکیبی فیفتی Fifty %50

Blend

Dark

presso blend

Super Caffeine

☆☆☆☆☆

☆☆☆☆☆

☆☆☆☆☆

☆☆☆☆☆

بر اساس وزن از: **تومان ۱۷۹,۰۰۰** بر اساس وزن از: **تومان ۲۱۹,۰۰۰** بر اساس وزن از: **تومان ۱۸۵,۰۰۰** بر اساس وزن از: **تومان ۲۱۵,۰۰۰**

منابع: [coffeedesk](#) و [pontevecchiosrl](#)



قهوه ملل

قهوه و تخم مرغ، یک نوشیدنی ویتنامی (قهوه با زرده تخم مرغ)

ارسال توسط کافی دان

قطعاً برای بسیاری از ما یک نوشیدنی با مخلوطی از قهوه و تخم مرغ بسیار عجیب و حتی ناخوشایند به نظر می آید، اما این همان گزینه ایس...

ادامه مطلب

رموز جانی قهوه

خامه اضافه کنید ، قهوه خود را گرم نگه دارید

ارسال توسط کافی دان

شاید تعجب کنید، اما می‌توانید برای گرم نگه داشتن قهوه خود از خامه کمک بگیرید. اضافه کردن قهوه به خامه یک راهکار عجیب و در عین حال عالی...

ادامه مطلب



3 دیدگاه در “آب کنار قهوه و اسپرسو”

با ارسال آتی چند دقیقه دیگه تو فنجونته..!

فروشگاه خرید قهوه تماس با ما



ورود/عضویت

کافی دانی کافی کلاب مشاور قهوه راهنمای خرید

محصولات

00:27 در 1403-02-26

Roz Kamaei گفت:

جالب و مفید بود

[پاسخ](#)

10:36 در 1402-11-11

محمد مهدی قبادی گفت:

مطلب مفیدی بود

[پاسخ](#)

دیدگاهتان را بنویسید

نشانی ایمیل شما منتشر نخواهد شد. بخش‌های مورد نیاز علامت‌گذاری شده‌اند *

[دیدگاه *](#)



ورود/عضویت

کافی دانی کافای کلاب مشاور قهوه راهنمای خرید

محصولات

Empty input field

نام * ایمیل *

ذخیره نام، ایمیل و وبسایت من در مرورگر برای زمانی که دوباره دیدگاهی می‌نویسم.

فرستادن دیدگاه



ارسال رایگان



+600 هزار تومان

ارسال سراسری



پست، پیک، تیپاکس و چاپار

دانه و آسیاب شده



مخصوص شما

تاز مرست



3 تا 5 روز قبل ارسال

کیفیت و تنوع



از سراسر جهان

نمادهای اعتماد

رویه‌های ارسال، پرداخت، بازپس گیری

021-91007644

درباره تیم کافی استور

0999-9916250

پونک، میرزا ابابایی، خیاس، ضلع شمالی پارک، ک تیر، پ9



© 2023 کافی استور ، مرجع تخصصی قهوه؛ استفاده از مطالب کافی استور با ذکر منبع و مقاصد غیر تجاری بلامانع است