



کتابچه راهنمای خرید قهوه

چه قهوه‌ای بخریم؟

چطور قهوه خوب را تشخیص دهیم؟

هدیه‌ای از سایت کافیا

www.cafia.ir



به نام خدا

سلام

از اینکه سایت کافیا را دنبال می‌کنید، از شما ممنونیم.

طبق قولی که به شما دادیم، در این کتابچه جمع‌وجور چند نکته بسیار جالب و کاربردی برای انتخاب و خرید قهوه به شما یاد بدهیم.

این نکات را جای دیگری پیدا نمی‌کنید

پس شروع می‌کنیم.

فهرست نکات و ترفندها

(می‌توانید روی هر بخش کلیک کنید)

تصویر انواع قهوه به همراه قهوه‌سازها ۴

راهنمای خرید قهوه اسپرسو ۵

راهنمای خرید قهوه ترک ۱۱

راهنمای خرید قهوه فرانسه ۱۴

چند سوال مهم که ممکن است به ذهن شما هم رسیده باشد: ... ۱۷

خلاصه نکات مهم در هنگام خرید قهوه ۱۹

برای انتخاب و خرید قهوه، فقط کافی است این دو حالت را مشخص کنید:

- می‌دانید چه نوع قهوه‌ای می‌خواهم
- نمی‌دانید چه قهوه‌ای می‌خواهم

در ادامه این دو مورد را توضیح می‌دهیم.

آیا به نوع خاصی از قهوه علاقه دارید؟ (اسپرسو، فرانسه، ترک...)

اگر همیشه نوع خاصی از قهوه می‌خورید، کارتان راحت است.

در چند صفحه جلوتر، برای هر نوع قهوه‌ای مشخص کردیم که چه نکاتی باید در نظر داشته باشید.

نمی‌دانید چه نوع قهوه‌ای باید بخرید؟

با چند نکته ساده زیر، قهوه مناسب خودتان را انتخاب کنید.

راهنمای سریع انتخاب نوع قهوه مناسب

- می‌خواهید در حین کار یا ورزش سرحال باشید؟
اسپرسو بخورید.
- دوست دارید به جای چای روی میز صبحانه‌تان قهوه داشته باشید؟
قهوه فرانسه بخورید.
- می‌خواهید از مهمانان‌تان با قهوه پذیرایی کنید؟
قهوه ترک یا فرانسه مناسب شماست.
- می‌خواهید فال قهوه بگیرید؟
باید قهوه ترک بخرید.
- قهوه‌ساز برقی در خانه دارید؟
قهوه فرانسه درست کنید.
- دنبال ارزان‌ترین راه درست کردن قهوه هستید؟
یک موکاپات (قهوه‌جوش روگازی) بخرید و قهوه اسپرسو درست کنید.

انواع قهوه را نمی‌شناسید ندارید؟ عکس زیر را ببینید:

تصویر انواع قهوه به همراه قهوه‌سازها

سه نوع نوشیدنی قهوه
که در ایران پرطرفدارتر است



قهوه اسپرسو

شامل اسپرسو، لاته، کاپوچینو، آمریکانو
مناسب برای کار و ورزش - کافئین بالا



قهوه فرانسه

وسایل: فرنچ پرس، قهوه ساز
مناسب برای مهمانی و صبحانه - کم کافئین



قهوه ترک

برای گرفتن فال قهوه - کم کافئین

بسیار خوب، حالا نکاتی درباره نحوه خرید هر یک از انواع قهوه را توضیح می‌دهیم.

راهنمای خرید قهوه اسپرسو



کافئین قهوه اسپرسو

در انتخاب قهوه اسپرسو دست شما باز است که کافئین قهوه را خودتان تعیین کنید.

در کل دو نوع دانه قهوه وجود دارد: عربیکا و روبوستا.

قهوه اسپرسو، ترکیبی از هر دو دانه است. به این ترکیب می‌گوییم میکس.

مثلاً یک قهوه میکس ۵۰-۵۰، پنجاه درصدش عربیکاست و پنجاه درصدش روبوستا.

دانه‌های قهوه از نوع روبوستا کافئین بیشتری دارند، بنابراین اگر کافئین بالا می‌خواهید باید درصد روبوستا بیشتر از ۵۰٪ باشد.

مثلاً کافئین قهوه‌ای که ۷۰ درصد آن روبوستا باشد، خیلی بیشتر از قهوه‌ی ۳۰ درصد روبوستا است.

جدول زیر میکس‌های رایج در بازار قهوه را به شما یاد می‌دهد:

گرانترین و کم کافئین‌ترین میکس ترش مزه	۱۰۰٪ عربیکا
کم کافئین - تلخی کم و نسبتاً ترش	۷۰٪ عربیکا ۳۰٪ روبوستا
کافئین متوسط - مزه ای ملایم	۱۰۰٪ عربیکا ۵۰٪ روبوستا
کافئین زیاد - تلخی محسوس	۳۰٪ عربیکا ۷۰٪ روبوستا
ارزان‌ترین و پرکافئین‌ترین میکس بسیار تلخ	۱۰۰٪ روبوستا

نکته: انتخاب نوع عربیکا و روبوستا فقط برای قهوه اسپرسو ممکن است.

آسیاب قهوه اسپرسو

پودر قهوه مناسب برای اسپرسو باید ریز باشد. مخصوصاً برای دستگاه اسپرسوساز.

اما برای موکاپات اگر کمی درشت‌تر باشد، بهتر است.

عکس زیر را ببینید:



نکته مهم:

قهوه‌هایی مثل لاته و کاپوچینو که با شیر درست می‌شوند، از خانواده اسپرسو هستند. فقط شیر یا چیزهای دیگر به آنها اضافه شده است.

قیمت قهوه اسپرسو

قیمت قهوه اسپرسو به درصد عربیکا و روبوستا بستگی دارد.

هرچه درصد عربیکا بیشتر باشد، گران‌تر است. معنی دیگر این است که هرچه درصد روبوستا بیشتر باشد، قهوه ارزان‌تر است.

قهوه‌های پرکافئین ارزان‌تر هستند. چون درصد روبوستا شان بیشتر از عربیکا است.

قهوه اسپرسو از کجا بخریم؟

دو نوع قهوه اسپرسو به شما معرفی می‌کنم: یک قهوه ملایم و یک قهوه پرکافئین.

قهوه ملایم از نوع ۵۰-۵۰ است. (پنجاه درصد عربیکا و پنجاه درصد روبوستا)

و قهوه پرکافئین از نوع ۳۰-۷۰ (سی درصد عربیکا و هفتاد درصد روبوستا)

سعی کنید قهوه پرکافئین را قبل از ظهر میل کنید، تا یک وقت خوابتان را به هم نزنند. اما قهوه ملایم را می‌توانید در عصر هم بخورید.

پیشنهاد ما به شما برای اسپرسو، انتخاب یکی از دو قهوه زیر است:
یکی ملایم و یکی پرکافئین.

یک قهوه اسپرسو ملایم و خوش طعم



قهوه مدل آما-تا- ملایم | ۲۵۰ گرم

قیمت: ۴۴,۰۰۰ تا ۴۰,۰۰۰ تومان

اطلاعات بیشتر

یک قهوه اسپرسو پرکافئین و قوی



قهوه مدل آماتا - پرکافئین | ۲۵۰ گرم

قیمت: ۳۷,۰۰۰ تومان

اطلاعات بیشتر

راهنمای خرید قهوه ترک



کافئین قهوه ترک

ترکیب دانه قهوه ترک از قبل مشخص است (معمولاً دانه‌های عربیکا استفاده می‌کنند)

بنابراین چندان در انتخاب نوع دانه و کم و زیاد کردن کافئین آن دستتان باز نیست.

در کل می‌توان گفت قهوه ترک موجود در بازار دارای کافئینی متوسط است. نه خیلی زیاد و نه خیلی کم.

بنابراین اگر دنبال قهوه پرکافئین هستید باید سراغ اسپرسو بروید.

آسیاب مناسب قهوه ترک چقدر است؟

پودر قهوه ترک، ریزترین پودر در بین همه قهوه‌ها است، مثل آرد می‌ماند.

البته خود تولیدکننده‌های قهوه، از قبل آسیاب کرده و بسته‌بندی می‌کنند.

بنابراین همین که روی بسته قهوه نوشته باشد قهوه ترک کافی است و شما نیازی نیست کاری انجام بدهید.



قیمت قهوه ترک چقدر است؟

در بازار ایران، قهوه ترک نسبت به قهوه اسپرسو ارزان تر است.

قیمت یک بسته ربع کیلویی قهوه ترک حدود ۳۰ الی ۳۵ هزار تومان (اعتبار قیمت: دی ماه ۹۸)

قهوه ترک از کجا بخریم؟

پیشنهاد ما قهوه زیر است. تازه و ارزان.

یک قهوه ترک عالی



قهوه ترک AA | وزن ۲۵۰ گرم

قیمت: ۳۷,۰۰۰ تومان

اطلاعات بیشتر

راهنمای خرید قهوه فرانسه



کافئین قهوه فرانسه

ترکیب دانه قهوه فرانسه از قبل مشخص است (معمولاً دانه‌های عربیکا استفاده می‌کنند)

بنابراین چندان در انتخاب نوع دانه و کم و زیاد کردن کافئین آن دستتان باز نیست.

در کل می‌توان گفت قهوه فرانسه موجود در بازار دارای کافئینی متوسط است. نه خیلی زیاد و نه خیلی کم.

میزان آسیاب قهوه فرانسه چقدر است؟

قهوه فرانسه را می‌توان با دو دستگاه درست کرد: فرنچ پرس و قهوه ساز برقی.

کلاً قهوه مناسب برای فرانسه باید درشت باشد.

اما پودر قهوه فرنچ پرس، درشت‌تر از قهوه ساز برقی است.



قیمت قهوه فرانسه چقدر است؟

قیمت یک بسته ربع کیلویی قهوه فرانسه حدود ۳۰ الی ۳۵ هزار تومان است. اعتبار قیمت: دی ماه ۹۸

قهوه فرانسه از کجا بخریم؟

ما قهوه زیر را به شما پیشنهاد می کنیم.

یک قهوه فرانسه مناسب برای فرنچ پرس و قهوه ساز برقی



قهوه فرانسه ۲۵۰ گرم

قیمت: ۳۵,۰۰۰ تومان

اطلاعات بیشتر

چند سوال مهم که ممکن است به ذهن شما هم رسیده باشد:

● قهوه خارجی بهتر است یا ایرانی؟

همه قهوه‌ها در اصل خارجی هستند. چون در ایران اصلاً کشت قهوه نداریم. بلکه قهوه به صورت دانه سبز وارد می‌شود و بعد فرآوری می‌شود (رُست و بسته‌بندی می‌شود)

حالا سوال درست‌تر این است:

● قهوه با بسته‌بندی و رُست خارجی بخیریم یا بسته‌بندی و رست داخلی؟

قهوه‌های داخل، تازه‌تر و مقرون به صرفه‌تر هستند.

اما اگر به برندهای خارجی قهوه عادت کردید، همان خارجی را بخرید. البته باید چند برابر پول بیشتر بدهید.

رست یعنی چه: یعنی دانه سبز قهوه را حرارت می‌دهند تا آماده مصرف می‌شود. رُست چیزی شبیه بودادن تخمه است، اما کاری تخصصی است. عکس زیر یک دستگاه رست را نشان می‌دهد.



● پول مصرف یک ماه قهوه من چقدر می شود؟

بیا بید فرض کنیم شما ربع کیلو قهوه اسپرسو خریده اید ۴۰ هزار تومان.

برای تهیه هر فنجان کوچک اسپرسو، حدود هفت گرم قهوه لازم داریم.

اگر ربع کیلو (۲۵۰ گرم) را به هفت تقسیم کنیم می شود سی و پنج.

یعنی با ربع کیلو قهوه می توانید ۳۵ فنجان اسپرسو بگیرید.

اگر مثلاً روزی یک فنجان اسپرسو درست کنید، این مقدار قهوه برای یک ماه شما کافی است.

با این حساب، هزینه مصرف قهوه برای یک ماه، حدوداً ۴۰ هزار تومان می‌شود (اعتبار قیمت: دی‌ماه ۹۸)
البته اگر با خانواده یا دوستان بخواهید قهوه بخورید بیشتر می‌شود.

خلاصه نکات مهم در هنگام خرید قهوه

چک لیست خرید قهوه

- قهوه پرکافئین و قوی می‌خواهید؟ درصد روبوستای بیشتری را انتخاب کنید.
- در خانه آسیاب ندارید؟ باید پودر قهوه بخرید، نه دانه‌ی قهوه.
- دقت کنید که روی بسته نوشته شده باشد که برای چه نوع قهوه‌ای و چه نوع دستگاهی مناسب است.
- می‌خواهید قهوه بدون کافئین استفاده کنید؟ قهوه کم‌کافئین (decaf) بگیرید.
- هر چه درصد عربیکا بیشتر باشد، قهوه گران‌تر است.

- ✓ دوست دارید فال قهوه بگیرید؟ قهوه ترک بخرید.
- ✓ تازه باشد بهتر است از تاریخ تولید آن کمتر از ۴ ماه گذشته باشد.
(روی بسته، به تاریخ رُست دقت کنید)
- ✓ اگر قهوه تولید ایران است، سیب سلامت داشته باشد
- ✓ اگر وارداتی است، برچسب بهداشت داشته باشد
- ✓ وقتی در بسته قهوه را باز می‌کنید بوی تازگی آن را حس کنید.
- ✓ بسته‌بندی قهوه باید سوپاپ داشته باشد.
- ✓ سوپاپ هم گاز مضر قهوه را بیرون می‌کند و هم مانع ورود هوا به داخل قهوه می‌شود.



بسیار خوب. آموزش ما همین جا تمام می‌شود.

اگر سوالی داشتید، از روش های زیر به ما بگویید:

۱- پایین این مقاله کامنت بگذارید ↓ ↓

cafia.ir/buy-coffee-guide

۲- از طریق واتس اپ یا تلگرام بپرسید: ۰۹۱۷۶۰۱۶۸۶۲

با آرزوی بهترین لحظات برای شما 

سایت کافیا

