

کافیا [cafia.ir](http://cafia.ir)

# دنیای دانه‌ها

آشنایی با دنیای قهوه

ویرایش ۱۴۰۱

## شناسنامه کتاب

عنوان: دنیای دانه‌ها : راهنمای افراد تازه‌کار در دنیای قهوه

نویسنده: نوذری

ویرایش اول: پاییز ۱۴۰۱

تعداد صفحه: ۶۶

تذکر: «انتشار آزاد است اما دستکاری ممنوع»



نوذری مدیر سایت کافیا

[www.cafia.ir](http://www.cafia.ir)

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ

سلام بر شما خواننده عزیز  
من نوذری هستم، مدیر سایت کافیا.  
بسیاری از دوستان تازه کار با قهوه آشنایی کمی دارند.  
و کلی سوال و ابهام دارند.

تصمیم گرفتیم سوالات عزیزان تازه کار، یا آنهایی که قصد راه اندازی  
کافه یا هر کسب و کار مربوط به قهوه دارند رو اینجا جواب بدیم.

این اطلاعات بر اساس چند سال تجربه، یادگرفتن از افراد متخصص  
و البته یادگرفتن از بازار و دوستان شاغل توی بازار قهوه آماده شده.

امیدوارم این راهنما بهتون کمک کنه که هم تصمیم درستی بگیرید و  
هم توی انتخاب و خرید وسایل ضرر نکنید.



با احترام، نوذری

# فهرست بخش‌های کتابچه

برای رفتن به هر بخش، روی عنوان آن بزنید

تاریخچه قهوه در سه فنجان!

۱

سفر به دنیای دانه‌ها

۲

رقابت داغ: کافئین، کرما و طعم

۳

دنیای قهوه فوری

۳

نکات جامانده


۵


چالش: اطلاعات‌تان را تست کنید

۶



# بخش اول: تاریخچه قهوه در سه فنجان

**فنجان اول:** داستان بُزهای رقصان کاشف قهوه؛  
افسانه یا واقعیت؟ 

**فنجان دوم:** از قهوه‌خانه تا کافی‌شاپ؛  
از چای قندیپهلو تا آیس‌لاته! 

**فنجان سوم:** آینده قهوه؛ به کجا می رود آخر؟ 



## فنجان اول: داستان بُزهای رقصان کاشف قهوه ☕

### افسانه یا واقعیت؟

هر وقت می‌خواید درباره تاریخچه قهوه مطالعه کنید، سرو کله یه بز پیدا میشه. بزى در اتیوپی. در حدود ۶۰۰ سال قبل.

میگن چوپان اتیوپی به اسم کالدی حین چرای گله یه منظره عجیب دید: بزها دارن ورجه وورجه میکنن و پشتک و وارو میزنن. رفت ببینه بزهای ورپریده چشون شده.

بعله بزها یه بوته رو پیدا کردن و از سرکنجکاوای یه تستی کردن و بعد سنگول شدن.



اسم اون بوته و اون میوه‌ای که بزها ترتیش رو دادن بعد شد کافا یا همون قهوه خودمون.



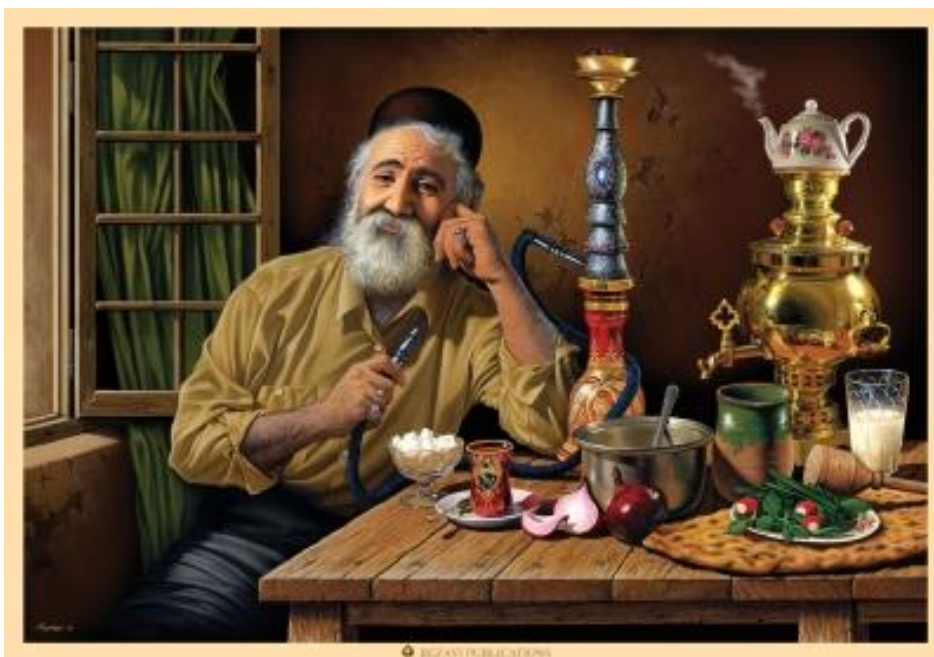
بعضیها میگن این داستان افسانه است. بعضی ها هم میگن لابد چیزی بوده.

به نظرم دونستنش در حد داستان بد نیست ☺

فنجان دوم: از قهوه‌خانه تا کافی‌شاپ؛

از چای قندپهلو تا آیس‌لاته!

اگه بگردی شاید هنوز قهوه‌خونه پیدا کنی. البته بهتره بگیم چای‌خونه. چون چای میدادن مردم، نه قهوه. کنارش هم قلیونی و نیمرویی.



اما واقعاً سالها قبل این قهوه‌خونه‌ها قهوه‌خونه بودند.  
از زمان صفویه.

قهوه ۶۰۰ سال پیش از خاورمیانه (یمن) رفت اروپا. دوباره برگشت خاورمیانه. ایرانی ها هم خوششون اومد.

این بود که قهوه‌خونه‌ها پا گرفتند. تا زمان قاجار قهوه توی بورس بود. قهوه قجری رو که شنیدید (شاه قاجار از قهوه برای مسموم کردن مخالفین استفاده می کرد. اسم قهوه شاه شد قهوه قجری!)



بعداً قهوه تو ایران کم‌رنگ شد و چای جاش رو گرفت. حدوداً ۱۵۰ سال پیش.

طوری که هیچ خونه‌ای بدون کتری و قوری و فلاکس و چای ساز نبود. هنوزم نیست

اما حالا تاریخ داره مسیر برعکس میره. مردم دارن از چای میرن سمت قهوه.

چای‌خونه‌ها شدن کافی شاپ. و حالا به جای چای، اسپرسو و لاته سرو می‌کنن.

## فنجان سوم: قهوه به کجا می‌رود آخر؟

اگر سیر قهوه رو توی این چند سال ببینیم بهتر میتونیم پیش بینی کنیم قهوه به کجا میره. نمودار زیر رو ببینید.



یه زمانی قهوه برای خیلی‌ها به معنی قهوه فوری بود. و چون اوایل برند نسکافه زیاد توی بازار بود می‌گفتن نسکافه.

کم کم کافه‌ها رونق گرفتن و مردم بیشتر با قهوه آشنا شدن.

و برای خونه موکاپات و جذوه خریدن. حالای بعضی‌ها اسپرسوساز هم دارن. و حتی آسیاب. یعنی یه کافه کوچیک دارن توی خونه.



# بخش دوم

## سفر به دنیای دانه‌ها

**سفر دانه‌ها: از مزرعه تا کافه**

**نژاد دانه‌ها: دنیای عربیکا و روبوستا**

**خاستگاه دانه‌ها: دنیای آسیایی‌های ارزان  
و آفریقایی-آمریکایی‌های گران**

**کلاس دانه‌ها: دنیای اسپیشالیتی و تجاری**

**ترکیب دانه‌ها: دنیای میکس‌های جورواجور**



# سفر دانه‌ها: از مزرعه تا کافه



به جای توضیح دادن، عکس گذاشتیم شاید بهتر باشد ☺



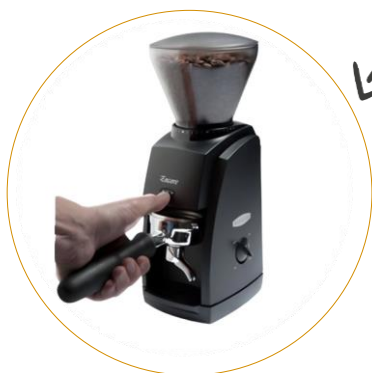
در رستری، رُست می‌شود  
دانه سبز خام، می‌شود قهوه‌ای



در مزرعه شسته و  
پوست آن جدا می‌شود



دانه قهوه توسط  
کشاورز چیده می‌شود



توسط باریستا آسیاب و ...



بسته‌بندی می‌شود



میکس می‌شود  
(به جز اسپیشیالیتی)



و می‌شود یک فنجان اسپرسو، یا ترک  
و یا دمی

## سفر دانه‌ها: چند سوال درباره شکل صفحه قبل

قهوه درخت است یا بوته؟ درخت (درختچه) که در آب‌وهوای استوایی رشد می‌کند.



قهوه دقیقاً چیست؟ میوه است شبیه گیلان =>

پوست آن را که جدا کنند، داخل آن همان دانه سبز معروف است.



البته خام است و باید رُست شود =>

رُست یعنی چه؟ دانه قهوه سبز است و خام. باید با دستگاهی مخصوص بو داده بشه تا قهوه ای بشه و قابل مصرف.

دستگاه رُست =>



## دنیای دانه‌ها: نژادپرستی و اختلاف طبقاتی!

در دنیای قهوه هم نژادپرستی داریم!  
بعضی‌ها عاشق نژاد عربیکا هستند و طعم پیچیده‌اش.  
و بعضی‌ها دیوانه نژاد روبوستا هستند و کافئین فراوانش.

البته تعداد زیادی هم نژادپرستی را کنار گذاشتند و هر دو را با هم می‌زنند. میکسی از روبوستا و عربیکا.



# مقایسه دانه‌های روبوستا و عربیکا

مشخصات	عربیکا	روبوستا
طعم	ترش و شیرین	تلخ
کافئین	متوسط 	زیاد دو برابر عربیکا 
کرما (خامه)	کم اما غلیظ	زیاد اما رقیق
قیمت	نسبتاً زیاد 	نسبتاً کم 
طرفداران	طعم طلب  تجربه طعم‌های متنوع و کافئین کمتر	کافئین طلب  برای فعالیت روزانه، ورزش و ترک اعتیاد
کشورهای اصلی تولید کننده	آمریکا و آفریقا (برزیل، کلمبیا، اتیوپی و ...)	آسیا (ویتنام، اندونزی، هند)

# مقایسه دانه‌های روبوستا و عربیکا از نظر شکل ظاهری



	روبوستا		عربیکا	مشخصات ظاهری
	گرد		کشیده	شکل دانه
	صاف		مورب	خط وسط دانه



گفتیم در دنیای قهوه هم اختلاف طبقاتی هست.

دو طبقه اشراف و عادی.

**اشراف می شود قهوه اسپیشیالیتی.** قهوه‌ای تخصصی که با ناز و نوازش کشت می شود و با ادا و اصول سرو می شود. البته پول همه اینها را هم می‌گیرند.

**و عادی اش می شود قهوه تجاری.** که در حجم بالا تولید می شود تا بشود یک قهوه با قیمت معقول برای مصرف روزانه به مردم بدهند. به نظر شما کدامیک از دو عکس زیر دانه‌های تجاری است و کدامیک اسپیشیالیتی؟



✓ بیشتر قهوه دنیا قهوه تجاری است. چون هم ارزانتر است و هم فراوانتر.

✓ تجاری را گاهی میکس می‌کنند، اما اسپیشیالیتی را به صورت تک دان سرو می‌کنند.

✓ قهوه تجاری برای اسپرسو و ترک و فرانسه مناسب است.

✓ و قهوه اسپیشیالیتی برای دمی و کولدبرو.



**دقت کنید:** منظورمان از قهوه تجاری، قهوه بی‌کیفیت نیست.

قهوه بی‌کیفیت را کمی جلوتر نشان‌تان می‌دهیم 😊

# چند تا از دانه‌های معروف روبوستا و عربیکا در بازار (کلاس تجاری)




کشور	منطقه	نژاد	نام چند دانه	سطح کیفی
ویتنام	آسیای شرقی	بیشتر روبوستا	به همین اسم ویتنام می شناسند	نسبتاً پایین
اندونزی	آسیای شرقی	بیشتر روبوستا	جاوا - سوماترا EK - AP	نسبتاً پایین
هند	آسیای شرقی	بیشتر روبوستا	پی‌بی - چری	نسبتاً پایین
برزیل	آمریکای جنوبی	بیشتر عربیکا	ریو - سانتوس	متوسط به بالا
کلمبیا	آمریکای جنوبی	بیشتر عربیکا	کلاس تجاری: سوپریمو - اکسلسو	بالا
اتیوپی	آفریقا	بیشتر عربیکا	کلاس تجاری: سیدامو	بالا
اوگاندا	آفریقا	عربیکا - روبوستا		متوسط به بالا

سطح کیفی دانه‌های آفریقایی و آمریکای جنوبی، از آسیایی بالاتر است  
قیمتشان هم بیشتر است

# چند تا از دانه‌های معروف عربیکا سینگل اورجین (کلاس اسپیشالیته)



کشور	منطقه	نام چند گونه
اتیوپی	آفریقا	یرگاچف - کفا لیمو - کدیدا
کنیا	آفریقا	نیری
کلمبیا	آمریکای جنوبی	نارینو- هوپلا سن آلبرتو
پرو	آمریکای جنوبی	کاسکو

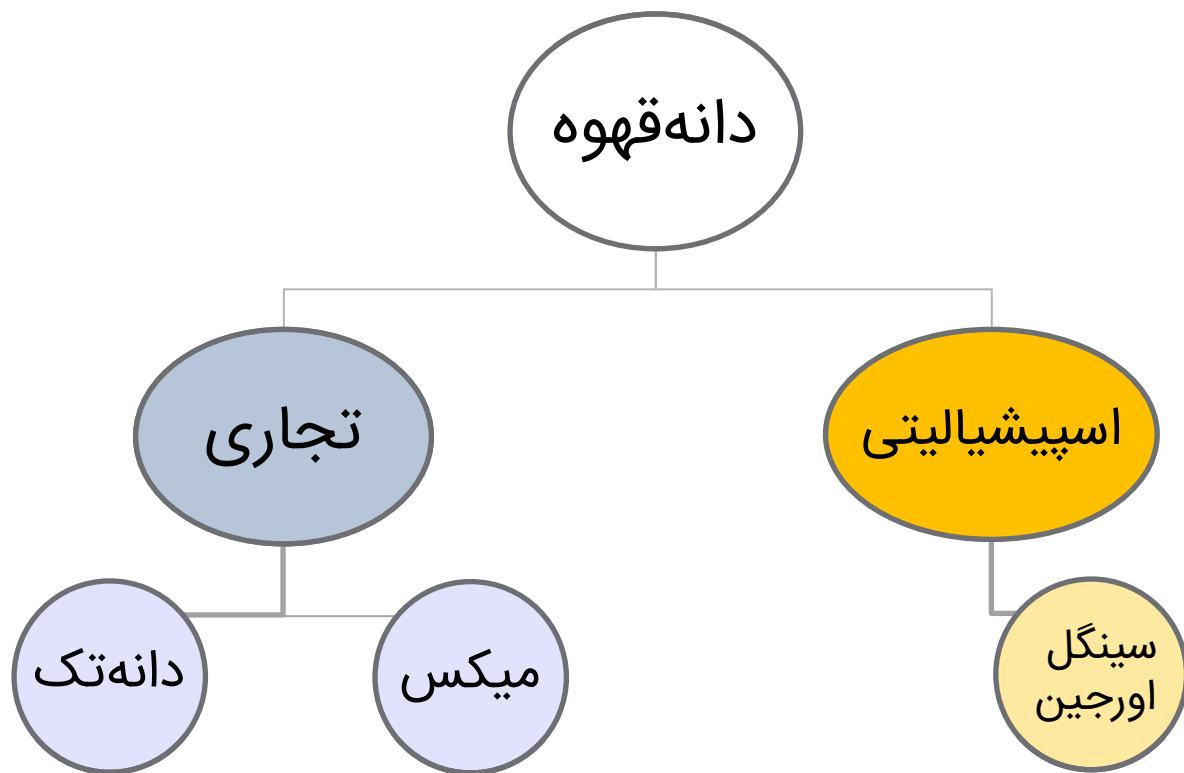
اسپیشالیته فقط به صورت عربیکا هست و اسپیشالیته رابوستا معنی ندارد 

پس تا اینجا دو چیز درباره دانه‌ها یاد گرفتیم:

□ عربیکا و روبوستا نژاد دانه هستند

□ و اسپیشالیته و تجاری کلاس قهوه را نشان می‌دهند

و این هم نمودار برای اینکه بهتر در ذهن مان بماند



**نسبتاً ارزان**

**مناسب اسپرسو و ترک**

**گران- مخصوص قهوه دمی**

**کمکس، V60، کولد برو**

## ماجرای میکس

دیدیم که اکثر قهوه مصرفی در بازار، تجاری هست. به صورت ترکیبی از روبوستا و عربیکا. به این ترکیب می‌گوییم میکس یا پلند (Blend).

بیشترین مصرف قهوه در ایران به صورت اسپرسو است.

و برای اسپرسو دانه‌ها به صورت میکس استفاده می‌شوند.

میکس را به صورت درصدی از عربیکا و روبوستا می‌گویند. مثلاً میکس ۱۰۰ درصد روبوستا یا ۷۰-۳۰ (۷۰ درصد روبوستا و ۳۰ درصد عربیکا)

منظور از درصد میکس این هست که در ۱۰۰ گرم قهوه، چند گرم آن روبوستا هست و چند گرم عربیکا

مثلاً در یک میکس ۷۰-۳۰ از هر صدگرم، ۷۰ گرم آن روبوستا هست و ۳۰ گرم باقیمانده عربیکا هست.

در یک میکس ۱۰۰ درصد روبوستا، کله دانه‌های روبوستا است.



## میکس‌های رایج در بازار

- میکس‌های پرکافئین ۱۰۰ درصد روبوستا - ۹۰ روبوستا
- میکس ۷۰-۳۰ (۷۰ روبوستا ۳۰ عربیکا) معروف به میکس هفتاد-سی
- میکس‌های پُرعربیکا : ۵۰-۵۰ - ۷۰ عربیکا - ۱۰۰ عربیکا

## چرا دانه‌ها را میکس می‌کنند؟

میکس دانه‌ها باعث میشه کافئین و طعم و کرما را براساس نیاز خودمون تنظیم کنیم. البته میکس حرفه‌ای قواعدی داره و کار هرکسی نیست. اما بعضی‌ها با ازمون و خطا به ترکیبانی درست می‌کنند که خوب از آب درمیا.

به ترکیب دانه‌ها هم می‌گوییم میکس و هم می‌گوییم **پلند** (Blend) هر دو به یک معنی هست.

## چه میکسی برای کار من مناسبتر است؟

در صفحه بعد به صورت مفصل جواب این سوال را ببینید

# چه میکسی برای کافه من مناسب است؟



دو چیز مشخص می کند:

❑ یکی قیمت سرو در منوی شما

❑ و دوم خواسته مشتری

## قیمت سرو

اگر در منطقه شما قیمت سرو پایین است (مثلاً شاتی ۱۰ هزار تومان)، نمی توانید میکس های پرعربیکا سرو کنید، مگر اینکه قیمت را ببرید بالا. یا به مشتری بگویید دو مدل دارم: روبوستا ۱۰ تومان، عربیکا ۱۵ تومان

## خواسته مشتری

ذائقه مشتری ها را یا خودتان می سازید یا رقبای قبل از شما. اگر مشتری به یک ذائقه عادت کرده باشد، باید اول روی همان کار کنید اما به مرور به قهوه تنوع بدهید. تا هم از رقبا عقب نمانید هم مشتری ها متفاوت را از دست ندهید.



سه میکس داشته باشید:

(۱) میکس پرکافئین (مثلاً ۱۰۰ روبوستا یا ۹۰ روبوستا)

(۲) میکس هفتاد سی (هفتاد روبوستا)

(۳) میکس سفارشی (مثلاً ۵۰-۵۰ یا ۷۰ عربیکا)

با این کار، هیچ مشتری ناراضی نمی رود.

چون هم فول کافئین دارید، هم متوسط و هم میکس عربیکا.

هم برای جوانها، هم میانسالها و هم آنهایی که کافئین بالا نمی‌خواهند

هم تلخ دارید، هم دومیزه و هم ترش.

هم ارزان دارید و هم نسبتاً گران و لوکس

**اگر مشتریان NA دارید، می‌توانید میکس فول کافئین دارک بگیرید مخصوص**

**آنها. میکس‌ها دوم و سوم برای بقیه مشتری‌ها.**



## نکته فنی: برای هر میکس یک آسیاب جداگانه در نظر بگیرید



اگر نمی توانید سه آسیاب داشته باشید، حداقل دو آسیاب را داشته باشید.

### خوبی داشتن آسیاب جداگانه چیه؟

- ✓ هم کار خودتان را ساده می کند
- دردسر خالی کردن و پرکردن ندارد
- ✓ هم پرتی قهوه را کم می کند
- چون جابجایی قهوه پرتی دارد
- ✓ و هم کیفیت قهوه را خراب نمی کند چون آسیاب ثابت، میکس ثابت و درجه آسیاب هم ثابت است

بقیه چیزها چطور؟ قهوه فوری، هات چاکلت، ماسالا و ...

عجله نکنید به قهوه فوری هم میرسیم ☺ فعلا بریم سراغ رُست.

# ماجرای رست: تیره بهتر است یا روشن؟

قبل از گفتن اینکه کدام بهتر است، انواع رست را از نزدیک ببینیم

عکس	نوع رست	توضیح
	لایت	روشن
	مدیوم	متوسط ( نام دیگر: سیتی)
	مدیوم دارک	یک پرده تیره تر از مدیوم ( نام دیگر: رست فرانسوی) بعضی ها می گویند رست شکلاتی
	دارک	تیره ( نام دیگر: رست ایتالیایی)
	سوخته و روغنی!	این رست غیر اصولی است و ضرر دارد چون روغن قهوه باید داخل دانه باشد نه بیرون

# ماجرای رُست: تیره بهتر است یا روشن؟



مقایسه انواع رست از نظر ویژگی‌های مختلف

 رست دارک	 رست شکلاتی (مدیوم دارک)	 رست مدیوم	 رست روشن	مشخصات
طعم دودی و بسیار تلخ	شکلاتی و رو به تلخی	آجیلی و متعادل	کمی اسیدی و ترش	طعم
خیلی کم	کم	متعادل	بالا	اسیدیته
خیلی بالا	بالا	متعادل	نسبتاً پایین	بادی
اسپرسو برای تلخ پسندها	اسپرسو برای کافئین پسندها	اسپرسو و ترک	قهوه دمی	مناسب برای
افراد دودی و انجمنی (ترک اعتیاد)	اکثر افراد	اکثر افراد	ترش پسندها	طرفداران

✓ رست دارک به خاطر کربنی شدن (سوختن) چندان سالم نیست

✓ اگر مشتری عربیکا می‌خواهد اما با ترشی آن مشکل دارد

می‌توانید از رست مدیوم دارک استفاده کنید تا ترشی آن تعدیل شود

## چند نکته‌ی جا مانده



### ۱- دانه روغنی و براق خوب است یا بد؟

دانه قهوه مقداری چربی دارد که موقع عصاره گیری تبدیل می‌شود خامه.

اما این چربی باید داخل خود دانه بماند  
وقتی بیش از حد رست داده شود، این چربی  
بیرون می‌زند.

در این حالت ظاهر دانه براق می‌شود و بعضی‌ها را گول می‌زند.

اما باید بدانید که براق و روغنی بودن دانه نشانه **رست ضعیف** است. چون این روغن هم مزه قهوه را بد می‌کند و هم باعث می‌شود قهوه زودتر خراب شود

### ۲- تاریخ انقضای دانه قهوه چقدر است؟

دانه قهوه اگر خوب نگهداری شود تا یک سال و حتی بیشتر سالم می‌ماند.  
اما بیشتر از دو ماه دیگر مثل روزهای اول عطر و طعم تازگی را ندارد.

در واقع، بعد از دو ماه سالم است اما تازه نیست.

## چند نکته‌ی جا مانده

### ۳- بهترین زمان مصرف قهوه، چند روز بعد از رست است؟

بهترین حالت تازگی قهوه **ده روز تا دو هفته بعد از رست** است. هم تازه تازه است و هم گاز آن خارج شده (یعن دیگس شده) درباره دیگس آخر کتابچه توضیح دادیم.

### ۴- چطور از دانه قهوه نگهداری کنیم؟

بهترین حالت نگهداری در پاکت یا کیسه های سوپاپ‌دار و پلمب شده است. اگر درب کیسه باز شود، باید حتماً آن را خوب کیپ کنیم تا هوا وارد آن نشود.



سوپاپ برای خروج گاز قهوه از داخل کیسه



پاکت پلمب شده



## چند نکته‌ی جا مانده



۵- چرا کیسه‌های خیارى برای قهوه مناسب نیستند؟



چون قهوه سه تا دشمن اصلی دارد که کیسه خیارى جلوى آنها را نمی‌گیرد 🖱️

### سه دشمن اصلی قهوه:

(۱) رطوبت

(۲) هوا

(۳) نور

تازه، احتمال سوراخ شدن و پاره شدن کیسه‌ها هم زیاد است و ممکن است آشغال یا حشره هم وارد قهوه شود.

**پس سعی کنید تا حد امکان قهوه کیسه خیارى نخرید**

# ماجرای قیمت قهوه

چرا بعضی قهوه‌ها گرانتر هستند؟



قیمت دانه قهوه به این سه تا بستگی دارد:

- (۱) از کجا آمده؟
- (۲) چطور رست می شود؟
- (۳) چطور نگهداری می شود؟

برای درک بهتر، بیایید به جای قهوه، تخمه را در نظر بگیریم  
تخمه را مثال می‌زنیم چون تخمه هم یک جورهایی رست  
می شود (بود داده می شود)



# ماجرای قیمت قهوه

مثال: مقایسه تخمه

## ۱- از کجا آمده؟

تخمه بدون عیب از تخمه آفت زده  
گرانتر است و حق دارد. قهوه هم  
همینطور.



## ۲ - چطور رست می شود؟

تخمه‌ای که در یک زیر زمین بود داده می شود، با تخمهای که در یک  
کارگاه بهداشتی تفت داده می شود یک قیمت نیستند. قهوه هم  
همین است.



# ماجرای قیمت قهوه

## مثال: مقایسه با تخمه

۳- چطور نگهداری میشود؟  
نگهداری درست و اصولی مواد غذایی هزینه بر است  
هم نحوه نگهداری در انبار و هم نحوه بسته بندی. چه قهوه باشد چه تخمه.



## چرا محصولات یک شرکت نسبت به هم اختلاف قیمت دارند؟

- (۱) هرچه درصد عربیکا بیشتر باشد، گرانتر است
- (۲) دانه بعضی کشورها گرانتر است. مثلا عربیکا کلمبیا از عربیکا برزیل گرانتر است
- (۳) هرچه اسکرین دانه‌ها (درشتی دانه) بیشتر باشد گرانتر است

به همین علت توی بازار همه‌جور قیمت می‌بینیم

## چند نکته جا مانده از این بخش

### قهوه دله جزو کدام است؟

قهوه دله یک روش دم‌آوری است و مورد علاقه استانهای جنوب کشور. قهوه دله را در ظرف مخصوصی به نام دله می جوشانند.



پذیرایی یک عراقی با قهوه دله در پیاده روی اربعین

قهوه دله را دو جور درست می کنند: یا با قهوه گلد یا کلاسیک و یا با قهوه عربی. برای درست کردن قهوه دله ممکن است چند ساعت قهوه در ظرف دله جوش بیاید. تا کاملاً سیاه و غلیظ شود



### قهوه عربی کدام است؟

قهوه عربی چیزی شبیه قهوه ترک است اما همراه با تعدادی ادویه معطر. قهوه عربی را یا با دله درست می کنند یا مثل ترک با جذوه. راستی، قهوه عربی هیچ ربطی به عربیکا ندارد. عربیکا اسم یک نژاد قهوه است و قهوه عربی یک نوع نوشیدنی قهوه مخصوص فرهنگ عربی.

# رقابت داغ: کافئین، کرما و طعم

- کافئین همه چیز قهوه است یا بخشی از آن
- کرما یا خامه چقدر مهم است؟
- طعم واقعی اسپرسوی خوب



## همه چیز زیر سر کافئین است اما...



قهوه به خودی خود تلخ است و چندان دلچسب نیست، اما وقتی پای کافئین بیاید وسط، این نوشیدنی تلخ تبدیل می شود به یک نوشیدنی دوست داشتنی، نشاط آور و حتی اعتیاد آور

**اما درباره کافئین زیاده روی شده. مخصوصاً در کشور ما.**

علت استقبال از روبوستا هم همین است. (البته ارزانی روبوستا هم بی تاثیر نیست)

**تقریباً ۷۰٪ قهوه ای که در دنیا مصرف می شود عربیکا است.**

و انتخاب عربیکا نسبت به روبوستا یعنی کافئین کمتر و طعم بهتر.

اما عربیکا هم کافئین کمی ندارد. فقط نسبت به روبوستا کمتر است.

در عوض طعم بهتری دارد و ضررهایش هم کمتر.

پس اگر بحث قیمت وسط نباشد، انتخاب عربیکا عاقلانه تر است.  
**طعم بهتر و ضرر کمتر. چون کافئینش به اندازه است.**

## وقتی مشتری دلش کافئین بالا می‌خواهد چطور؟



تا جایی که می‌توانیم به مشتری آموزش بدهیم. حداقل مشتری‌هایی که به حرف ما اهمیت می‌دهند.

مثلا هر ازگاهی به مشتری‌های خاص مجانی قهوه عربیکا بدهیم تست کنند تا چیزهای جدید را هم امتحان کنند. شاید خوششان بیاید

اگر مشتری همچنان اصرار داشت به اینکه کافئین بالا می‌خواهم،

مقاومت نکنید. همان کافئین بالا بهش بدهید 😊



## چند نکته جالب درباره کافئین



- ❑ کافئین روبوستا تقریباً دو برابر عربیکا است.
- ❑ کافئین همه روبوستاها تقریباً یکسان است. مثلاً کافئین ویتنام با اندونزی تقریباً یکی است. اگر هم تفاوتی باشد خیلی کم است.
- ❑ کافئین رست روشن با رست دارک تقریباً یکی است. اما دارک چون تلخ تر است، احساس می‌کنیم کافئین بیشتری دارد.
- ❑ کافئین دقیق یک قهوه فقط و فقط توی آزمایشگاه های مخصوص مشخص می‌شود. نظر ما کاملاً سلیقه‌ای است.
- ❑ افراد نسبت به کافئین واکنش‌های مختلفی دارند. یک نفر یک قهوه کم کافئین می‌خورد و حالش بد می‌شود. یک نفر دیگر، دوشات ۱۰۰ روبوستا میزند و می‌گوید جواب نداد 😊
- ❑ تنها راه بالا بردن بیش از حد کافئین، استفاده از کافئین مصنوعی است که غیرمجاز است. سراغ قرص کافئین و پودر کافئین نروید، به‌دردسر می‌افتید 🚫

# یه قهوه ای برات بزnm یه وجب خامه روش باشه!

## آیا کرما همه چیز است؟

کرما یا همان خامه، بافت چربی قهوه است که به آن مزه‌ای دلچسب می‌دهد. اما کرما هم مثل کافئین حدی دارد.

## اگر مشتری عقلش به چشمش باشد چه؟

با تست کردن قهوه‌های متنوع ذائقه‌اش را تحریک کنید. متوجه میشود قهوه فقط خامه نیست.

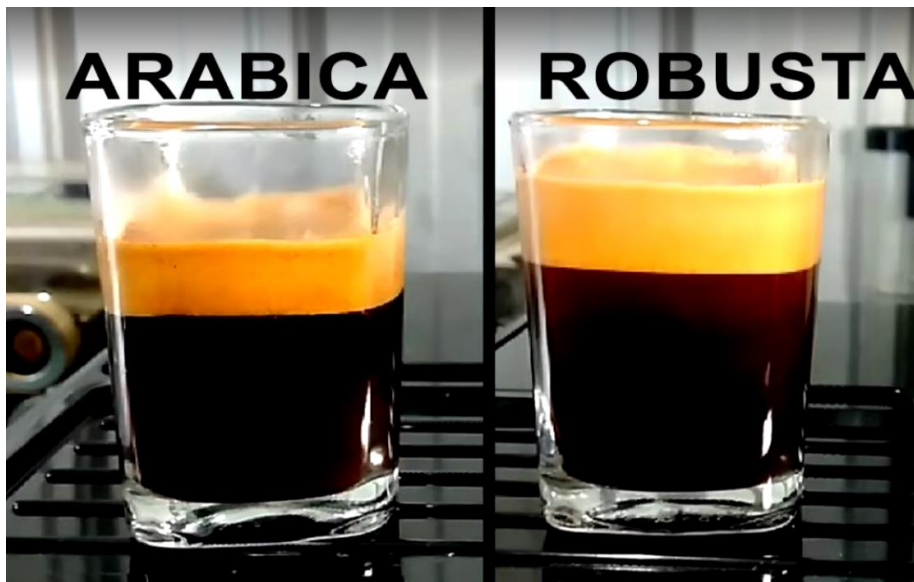
اگر بازهم اصرار کرد که فقط و فقط خامه، شما هم پرخامه بهش بدهید

چطور یک قهوه پرخامه درست کنیم؟ صفحه بعد 

# کرمای کدام قهوه بیشتر است؟



- کرمای روبوستا از عربیکا بیشتر است
- کرمای عربیکا از روبوستا خوشرنگ‌تر، غلیظ‌تر و ماندگارتر است
- بعضی دانه‌ها خامه بیشتری دارند. مثلا دانه پی‌بی.



یک نکته کلیدی برای کافه‌هایی که می‌خواهند حرفه‌ای باشند ☕

دغدغه‌تان **طعم قهوه** باشد. اگر طعم خوبی از قهوه بگیرید، هر مقدار کرما که قهوه داشته باشد، مشتری راضی است. زیاد بود نوش جاننش، اگر کم بود هم مطمئنید که از طعم قهوه لذت می‌برد.

## چطور قهوه خوشمزه‌تری درست کنیم؟



برای داشتن یک اسپرسوی عالی و پرفکت، این نکات را رعایت کنید،  
تمام است 🙋

- قهوه تازه رست باشد (کمتر از یک ماه از تاریخ رست گذشته باشد)
- انتخاب میکس خوب از دانه‌های درجه یک (مثلا آفریقایی از آسیایی خوشمزه‌تر است)
- آسیاب حرفه‌ای و درجه آسیاب درست
- رعایت کردن نکات باریستایی (از دوزگیری تا عصاره‌گیری)

این هم یک دستورالعمل همیشگی برای باریستاها 🙋

بهترین طعم قهوه، طعم بالانس است. نه تلخی زننده و نه ترشی گزنده.  
چه عربیکا باشد و چه روبوستا. مشتری نباید از تلخی و ترشی شکایت  
کنید

# دنیای قهوه فوری و محصولات پودری

- آشنایی با انواع قهوه های فوری (گلد و کلاسیک و کافی میکس و کاپوچینو)
- آشنایی با انواع نوشیدنی پودری از هات چاکلت تا چای ماسالا و ...



# انواع قهوه فوری

قهوه هایی مثل اسپرسو، ترک، فرانسه و دیگر قهوه های دمی برای آماده شدن نیاز به وسیله دارند. مثلا برای اسپرسو اسپرسوساز، برای ترک جذوه، برای فرانسه قهوه سازبرقی یا فرنچ پرس، و برای دمی ها کمکس. برای درست کردن این نوشیدنی ها، هم دستگاه نیاز است و هم دانه قهوه (یا آسیاب شده).

اما قهوه فوری به راحتی در آبجوش حل شود و نیاز به قهوه ساز ندارد. قهوه های فوری به صورت پودری هستند (گاهی پودر ریز و گاهی درشت).



دو نوع کلی قهوه فوری داریم:  
**گلد و کلاسیک**

به قهوه فوری تیره می گوئیم  
قهوه کلاسیک و به طلایی  
می گوئیم قهوه گلد

# انواع قهوه فوری

## فرق قهوه گلد و کلاسیک

- قهوه کلاسیک تلخ تر است. و بعضی ها این تلخی را دوست دارند.
- ضمن اینکه قهوه گلد گرانتتر از قهوه کلاسیک است. چون فناوری تولیدش پیشرفته تر و گرانتتر است.

## کافئین قهوه فوری (گلد و کلاسیک) چقدر است؟

خود قهوه فوری بدون افزودنی کافئین زیادی دارد. حتی از دانه قهوه هم بیشتر.

چون هر گرم قهوه فوری نتیجه عصاره‌گیری از ۸ گرم دانه قهوه آسیاب شده است.

اما وقتی قهوه فوری به شکل کافی میکس و کاپوچینو دربیاید، مقداری کمی پودر قهوه فوری دارد، پس کافئینش هم کمتر می‌شود.

# انواع قهوه فوری

ماجرای اسپرسو فوری چیه؟

اسپرسو فوری کلمه دقیقی نیست. چون اسپرسو فقط یک نوع دارد که آن هم یا با موکاپات یا با اسپرسوساز درست می‌شود.

اما بعضی‌ها به قهوه فوری کلاسیک می‌گویند اسپرسو فوری.

البته بعضی‌ها هم به قهوه کلاسیکی می‌گویند اسپرسو فوری که مقداری اسانس رنگی به آن اضافه شده است تا عطر و طعمش قوی‌تر شود.



قهوه کلاسیک

یا به قول بعضی‌ها اسپرسو فوری



قهوه گلد



البته قهوه‌های فوری فقط محدود به گلد و کلاسیک نیستند. وقتی به اینها افزودنی اضافه شود محصولات دیگری به وجود می‌آید: مثل کافی میکس و کاپوچینو (پودری)

# کافیمیکس و کاپوچینو



نوشیدنی کاپوچینو در اصل یک نوشیدنی دمی هست و نه فوری. ترکیب اسپرسو با کف شیر (فوم) می شود کاپوچینو. تقریباً شبیه لاته. به خاطر طعم دوست داشتنی کاپوچینو، این اسم وارد دنیای قهوه فوری هم شده.

شرکت هایی مثل تروبیکا، گود دی، آلتونسا و دیگران آمدند و کاپوچینوی فوری هم وارد بازار کردند.



## ماجرای علی کافه و نسکافه چیه؟

علی کافه و نسکافه دو برند قهوه فوری هستند و نه دو نوع قهوه. در واقع اینها دو شرکت رقیب هستند که محصولات فوری را با اسم خود وارد بازار می کنند و رقابت می کنند.



# برندهای قهوه فوری در بازار

علی کافه، نسکافه، جاکوبز، داویدوف (Davidof)، گوددی (Good Day)، آلتونسا و تروبیکا را در بازار ایران به راحتی می توانید پیدا کنید.

مولتی کافه و اورا، لترا و ونز هم از برندهای معروف ایرانی هستند.

قهوه های فوری را در بازار با بسته بندی های مختلف می بینید.  
فله (کارتنی) - پاکتی - شیشه ای و ساشه (یک نفره)



# برندهای قهوه فوری در بازار

کافی میکس و کاپوچینوی ایرانی که زیاد داریم  
آیا قهوه فوری گلد و کلاسیک ایرانی هم داریم؟  
بیشتر تولید قهوه فوری (گلد و کلاسیک) تنها توسط شرکت‌های  
خاصی در دنیا انجام می‌شود و اکثر آنها وارداتی هستند. از  
**برزیل، کلمبیا، اکوادور و هند.**  
در ایران هم فعلا یک تولید کننده داریم که قهوه گلد و کلاسیک  
تولید می‌کند. کارخانه مولتی کافه در مشهد.

قهوه کلاسیک با مارک اورا  
تولید شده در مشهد



کارتتی

شیشه‌ای



# قهوه فوری را چطور سرو می‌کنند؟

آنها که دنبال کافئین بالا هستند

آنهایی که کافئین بالایی از قهوه فوری می‌خواهند می‌روند سراغ قهوه گلد و کلاسیک. اگر کسی با مزه تلخ این دو مشکل داشته باشد یا با شکر یا شیر قاطی می‌کنند. اما اکثراً همراه با کافئین میت (coffee mate) مصرف می‌کنند. کافئین میت پودری شیری است که مزه تلخ قهوه فوری را دلچسب می‌کند.



آنها که کافئین بالا نمی‌خواهند

این دسته می‌روند سراغ کافئین میکس و کاپوچینو فوری. و فقط نیاز به آبجوش دارد. چون خودشان شیرین هستند.

# آشنایی با بقیه نوشیدنی‌های فوری



علاوه بر قهوه های فوری (یعنی گلد و کلاسیک، کافی میکس و کاپوچینو فوری) نوشیدنی‌های فوری دیگری هم توی کافه‌ها و فروشگاه‌ها می‌بینیم ☞

- هات چاکلت و خانوادهاش (وایت چاکلت و دارک چاکلت)
- چای ماسالا
- چای لاته (شبیه ماسالا اما با طعمی ملایم‌تر)
- چای ثعلب (یک نوشیدنی ترکی)
- چای کَرک (یک نوشیدنی عربی)



# آشنایی با بقیه نوشیدنی‌های فوری



## پودر هات چاکلت و نوشیدنی آن



## چای ماسالا و نوشیدنی آن



چای ماسالا، لاتِه، ثعلب و کرک شباهت ظاهری و طعمی زیادی دارند  
باید خودتان تست کنید تا فرقی‌شان را متوجه شوید 😊

اطلاعات کامل درباره هات چاکلت، وایت چاکلت، چای ماسالا، چای لاتِه و ... در  
سایت کافیا (کلیک کنید)



# سوالات و نکات جا مانده

احتمالا کلی سوال داشته باشید  
بعضی‌ها را در این قسمت پیدا می‌کنید



## سوالات و نکات جامانده ?

### ۱- خودمان میکس کنیم یا میکس آماده بخریم؟

- اگر تازه کارید به هیچ وجه سمت میکس کردن نروید
- اگر می‌خواهید درگیر پیدا کردن دانه‌ها نشوید میکس آماده بخرید. بعضی وقت‌ها دانه‌ای که دنبالش هستید پیدا نمی‌کنید و میکس‌تان خراب می‌شود
- اگر دوست دارید میکس خودتان را داشته باشید، با یک میکس ساده شروع کنید. تا مدتی فقط با همان کار کنید. بعد بروید سراغ میکس جدید.

### ۲- آیا می‌توانم میکس آماده بخرم و اسم خودم را روش بگذارم؟

بله از نظر قانونی و اخلاقی مشکلی ندارد. توی منو اسم دلخواه خودتان را بنویسید. مثلا میکس دینامیت، میکس آتشین، میکس آرامش، میکس سافت و ...

## سوالات و نکات جامانده ?

۳- از جایی که قهوه می‌خرم، مرتب کیفیتش را عوض می‌کند. چه کنم؟

- اگر به صورت فله و کیسه‌خیزی می‌خرید، این مشکل همیشه وجود دارد. کاریش نمی‌شود کرد.
- اما اگر از شرکت می‌خرید و از این موضوع اذیت می‌شوید بهشان اطلاع بدهید. اگر اهمیت ندادند شرکتتان را عوض کنید.
- بعضی شرکت‌ها ثابت بودن کیفیت را تضمین می‌کنند. قبل از شروع همکاری شرایط را بپرسید.

۴- قهوه تازه رست می‌خرم اما موقع عصاره‌گیری حبابی و کفآلود می‌شود. چه کنم؟

قهوه تازه رست، مقداری گاز دارد. این گاز باید خارج شود. به اصطلاح باید دیگس شود (degas). بهترین راه برای دیگس، این است که به قهوه استراحت بدهیم. یعنی چند روز صبر کنیم تا گاز آن خارج شود.

یک آموزش مفصل درباره دیگس قهوه را در سایت کافیا ببینید (کلیک کنید)



## سوالات و نکات جامانده ؟

### ۵- فول کافئین یعنی چه؟

به قهوه ۱۰۰ درصد روبوستا می‌گویند فول کافئین. یعنی بیشترین حدمجاز کافئین را دارد. بیشتر از این می‌شود کافئین مصنوعی که غیرقانونی است.

### ۴- قهوه برند یعنی چه؟

رستری‌ها دو دسته اند: مجاز و غیرمجاز.

رستری مجاز ایرانی، علاوه بر مجوز تولید، مجوز بهداشت و سیب سلامت برند ثبت شده هم دارد.

مجاز رستری و سیب سلامت را به شرکت‌هایی می‌دهند که هم انبار بهداشتی دارد، هم آزمایشگاه فنی و هم بسته‌بندی بهداشتی.

حالا این شرکت می‌تواند آزادانه و با خیال راحت در کل کشور قهوه‌اش را با برند خودش پخش کند.

به این قهوه می‌گوییم قهوه برند یا قهوه شرکتی.

در کنار برندهای ایرانی، برند خارجی هم در بازار هست. مثل ایلی و لاوازا و ...



چند نمونه از برندهای ایرانی و خارجی



# چالش: تست اطلاعات تخصصی قهوه

میخوایم ببینیم بعد از خواندن این کتابچه

اطلاعاتتون الان چگونه  است

بزن بریم 





## تست اطلاعات عمومی از بخش دنیای دانه‌ها



۱- بیشتر کافه‌ها در کشور از این نوع قهوه استفاده می‌کنند:

الف) اسپیشالیته

ب) تجاری

۲- در دنیا مصرف نژاد ...

الف) عربیکا از روبوستا بیشتر است

ب) روبوستا از عربیکا بیشتر است

۳- در ایران مصرف ...

الف) عربیکا از روبوستا بیشتر است

ب) روبوستا از عربیکا بیشتر است

پ) مصرف میکس عربیکا و روبوستا بیشتر است

۴- برای اسپرسو معمولا از کلاس ... و .... استفاده می‌شود

الف) اسپیشالیته و به صورت سینگل اورجین (تک خاستگاه)

ب) اسپیشالیته و به صورت میکس

پ) تجاری و به صورت تک‌دان

ت) تجاری و به صورت میکس



## تست اطلاعات عمومی از بخش دنیای دانه‌ها



۵- علت تفاوت قیمت قهوه در بازار ...

الف) نوع دانه سبز وارداتی

ب) نحوه رست و نگهداری دانه در انبار

پ) نحوه بسته‌بندی

ت) همه موارد

۶- اگر قیمت یک شات اسپرسو معمولی مثلا ۱۵ هزار تومان باشد، قیمت

یک فنجان قهوه دمی (اسپیشالیته) چقدر باشد منطقی است؟

الف) همان ۱۵ هزار تومان

ب) ۲۰ هزار تومان

پ) ۳۰ هزار تومان و بیشتر

۷- فرق قهوه ترک با اسپرسو چیست؟

الف) فقط در درجه آسیاب (ریزی و درشتی پودر قهوه)

ب) هم در درجه آسیاب و هم در نحوه دم‌آوری

پ) برای اسپرسو از قهوه اسپیشالیته استفاده می‌شود و برای ترک از

تجاری

ت) برای اسپرسو از قهوه تجاری استفاده می‌شود و برای ترک از

اسپیشالیته





## تست اطلاعات عمومی از بخش قهوه فوری و پودری



### ۸- کافئین ...

- الف) گلد و کلاسیک از بقیه بیشتر است
- ب) کافی میکس از بقیه بیشتر است
- پ) پودر کاپوچینو از بقیه بیشتر است
- ت) هاتچاکلت از قهوه‌های فوری بیشتر است

### ۹- نسکافه یک....

- الف) نوع قهوه فوری است
- ب) برند قهوه فوری است
- پ) قهوه فوری از نوع کلاسیک است
- پ) قهوه فوری از نوع گلد است

### ۱۰- کافی میت...

- الف) یک نوع کافی میکس است
- ب) یک نوع پودر شیر است
- پ) قاطی گلد و کلاسیک مصرف می‌شود
- ت) گزینه‌های ب و پ

## تست اطلاعات عمومی از بخش کرما و کافئین



### ۱۱- کافئین عربیکا ...

- الف) دوبرابر روبوستا است
- ب) نصف روبوستا است
- پ) تقریبا با روبوستا برابر است
- ت) بستگی به نوع دانه دارد

### ۱۲- کرمای روبوستا...

- الف) بیشتر از عربیکا است
- ب) کمتر از عربیکا است
- پ) تقریبا با عربیکا برابر است
- ت) بستگی به نوع دانه دارد

### ۱۳- کرمای عربیکا...

- الف) غلیظتر و پایدارتر از روبوستا است
- ب) رقیقتر و ناپایدارتر از روبوستا است

### ۱۴- چند تا از سوالات رو درست جواب دادی؟

الف) کمتر از ۷ تا 😊

ب) کمتر از ۱۰ تا 😊

پ) فقط یکی دو غلط داشتم 🤔

ت) همه رو درست جواب دادم 🏆👏

کلید سوالات:

۱- < ب ۲- < الف ۳- < پ

۴- < ت ۵- < پ ۶- < ب

۷- < الف ۸- < ب ۹- < ت

۱۰- < الف ۱۱- < ب ۱۲- < الف ۱۳- < الف



## خسته نباشید 😊

امیدوارم جواب سوالات تون رو گرفته باشید  
چند منبع یادگیری دیگه رو توی صفحه بعد براتون گذاشتم  
نحوه ارتباط با من و گرفتن مشاوره رو هم توی  
صفحه آخر ببینید



# نیاز به اطلاعات بیشتر دارید؟

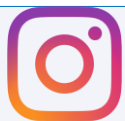
## ۱) سایت کافیا

وارد سایت کافیا بشید. کلی مقاله و مطلب آموزشی داریم. درباره درآمد کار قهوه، آینده بازار قهوه، نکات تخصصی و ...



## ۲) پیج اینستاگرام و کانال تلگرام کافیا

کافیه پیج اینستاگرام رو دنبال کنید و همه پست‌ها رو به نگاهی بندهاید آیدی اینستا و تلگرام ↓



@cafia.ir



@cafia\_business

# نیاز به مشاوره دارید؟

اگر برایش شروع کار، هنوز سوالاتی توی ذهن تون هست که جوابش اینجا نبود، می‌تونید وقت مشاوره تلفنی بگیرید.

برای گرفتن وقت مشاوره، کافیه اطلاعات خودتون رو برای من تلگرام کنید

به این صورت:

- نام: ....
- شهر: ....
- نوع کار موردنظر... (کافه، فروشگاه قهوه یا پخش)

برای ارسال درخواست در تلگرام، به آیدی زیر پیام بدهید ↓



@cafia\_admin

معمولاً یکی دو روز بعد، با شما تماس می‌گیریم تا مفصل راهنمایی‌تون کنیم.

ضمناً مشاوره تلفنی کاملاً رایگان هست.

👉 خدانگهدار