

فهرست مطالب

جمبر / ۵۰	پیشگفتار / ۱۲
تکیسیک / ۵۰	فصل اول / ۱۴
تیپیکا / ۵۱	تاریخچه قهوه / ۱۵
ویلا سارچی / ۵۲	موج اول، دوم و سوم قهوه / ۳۲
ویلا لوبوس / ۵۲	درختان قهوه / ۳۶
بوربون / ۵۲	رشد گیاه قهوه / ۳۸
ماراگوئیپ / ۵۳	سیستم ریشه گیاه قهوه / ۳۹
موندونوو / ۵۳	برگ‌های قهوه / ۴۰
کاستیلو / ۵۴	کمبود مواد معدنی در قهوه / ۴۱
پاکامارا / ۵۴	بهترین اقلیم جهت پرورش دانه‌های قهوه / ۴۲
گیشا / ۵۵	تکثیر درخت قهوه / ۴۲
سایر زیرگونه‌ها / ۵۶	گونه‌های قهوه / ۴۴
آفات و بیماری‌های گیاه قهوه / ۶۱	گونه عربیکا / ۴۴
آفات گیاه قهوه / ۶۱	گونه روبوستا / ۴۵
بیماری‌های گیاه قهوه / ۶۶	گونه لیبریکا / ۴۶
کشورهای تولیدکننده قهوه / ۶۸	زیرگونه‌های قهوه / ۴۷
برزیل (آمریکای جنوبی) / ۶۹	کاتیمور / ۴۸
بروندی (قاره آفریقا) / ۷۱	کاتوآی / ۴۸
کلمبیا (آمریکای جنوبی) / ۷۳	کاتورا / ۴۹
کاستاریکا (آمریکای مرکزی) / ۷۵	کلمبیا / ۴۹
اکوادور (آمریکای جنوبی) / ۷۷	هیرلوم اتیوپی / ۵۰
السالوادور (آمریکای مرکزی) / ۷۹	اس ال ۳۴ و اس ال ۲۸ / ۵۰
اتیوپی (قاره آفریقا) / ۸۱	



فراوری طبیعی (خشک) / ۱۳۳
 فراوری شستشو (خیس) / ۱۳۵
 فراوری عسلی / ۱۳۸
 فراوری پوست‌کننده خیس / ۱۴۱
 فراوری پالپ طبیعی / ۱۴۳
 فراوری بی‌هوازی و خواباندن در محیط غنی از
 گاز دی‌اکسید کربن / ۱۴۴
 فراوری کافئین زدایی / ۱۴۷
 خشک کردن قهوه / ۱۴۸
 اندازه‌گیری رطوبت دانه قهوه / ۱۴۸
 مرتب‌سازی دانه‌های قهوه بعد از فراوری / ۱۵۳
 دستگاه‌های مرتب‌سازی منطبق بر رنگ / ۱۵۴
 نگهداری (ذخیره‌سازی) قهوه سبز / ۱۵۴
 ترکیبات دانه قهوه سبز / ۱۵۶
 آلکالوئیدهای غیر فرار / ۱۵۷
 اسیدهای غیر فرار / ۱۶۰
 ترکیبات فرار / ۱۶۶
 اندازه صفحه / ۱۶۷
 AA / ۱۶۸
 آلتورا / ۱۶۹
 اکسلسو / ۱۶۹
 سوپریمو / ۱۶۹
 دانه‌های سخت / ۱۷۰
 دانه‌های فوق‌العاده سخت / ۱۷۰
 دانه‌های کاملاً نرم / ۱۷۰
 معایب دانه‌های قهوه / ۱۷۱
 دانه‌های کپک‌زده / ۱۷۴

گواتمالا (آمریکای مرکزی) / ۸۴
 هندوراس (آمریکای مرکزی) / ۸۶
 اندونزی (قاره آسیا) / ۸۸
 جامائیکا (آمریکای مرکزی) / ۹۲
 کنیا (قاره آفریقا) / ۹۳
 نیکاراگوئه (آمریکای مرکزی) / ۹۷
 پاناما (آمریکای مرکزی) / ۹۸
 پرو (آمریکای جنوبی) / ۱۰۰
 رواندا (قاره آفریقا) / ۱۰۲
 تانزانیا (قاره آفریقا) / ۱۰۴
 یمن (قاره آسیا) / ۱۰۶
 نگاهی کلی به برترین کشورهای تولیدکننده
 قهوه در سال ۲۰۱۸ میلادی / ۱۰۸
 روش‌های برداشت میوه (گیلاس) قهوه / ۱۱۰
 برداشت انتخابی / ۱۱۱
 برداشت برهنه کردن / ۱۱۴
 بهترین روش برداشت / ۱۱۷
 قهوه‌های لات / ۱۱۷
 قهوه میکرولات / ۱۱۷
 قهوه نانولات / ۱۱۸
 قهوه ماکرولات / ۱۱۹
 ساختار میوه و دانه قهوه / ۱۲۰
 غلاف / ۱۲۱
 دانه قهوه / ۱۲۳
 فراوری قهوه / ۱۲۵
 بررسی کلی روش‌های فراوری / ۱۲۷
 تخمیر در فراوری قهوه / ۱۲۹



- دانه‌های ترش / ۱۷۵
دانه‌های قهوه سیاه / ۱۷۶
دانه‌های آسیب دیده کرم خورده / ۱۷۶
دانه‌های قهوه سرمازده / ۱۷۷
محصول قدیمی / کهنه / ۱۷۸
آسیب قارچی / ۱۷۹
دانه‌های قهوه شکسته و خردشده / ۱۸۰
دانه‌های Shells/Ears / ۱۸۰
دانه‌های قهوه شناور / ۱۸۱
دانه‌های قهوه نارس / ۱۸۲
دانه‌های قهوه لکه‌دار / خالدار / ۱۸۲
دانه‌های قهوه پژمرده / ۱۸۳
دانه‌های قهوه بلورین / ۱۸۴
پوسته‌ها / غلاف‌ها / ۱۸۵
دانه‌های قهوه همراه با پارچمنت / ۱۸۵
مواد زائد خارجی / ۱۸۶
برشته‌کاری قهوه / ۱۸۷
فرایند برشته‌کاری / ۱۹۱
انواع دستگاه‌های برشته‌کاری / ۱۹۲
درجات برشتگی / ۱۹۴
شکست اول / ۱۹۶
شکست دوم / ۱۹۷
تغییرات در طول برشتگی / ۱۹۷
واکنش میلارد / ۱۹۷
میزان کافئین در درجات مختلف برشتگی / ۲۰۲
معایب برشتگی قهوه / ۲۰۲
دوره استراحت / ۲۰۵
نحوه ذخیره‌سازی قهوه / ۲۰۶
برشته‌کاری خانگی قهوه / ۲۰۹
قهوه ترکیبی و تک خاستگاه / ۲۱۵
چگونه یک قهوه ترکیبی ایجاد کنیم؟ / ۲۱۸
خصوصیات قهوه در مناطق مختلف جهان / ۲۲۲
قاره آفریقا / ۲۲۲
جنوب غربی قاره آسیا / ۲۲۶
جنوب شرقی قاره آسیا / ۲۲۸
قاره آمریکا / ۲۲۹
آمریکای جنوبی / ۲۳۲
عیوب رایج در عطر و طعم قهوه / ۲۳۵
کافئین در قهوه / ۲۳۸
قهوه و طول عمر / ۲۳۹
قهوه و خطر بیماری / ۲۴۰
مصرف کافئین در دوران بارداری / ۲۴۱
نحوه مصرف توصیه شده / ۲۴۱
شیمی آب / ۲۴۲
اصطلاحات شیمیایی آب / ۲۴۲
توصیه‌هایی جهت داشتن آب مناسب / ۲۴۶
محاسبه املاح آب / ۲۴۷
تصفیه آب / ۲۴۸
آشنایی با مندرجات برچسب پاکت‌های قهوه / ۲۵۱
نام تجاری / ۲۵۱
کشور خاستگاه / ترکیب / ۲۵۲
دانه کامل / آسیاب شده / ۲۵۳
اندازه بسته / ۲۵۳
تاریخ برشته‌کاری / ۲۵۳



- غلظت / ۲۹۳
- انحلال پذیری / ۲۹۷
- عصاره‌گیری / ۲۹۹
- درک تفاوت در عصاره‌گیری / ۳۰۳
- نمودار کنترل دم‌آوری اسپرسو / ۳۰۶
- نسبت دم‌آوری / ۳۰۸
- انواع نوشیدنی‌ها بر پایه اسپرسو / ۳۰۹
- ریسترتو / ۳۱۰
- لاته / ۳۱۱
- کاپوچینو / ۳۱۲
- ماکیاتو / ۳۱۳
- فلت وایت / ۳۱۴
- آفوگاتو / ۳۱۵
- موکا / ۳۱۵
- لونگو / ۳۱۶
- آمریکانو / ۳۱۷
- کن پانا / ۳۱۸
- کورتادو / ۳۱۸
- مقدار قهوه/پیمانه در سبد فیلتر / ۳۱۹
- انواع سبد فیلتر / ۳۲۱
- چگونگی تعیین ظرفیت سبد فیلتر / ۳۲۴
- کانالی شدن / ۳۲۷
- نشانه‌های کانالی شدن قهوه / ۳۲۹
- نحوه عصاره‌گیری اسپرسو / ۳۳۵
- قرص قهوه / ۳۴۰
- کرما در اسپرسو / ۳۴۱
- انواع مختلف دستگاه‌های اسپرسو ساز / ۳۴۵
- نوع مصرف (فیلتر یا اسپرسو) / ۲۵۴
- سطح برشتگی / ۲۵۵
- یادداشت‌های عطر و طعم / ۲۵۶
- روش‌های فراوری / ۲۵۷
- ارتفاع / ۲۵۸
- جوایز و گواهینامه‌ها / ۲۵۹
- زیرگونه / ۲۵۹
- منطقه رشد / ۲۶۰
- مزرعه/ ایستگاه شستشو/ تعاونی / ۲۶۱
- کشاورز/ تولیدکننده / ۲۶۲
- تاریخ برداشت / ۲۶۳
- گواهینامه‌ها / ۲۶۵
- تجارت عادلانه / ۲۶۶
- فیرترید جهانی / ۲۶۷
- گواهی طبیعی بودن توسط وزارت کشاورزی آمریکا / ۲۶۷
- گواهینامه اتحادیه جنگل‌های بارانی / ۲۶۸
- گواهینامه Bird Friendly Shade Grown / ۲۶۹
- باریستا/ ۲۷۰
- فصل دوم / ۲۷۲**
- یک فنجان اسپرسو / ۲۷۳
- قسمت‌های مختلف دستگاه اسپرسو / ۲۷۵
- تاریخچه اسپرسو / ۲۷۹
- دستورالعمل تهیه اسپرسو / ۲۸۲
- پیمانه / ۲۸۳
- بازده / ۲۸۵
- زمان / ۲۸۹
- تغییر اندازه سابه قهوه / ۲۹۱



منابع / ۴۲۱

- عصاره‌گیری اسپرسو با بخار (موکاپات) / ۳۴۷
دستگاه‌های اسپرسوساز پمپی / ۳۴۸
دستگاه‌های اسپرسوساز اهرمی / ۳۵۳
نحوه کارکرد دستگاه اسپرسو / ۳۵۴
مخزن آب / ۳۵۵
پمپ / ۳۵۶
بویلر و تولید گرما / ۳۵۷
نازل بخار / ۳۵۹
هدگروپ / ۳۶۱
پورتافیلتر / ۳۶۶
فشار دم‌آوری / ۳۶۸
دمای آب جهت تهیه اسپرسو / ۳۶۹
نحوه تمیزکاری ماشین اسپرسو / ۳۷۱
موکاپات / ۳۷۶
نحوه عصاره‌گیری / ۳۷۷
آسیاب قهوه / ۳۸۱
انواع آسیاب قهوه / ۳۸۶
آسیاب تیغه‌ای / ۳۸۶
آسیاب دندانانه دار مخروطی / ۳۸۸
آسیاب دندانانه دار صفحه‌ای / ۳۸۹
آسیاب‌های قهوه دوزردار و بدون دوز / ۳۹۳
نحوه تمیز کردن دستگاه آسیاب / ۳۹۶
هنر لاته / ۳۹۹
شیمی شیر / ۴۰۲
نحوه ایجاد هنر لاته به روش ریزش آزادانه / ۴۰۳
تهیه فوم شیر بدون نازل بخار / ۴۰۹
فرهنگ لغت قهوه / ۴۱۵