

## فهرست

۱۳	پیشگفتارنویسنده
۱۵	مقدمه
۱۶	پیشگفتار مترجم
۱۷	فصل اول: چرا دانه‌های قهوه را رست می‌کنیم؟
۲۱	فصل دوم: شیمی قهوه سبز
۲۲	ساختار
۲۲	شکرها
۲۲	لیپیدها
۲۳	پروتئین‌ها
۲۳	آلکالوئیدها: کافئین و تریگونولین
۲۴	رطوبت درون قهوه
۲۴	اسیدهای آلی
۲۵	گازها و عطرها
۲۶	فصل سوم: فرآوری قهوه‌ی سبز و ذخیره‌سازی آن
۲۷	متدهای عمده‌ی فرآوری
۲۷	شسته شده/ مرطوب
۲۷	طبیعی/ خشک
۲۷	پالپ/ طبیعی
۲۸	نگهداری قهوه سبز
۳۲	فعالیت آبی و رطوبت درون دانه‌های قهوه
۳۴	فصلی بودن
۳۵	فصل چهارم: تغییرات فیزیکی در ضمن فرایند رست
۳۶	تغییرات رنگ
۳۶	تعریف کلاسیک درجه‌ی رست
۳۷	دارچینی

۶۱	سیتی
۶۲	فول سیتی
۶۳	ونیزی
۶۴	فرنج
۶۵	ایتالیایی
۶۶	تغییرات ساختاری
۶۷	پیش روی رست درون دانه های قهوه
۶۸	اندازه دانه، چگالی و کاهش وزن
۶۹	فصل پنجم: شیمی رست کردن
۷۰	تغییرات در ترکیب شیمیایی
۷۱	پیش روی اسیدها در طول فرایند رست
۷۲	پیش روی عطر قهوه
۷۳	واکنش های ملیارد و کارا ملیز اسیون
۷۴	میزان کافئین و رست
۷۵	فصل ششم: انتقال گرما در جریان رست
۷۶	انتقال، هدایت و تابش گرما
۷۷	انتقال گرما و اختلاف دما
۷۸	انتقال حرارت و جرم درون دانه های قهوه
۷۹	انتقال حرارت و رطوبت
۸۰	فصل هفتم: طراحی های ماشین رست
۸۱	درام کلاسیک
۸۲	درام گرم شده غیر مستقیم
۸۳	Fluid-Bed
۸۴	گردش گرما
۸۵	فصل هشتم: پیش روی رست
۸۶	ابهام منحنی
۸۷	افسانه هی فاز خشک کردن

۶۷	فاز میانی (بدون نام)
۶۸	شکست اول
۶۹	شکست دوم
۷۰	زمان پیشروی
۷۱	فصل نهم: برنامه ریزی برای رست کردن در یک نوبت
۷۲	اندازه‌ی یک نوبت
۷۴	تنظیمات جریان هوا
۷۵	تنظیمات نسبت هوابه سوخت
۷۶	دمای اولیه
۷۷	طراحی ماشین رست
۷۸	سایز یک نوبت
۷۸	چگالی دانه‌ی قهوه
۷۸	اندازه دانه‌ی قهوه
۷۸	روش فرآوری دانه‌ی قهوه
۷۸	زمان در نظر گرفته شده برای رست
۷۹	تعیین زمان رست
۸۰	بازه‌ی پیشنهادی برای زمان رست
۸۰	RPM درام
۸۱	RPM پیشنهادی درام
۸۲	رطوبت، چگالی و سایز دانه‌های قهوه
۸۳	فصل دهم: سه فرمان رست
۸۵	دستور اول: شما باید مطمئن شوید که در ابتدای رست انرژی کافی به ماشین رست وارد می‌کنید.
۸۶	دستور دوم: پیشرفت دمای دانه‌ها همواره باید سیری نزولی داشته باشد.
۸۹	فرمان سوم: شکست اول باید پس از گذشت ۷۵ الی ۸۰ درصد از فرایند کلی رست اتفاق بیفتد.
۹۰	اعمال کردن فرمان‌های رستی بسیار روش
۹۱	شکست اول شبیه شکستن شیرینی است.
۹۳	فصل یازدهم: تسلط یافتن بر تداوم

۹۴	چگونه یک ماشین رست را گرم کنیم؟
۹۶	پروتکل بین نوبتی
۹۶	توصیه هایی برای ثبات بین نوبت های متفاوت قهوه
۹۷	ذخیره سازی قهوه سبز و ثبات آن
۹۸	شرایط محیطی
۹۸	تمیز کردن لوله های خروجی
۹۹	مدیریت کردن نوبت های مختلف قهوه با سایز های متفاوت
۱۰۰	فصل دوازدهم: اندازه گیری نتیجه
۱۰۱	همه چیز درباره پروب ها
۱۰۱	انتخاب پروب
۱۰۲	نصب پروب
۱۰۳	کاهش وزن
۱۰۴	اندازه گیری درجه رست
۱۰۵	بررسی میزان پیش روی رست با استفاده از یک رفرکتومتر
۱۰۶	فصل سیزدهم: رست نمونه
۱۱۰	فصل چهاردهم: کاپینگ
۱۱۱	چگونه به کاپینگ بپردازیم؟
۱۱۶	فازهای کاپینگ
۱۱۶	عطر قهوه خشک
۱۱۶	عطر قهوه خیسانده شده
۱۱۶	چشیدن قهوه، زمانی که داغ است.
۱۱۷	چشیدن قهوه، زمانی که خنک است.
۱۱۷	چگونه به تفسیر نتایج کاپینگ بپردازیم؟
۱۲۰	فصل پانزدهم: رست کردن، دم آوری و عصاره گیری
۱۲۱	آزمایش کردن میزان پیش روی رست
۱۲۲	کالیبره کردن عصاره گیری
۱۲۳	رست برای اسپرسو

۱۲۴	ترکیب کردن
۱۲۷	فصل شانزدهم؛ ذخیره سازی قهوه‌ی رست شده
۱۳۲	فصل هفدهم؛ انتخاب ماشین رست
۱۳۳	ویژگی‌هایی که در هنگام انتخاب یک ماشین رست باید در نظر بگیرید.
۱۳۳	ظرفیت
۱۳۴	نوع ماشین
۱۳۴	درام
۱۳۴	جريان هوا
۱۳۵	کنترل گاز
۱۳۶	سرعت درام
۱۳۶	نرم افزار ثبت داده
۱۳۸	نرم افزار پروفایل دهی خودکار
۱۳۹	ابزارهای کنترل آگودگی
۱۴۱	منابع