

فهرست

۲۳.....	مقدمه.....
۲۵.....	● فصل اول (مقدمه‌ای بر قهوه)
۲۷.....	عربیکا و روبوستا.....
۲۸.....	ژنتیک قهوه.....
۳۰.....	درخت قهوه.....
۳۰.....	از دانه تا درخت.....
۳۲.....	گل دهی و میوه دهی.....
۳۵.....	میوه قهوه.....
۳۶.....	دانه.....
۳۶.....	واریت‌های قهوه.....
۳۷.....	واریت‌ها و زیرگونه‌ها.....
۳۷.....	تیبیکا.....
۳۷.....	بوربن.....
۳۸.....	موندو نوو.....
۳۸.....	کاتورا.....
۳۹.....	کاتوآی.....
۳۹.....	ماراگوچیپ.....
۳۹.....	SL-28.....
۴۰.....	SL-34.....
۴۰.....	گیشا یا گشا.....
۴۱.....	پاکاس.....
۴۱.....	ویا سارچی.....

۴۱.....	پاکامارا.....
۴۲.....	کنت.....
۴۲.....	S795.....
۴۲.....	گونه‌های عربیکای وحشی.....
۴۳.....	برداشت قهوه.....
۴۳.....	برداشت ماشینی.....
۴۳.....	برداشت شاخه‌ای.....
۴۴.....	برداشت دستی.....
۴۴.....	میوه‌های افتاده.....
۴۵.....	مشکلات نیروی کار.....
۴۵.....	طبقه‌بندی دانه‌های قهوه.....
۴۶.....	مراحل فرآوری.....
۴۷.....	فرایند طبیعی.....
۴۹.....	فرایند شستشه.....
۵۱.....	فرایندهای هیبرید.....
۵۲.....	فرآوری عسلی (MIEL).....
۵۳.....	پوست‌گیری و حمل‌ونقل.....
۵۴.....	بسته‌بندی.....
۵۵.....	حمل و نقل.....
۵۵.....	اندازه و درجه‌بندی.....
۵۷.....	نحوه تجارت قهوه.....
۵۹.....	تجارت منصفانه.....
۶۱.....	صنعت قهوه تخصصی.....
۶۲.....	توصیه به مصرف‌کنندگان.....
۶۳.....	درآمدی بر قهوه نوشی.....
۶۴.....	ورود قهوه به اروپا و فراسوی آن.....
۶۵.....	تغییر و نوآوری.....
۶۶.....	قهوه کنونی.....

۶۹.....	● فصل دوم (از دانه تا قهوه)
۷۱.....	برشته کردن قهوه
۷۳.....	مراحل برشته کردن
۷۶.....	قندهای قهوه
۷۷.....	اسیدهای داخل قهوه
۷۸.....	پروفایل برشته کردن
۷۸.....	خنک کردن
۷۹.....	انواع رسترهای قهوه
۷۹.....	رستر غلتکی (استوانه‌ای)
۷۹.....	رسترهای بستر سیال (شناور)
۸۰.....	رسترهای مماسی
۸۱.....	رسترهای سانتریفوژی
۸۱.....	خریداری و نگهداری قهوه
۸۲.....	راهنمای قوت قهوه
۸۲.....	قابلیت رهگیری
۸۳.....	قوانین طلایی برای قهوه تازه
۸۳.....	نگهداری قهوه در منزل
۸۵.....	بیاتی
۸۵.....	"استراحت" قهوه
۸۶.....	بسته‌بندی قهوه
۸۶.....	باز کردن بسته‌بندی قهوه‌های دست‌ساز
۸۶.....	بسته‌بندی فویلی
۸۷.....	بسته‌بندی فویلی با تخلیه گاز بسته
۸۸.....	چشیدن و توصیف قهوه
۸۹.....	پنل چشایی حرفه‌ای
۹۰.....	خصوصیات چشایی
۹۰.....	شیرینی
۹۰.....	اسیدیته

۹۱.....	احساس دهانی.....
۹۱.....	تعادل.....
۹۱.....	طعم.....
۹۲.....	نحوه چشیدن در خانه.....
۹۳.....	آسیاب قهوه.....
۹۴.....	آسیاب قهوه تیغه‌ای.....
۹۵.....	آسیاب مته ای.....
۹۶.....	چگالی و اندازه دانه‌ها.....
۹۷.....	اندازه قهوه آسیاب شده.....
۹۷.....	آب برای دم کردن قهوه.....
۹۷.....	نقش آب.....
۹۸.....	سختی.....
۹۹.....	محتوای مواد معدنی.....
۹۹.....	انتخاب آب.....
۱۰۰.....	راهنمایی برای آب مناسب دم کردن قهوه.....
۱۰۱.....	مبانی دم کردن.....
۱۰۱.....	شدت طعمی قهوه.....
۱۰۲.....	اندازه‌گیری‌های دقیق.....
۱۰۳.....	شیر، خامه و قند.....
۱۰۴.....	دستگاه فرنچ پرس.....
۱۰۶.....	روش فرنچ پرس.....
۱۰۸.....	دم افزارهای چکهای یا فیلتری.....
۱۰۹.....	اصول کلیدی.....
۱۱۰.....	کتری‌های مخصوص ریزش بهتر آب بر سطح قهوه.....
۱۱۰.....	پیش دم و یا مرحله شکفتن.....
۱۱۲.....	دم افزارهای چکهای یا فیلتری.....
۱۱۵.....	انواع مختلف فیلترها.....
۱۱۷.....	روش فیلتر دستگاه الکتریکی.....

۱۱۸.....	روش فیلتری توسط دستگاه الکتریکی.....
۱۱۹.....	آئروپرس
۱۲۰.....	نسبت و اندازه دانه‌های آسیاب شده.....
۱۲۱.....	روش آئروپرس کلاسیک.....
۱۲۴.....	آئروپرس معکوس
۱۲۷.....	قهوه‌ساز رو گازی موکاپات
۱۲۸.....	قهوه‌ساز رو گازی موکاپات
۱۳۰.....	قهوه‌ساز تحت خلأ.....
۱۳۱.....	تجهیزات فرعی.....
۱۳۱.....	فیلتر
۱۳۱.....	روش قهوه‌ساز خلأ.....
۱۳۴.....	اسپرسو
۱۳۴.....	پیدایش اسپرسو.....
۱۳۵.....	کرما (کف قهوه).....
۱۳۶.....	تکنیک اصلی
۱۳۸.....	فشار و مقاومت
۱۳۹.....	تمپینگ.....
۱۴۰.....	روش تهیه اسپرسو
۱۴۵.....	ارزیابی نتایج
۱۴۵.....	تغییر اندازه آسیاب
۱۴۶.....	نسبت دم‌آوری
۱۴۶.....	دمای دم کردن
۱۴۷.....	فشار دم‌آوری
۱۴۸.....	پاکسازی و نگهداری
۱۵۰.....	شیر بخار دیده
۱۵۱.....	دمای بهینه.....
۱۵۲.....	روش استیم کردن شیر
۱۵۴.....	تجهیزات اسپرسو

دستگاه‌های مبدل حرارتی	۱۵۶
ماشین‌های دارای دو جوشانه (بویلر)	۱۵۶
آسیاب‌های اسپرسو	۱۵۷
نوشیدنی‌های مبتنی بر اسپرسو	۱۵۸
اسپرسو	۱۵۸
ریسترتو	۱۵۸
لاتگو	۱۵۹
ماکیاتو	۱۵۹
کاپوچینو	۱۶۰
یک کاپوچینو در روز	۱۶۱
کافه لاته	۱۶۲
فلت وایت	۱۶۲
آمریکانو	۱۶۳
کورتادو	۱۶۴
برشته کردن قهوه در خانه	۱۶۷
ماشین‌های رست خانگی	۱۶۷
رسترهای هوای داغ	۱۶۸
رستر غلتکی (مخزنی)	۱۷۰
● فصل سوم (خاستگاه قهوه)	۱۷۹
بوروندی	۱۷۳
شناسایی خاستگاه نژادی	۱۷۵
پروفایل طعمی	۱۷۶
مناطق رشد و پرورش قهوه	۱۷۶
یکی از جنوبی‌ترین استان‌های بوروندی	۱۷۸
جمهوری دموکراتیک کنگو	۱۷۹
قابلیت شناسایی خاستگاه	۱۸۲
پروفایل طعم	۱۸۳
مناطق پرورش	۱۸۳

۱۸۳	 کیوو
۱۸۳	 اوریتتال
۱۸۳	 کنگوی مرکزی
۱۸۴	 اکوادور
۱۸۵	 اتیوپی
۱۸۶	 سیستم‌های تولید اتیوپیا
۱۸۶	 قهوه‌های جنگلی
۱۸۶	 قهوه‌های باغ (باغچه)
۱۸۷	 قهوه‌های مزارع
۱۸۸	 پیش به سوی دموکراسی
۱۸۹	 مبادله کالایی اتیوپی
۱۸۹	 قابلیت شناسایی خواستگاه
۱۹۰	 پروفایل طعمی
۱۹۰	 مناطق پرورش
۱۹۴	 درجه‌بندی
۱۹۸	 زیرگونه‌های کنیا
۱۹۸	 پروفایل طعم
۱۹۸	 مناطق رشد
۱۹۸	 نیری
۱۹۹	 مورانگا
۱۹۹	 کیرینیاگا
۱۹۹	 امبو
۲۰۰	 مرو
۲۰۰	 کیامبو
۲۰۰	 ماچاکوس
۲۰۱	 ناکورو
۲۰۱	 کیسی
۲۰۱	 ترنس زویا ، کیو و ماراکوت

۲۰۲.....	مالاوی
۲۰۳.....	قابلیت رهگیری
۲۰۳.....	پروفایل طعم
۲۰۳.....	مناطق رشد
۲۰۴.....	ناحیه چیتیا
۲۰۴.....	ناحیه رامفی
۲۰۴.....	ویفای شمالی
۲۰۵.....	ارتفاعات خلیج نکهاتا
۲۰۵.....	رواندا
۲۰۷.....	نقش قهوه در بازسازی رواندا
۲۰۹.....	عیب سیبزمینی دانه قهوه
۲۱۰.....	شناسایی خاستگاه قهوه
۲۱۰.....	پروفایل طعمی قهوه رواندا
۲۱۰.....	مناطق رشد
۲۱۰.....	مناطق جنوب و غرب
۲۱۱.....	منطقه شرقی
۲۱۱.....	تانزانیا
۲۱۴.....	قابلیت ردیابی خاستگاه
۲۱۴.....	درجه‌بندی
۲۱۵.....	مشخصات طعم
۲۱۵.....	مناطق رشد
۲۱۵.....	کلیمانجارو
۲۱۵.....	آروشا
۲۱۶.....	رووما
۲۱۶.....	مبیا
۲۱۶.....	تاریم
۲۱۷.....	کیگوما
۲۱۷.....	اوگاندا

۲۲۰		شناسایی خواستگاه
۲۲۰		مشخصات طعم
۲۲۰		مناطق پرورش قهوه
۲۲۱		بوگیشو
۲۲۱		غرب نیل
۲۲۱		اوگاندا غربی
۲۲۱		اراضی کم ارتفاع مرکزی
۲۲۲		زامبیا
۲۲۳		قابلیت رهگیری
۲۲۴		پروفایل طعم
۲۲۴		مناطق رشد
۲۲۵		چین
۲۲۷		قابلیت شناسایی خواستگاه قهوه
۲۲۷		پروفایل طعمی
۲۲۸		مناطق رشد
۲۲۸		یون نان
۲۲۸		فوجیان
۲۲۸		هاینان
۲۳۰		هندوستان
۲۳۳		مانسون
۲۳۴		شناسایی خاستگاه قهوه
۲۳۵		مشخصه‌های طعمی قهوه هند
۲۳۵		مناطق رشد قهوه
۲۴۳		قابلیت شناسایی منشأ قهوه
۲۴۳		مناطق رشد و پرورش قهوه
۲۴۳		سوماترا
۲۴۴		نام‌های زیرگونه‌ها
۲۴۴		جاوه

۲۴۵.....	قهوه‌ای که‌ن سال جاوه
۲۴۵.....	سولائوسی
۲۴۵.....	فلورس
۲۴۶.....	بالی
۲۴۸.....	پاپوا گینه‌ی نو
۲۴۹.....	قابلیت‌رزیابی
۲۵۰.....	مشخصات طعم
۲۵۰.....	مناطق رشد و پرورش
۲۵۰.....	ارتفاعات شرقی
۲۵۰.....	ارتفاعات غربی
۲۵۱.....	استان چیمبو
۲۵۲.....	فیلیپین
۲۵۵.....	قابلیت شناسایی خاستگاه
۲۵۵.....	پروفایل طعم
۲۵۵.....	مناطق رشد
۲۵۶.....	منطقه اداری کوردیلرا
۲۶۱.....	شناسایی و رزیابی قهوه
۲۶۲.....	پروفایل طعم
۲۶۲.....	مناطق رشد
۲۶۲.....	منطقه شمالی
۲۶۲.....	منطقه جنوبی
۲۶۴.....	ویتنام
۲۶۷.....	شناسایی خاستگاه
۲۶۷.....	خصوصیات طعمی
۲۶۷.....	مناطق قهوه خیز ویتنام
۲۶۸.....	ارتفاعات مرکزی
۲۶۸.....	جنوب ویتنام
۲۶۸.....	شمال ویتنام

۲۷۰	 یمن
۲۷۳	 قابلیت ردیابی
۲۷۴	 پروفایل طعم
۲۷۴	 مناطق قهوه خیز یمن
۲۷۹	 شناسایی و ردیابی منشأ قهوه
۲۷۹	 مشخصات عطر و طعم
۲۸۰	 مناطق جغرافیایی کشت قهوه
۲۸۱	 یونگاس
۲۸۱	 سانتا کروز
۲۸۲	 Beni
۲۸۲	 برزیل
۲۸۳	 آغاز تولید تجاری قهوه
۲۸۴	 دومین موج قهوه در برزیل
۲۸۵	 سال‌های فراز و فرود
۲۸۶	 تولید قهوه مدرن
۲۸۶	 مصرف داخلی
۲۸۷	 شناسایی خاستگاه قهوه‌های برزیل
۲۸۸	 مشخصات طعم
۲۸۸	 مناطق کشت قهوه برزیل
۲۹۶	 سازمان FNC و کیفیت
۲۹۶	 قابلیت ردیابی قهوه‌های کلمبیا
۲۹۷	 مشخصه‌های عطر و طعم
۲۹۷	 مناطق رشد و پرورش قهوه
۳۰۷	 قابلیت رهگیری
۳۰۹	 شاخصه‌های طعمی
۳۰۹	 مناطق کشت قهوه
۳۱۰	 Tres Rios
۳۱۳	 قابلیت ردیابی

۳۱۷.....	صادرات در مقایسه با مصرف داخلی
۳۱۸.....	قابلیت رهگیری خاستگاه قهوه
۳۱۸.....	طعم و مزه
۳۱۸.....	مناطق کشت و پرورش
۳۱۸.....	باراهونا
۳۱۹.....	سیائو
۳۱۹.....	سیائو آلتورا
۳۱۹.....	کوه‌های مرکزی (کورديلرا مرکزی)
۳۱۹.....	نیا (Neyba)
۳۲۰.....	والدسیا
۳۲۰.....	اکوادور
۳۲۳.....	شناسایی منشأ قهوه‌های اکوادور
۳۲۳.....	مشخصات طعم
۳۲۳.....	مناطق کشت قهوه
۳۲۷.....	انواع و اقسام هیرلیوم
۳۲۹.....	قابلیت شناسایی خواستگاه قهوه
۳۳۰.....	پروفل طعم
۳۳۰.....	مناطق قهوه خیز
۳۳۰.....	کوهپایه‌های آپانکا-ایلاماتیک
۳۳۰.....	محدوده کوهستانی آلپتیبیک میتاپان
۳۳۱.....	منطقه کوهستانی ال بالساموکوتزالتیبیک
۳۳۱.....	آتشفشان چیچونتیبیک
۳۳۱.....	دامنه کوه تپکاچینامیکا
۳۳۲.....	کوهپایه‌های کاکاهواتیکو
۳۳۴.....	گواتمالا
۳۳۶.....	قابلیت رهگیری زادگاه قهوه
۳۳۸.....	ماهیت عطر و طعم
۳۳۸.....	مناطق رویش قهوه

۳۴۴	قابلیت شناسایی خاستگاه
۳۴۴	مشخصات طعم
۳۴۵	مناطق کشت قهوه
۳۴۸	قابلیت رهگیری
۳۴۸	خصیصه‌های عطر و طعم
۳۴۸	مناطق کشت قهوه هاوایی
۳۵۳	هندوراس
۳۵۴	مشکل آب و هوا
۳۵۵	قابلیت شناسایی منشا قهوه
۳۵۵	مشخصات طعم
۳۵۶	مناطق کشت قهوه
۳۶۱	مشخصات طعم
۳۶۱	مناطق کشت و پرورش قهوه
۳۶۴	قابلیت شناسایی خاستگاه
۳۶۴	مشخصات طعم
۳۶۴	مناطق قهوه‌ساز
۳۶۸	قابلیت رهگیری
۳۶۸	پروفیل طعم
۳۶۸	مناطق کشت و پرورش قهوه
۳۷۱	منطقه هاسیندا لا اسمرالد
۳۷۲	قابلیت شناسایی خاستگاه
۳۷۴	مشخصات طعم
۳۷۴	مناطق قهوه خیز
۳۷۸	قابلیت شناسایی منشا قهوه
۳۷۸	شاخصه‌های طعمی قهوه پرو
۳۷۸	مناطق کشت و پرورش قهوه
۳۸۳	قابلیت شناسایی مبدأ تولید قهوه
۳۸۳	مشخصات طعم