



انواع قهوه سرد و Cold brew

قهوه سرد هم به روش‌های متفاوتی تهیه می‌شود و از نامش پیداست که سرد سرو می‌شود. برخی نوشیدنی‌های قهوه از طریق غوطه‌وری یا خیساندن طولانی‌مدت قهوه تهیه می‌شود که نیاز به فیلتر و تفاله‌گیری دارد.

قهوه دم سرد

قهوه دم سرد، مخلوطی ساده از آب و قهوه آسیاب شده است که قبل از فیلتر شدن در دمای اتاق قرار می‌گیرد. برای خیساندن قهوه از آب گرم استفاده نمی‌شود. در عوض، از آب سرد و مدت زمان طولانی‌تر برای تولید نوشیدنی قهوه سرد استفاده می‌شود.

آیس کافی

کمی متفاوت از قهوه دم سرد است. اسپرسو به روش معمول تهیه و با یخ سرو می‌شود. کان هیلو نسخه‌ای از قهوه سرد است که با ریختن ۵۰ میلی لیتر اسپرسو روی یخ سرو می‌شود. برخی آن را با شکر مصرف می‌کنند. * برخی از انواع قهوه را می‌توان با یخ و سرد سرو کرد. مثلاً:

آیس لاتِه

همان لاتِه است، با یخ سرو می‌شود. مقدار یخ معمولاً نصف لیوان است.

قهوه فیلتری با دمی

روشی برای دم کردن که در آن قهوه آسیاب شده در یک فیلتر کاغذی قرار می‌گیرد و آب داغ روی آن ریخته می‌شود تا به آرامی و بدون فشار از میان ذرات قهوه عبور و داخل ظرف زیرین آن چکه کند. دستگاه‌های کمکس و وی ۶۰ برای این روش دم کردن قهوه استفاده می‌شود. نکته: برای دم کردن قهوه هرگز آب جوش روی قهوه نریزید. از آب داغ نزدیک به جوش (حدود ۹۲ تا ۹۵ درجه) استفاده کنید.

قهوه فرنچ پرس

قهوه‌ای که داخل فرنچ پرس (یک دستگاه فرانسوی مخصوص دم کردن قهوه) تهیه می‌شود. این ظرف حاوی یک پیستون و فیلتر متحرک است که برای فشردن



این تلخ جذاب در کدام کشورها شیرین است



قهوه دم شده را با قاشق کوچک روی فنجان قرار می‌دهیم. در حین نوشیدن، قرار است نوشیدنی خود را مرتباً هم بزنید تا مطمئن شوید که بهترین طعم را می‌چشید.

قهوه سرد یونانی

یونانی‌ها عاشق قهوه هستند. در یونان، قهوه یک مراسم صبحگاهی استاندارد دارد. آنها در طول روز قهوه زیادی می‌نوشند. «قهوه و سیگار» تا سال‌های اخیر برای بسیاری از یونانی‌ها یک رسم بود. اگرچه امروزه سیگار کشیدن رواج کمتری دارد، اما رسم متداول امروزی «قهوه و کولوری یا پای پنیر» است که جایگاه صبحانه را دارد.

یونانی‌ها بیشتر عاشق سه نوع قهوه هستند.

قهوه یونانی (که تا حدودی به عنوان قهوه ترک شناخته می‌شود) قهوه سرد (همچنین به عنوان فراپه شناخته می‌شود) فراپه گونه‌ای قهوه سرد کف‌دارو کمی شیرین است. کاپوچینو یا اسپرسو (بسته به فصل گرم یا سرد)

قهوه در آمریکا

خواه کافه‌های آرام در پورتلند یا مکان‌های پر جنب‌وجوش در شهر نیویورک یا کافی شاپی در سیاتل، همه جا قهوه دیده می‌شود.

هر روز صبح کارمندان قهوه به‌دست زیادی را در آمریکا می‌بینید که سر کارشان می‌روند. به همین دلیل در سفرتان مطمئناً بسته به جایی که بازدید می‌کنید، مجموعه وسیعی از انواع قهوه را در منوی کافه‌ها خواهید دید.

نوشیدن قهوه خود بنشینید. در عوض، مردم ایتالیا در حین چت کردن با دوستان و همکارانشان در اطراف یک کافه می‌ایستند و اسپرسوی خود را می‌نوشند. بخش هیجان‌انگیز فرهنگ قهوه در ایتالیا ارتباط آن با انسانیت و سخاوت است. یک روش معمول در این کشور به نام «Caffe Sospeso» وجود دارد که می‌توانید دو اسپرسو سفارش دهید اما فقط یک اسپرسو بنوشید. اسپرسوی دیگر برای کسی است که پول برای قهوه خریدن ندارد. قهوه دوم به نوعی سخاوت مشتری اول است برای یک مشتری دیگر. ایتالیایی‌ها به نوشیدن دائمی قهوه معروفند.

آیین قهوه خوردن در ترکیه

ترکیه رویکرد منحصر به فردی به قهوه دارد. در حالی که سایر کشورها این نوشیدنی را به عنوان یک بیان هنری از طعم می‌دانند، ترکیه تاریخ و علم درست کردن قهوه را به همگان نشان می‌دهد. نام قهوه ترک در دنیا شهرت جهانی دارد، اما این به خاطر نحوه دم کردن قهوه است. امکان کشت قهوه در ترکیه وجود ندارد.

این نوشیدنی در سراسر کشور بسیار جدی گرفته می‌شود. قهوه ترک اغلب در فنجان‌های رنگارنگ و پر رنگ و لعاب سرو می‌شود تا به شما کمک کند احساس کنید در یک تجربه خارجی عجیب و غریب غوطه‌ور شده‌اید.

مراحل درست کردن یک قهوه ترک

دانه‌های آسیاب شده قهوه را با آب جوش مخلوط می‌کنیم. به قهوه اجازه می‌دهیم تا کامل دم کشیده و کف کند. قهوه را داخل فنجان ریخته و کف

مختلف این کشور دارد. اگر می‌خواهید طعم باورنکردنی و منحصر به فرد یک فنجان ماکیاتوی مخصوص را بچشید، چاره‌ای جز سفر به استرالیا ندارید.

پرتغال و تهیه قهوه به سبک سنتی پرتغالی‌ها قهوه نوشیدن را نوعی خوش‌گذرانی می‌دانند. می‌توان گفت بهترین اسپرسوهای دنیا در پرتغال سرو می‌شود. پرتغالی‌ها اسپرسو دوست دارند و آن را با شیوه‌های جذاب قدیمی و با استفاده از روش‌های بو دادن سنتی برای رسیدن به طعم عالی دم می‌کنند. برخلاف بسیاری از کشورهای دیگر، پرتغال سر و صدای زیادی در مورد الگوهای فوم و کافی‌شاپ‌های فانتزی به راه نینداخته است در عوض، آنها معتقدند که اجازه می‌دهند طعم اسپرسوی برشته شده آهسته آهسته گویای همه چیز باشد. بسیاری از دوستداران قهوه بر این باورند که اسپرسو در پرتغال حتی خوشمزه‌تر از قهوه ایتالیایی است و این تصور را ایجاد می‌کند که پرتغال یکی از کشورهای برتر در زمینه فرهنگ قهوه است.

قهوه فرانسوی

قهوه با شیر در کنار یک کیک کروسان، معروف‌ترین صبحانه فرانسوی است. فرانسوی‌ها نوشیدنی‌های بر پایه قهوه متعددی دارند، از جمله «Noisette» – یک اسپرسو با چند قطره شیر. کافه‌های فرانسوی به حدی زیبا هستند که تجربه خوشایندی به دوستداران قهوه می‌دهد؛ حسی جدید و دوست‌داشتنی. سال‌هاست که در بسیاری از کشورها به قهوه «café au lait» «قهوه فرانسوی» می‌گویند که طرفداران خاص خود را دارد. قهوه فرانسه شهرت جهانی دارد، اما فرانسه تولیدکننده قهوه نیست. درواقع نحوه دم کردن قهوه در این کشور، معروف است.

قهوه در ایتالیا

فرهنگ قهوه در ایتالیا بسیار شبیه به فرهنگ پرتغال است. تفاوت اصلی این است که از شما انتظار نمی‌رود هنگام

آرزوکیهان/ شما هم عاشق قهوه هستید؟ چه یک اسپرسو، چه یک امریکانوی صبحگاهی یا یک کاپوچینوی کف‌آلود، قهوه یکی از محبوب‌ترین نوشیدنی‌ها در جوامع مختلف دنیاست. مردم هر روز زندگی‌شان را با نوشیدن یک فنجان قهوه آغاز می‌کنند. هر کشوری داستان منحصر به فرد خود را درباره قهوه دارد.

ژاپنی‌ها و رویکرد هنری‌شان به قهوه

بیشتر مردم وقتی به کشورهایی با فرهنگ غنی قهوه فکر می‌کنند، اسم ژاپن به ذهنشان خطور نمی‌کند. با این حال، این کشور یکی از بهترین‌ها در طعم‌های بی‌نظیر قهوه است. ژاپن رویکردی هنری به فرهنگ قهوه دارد. ژاپن سومین واردکننده قهوه در جهان است. جالب است بدانید قهرمان دوم جهان در مهارت‌های باربیستا در ژاپن زندگی می‌کند. اگر دنبال قهوه‌ای با ظاهری زیبا و خوش طعم هستید، به ژاپن سفر کنید. به این ترتیب، فرهنگ و تاریخی جذاب را هم کشف خواهید کرد.

تازانیا و هنر کشت قهوه

طعم قهوه تازانیا به اندازه مناظر باورنکردنی کوه کلیمانجارو شگفت‌انگیز است. مردم این کشور پر جنب‌وجوش و زیبا، کشت قهوه را چیزی شبیه به هنر می‌دانند. گردشگران خوش‌شانس، حتی ممکن است فرصت دیدن یک مزرعه قهوه محلی را هم به دست آورند تا از نزدیک ببینند که چگونه قهوه‌ای که روزانه می‌نوشند، به عمل می‌آید. شور قهوه در کافه‌های شیک استرالیا کافه‌های مد روز زیادی در استرالیا وجود دارد، بویژه در ملبورن که بهترین قهوه‌ها در آن سرو می‌شود.

طبیعت آرام و شیک کافی‌شاپ‌های استرالیایی راه خود را به کشورهای دیگر در سراسر جهان باز کرده است. استرالیا به تولیدکنندگان مستقل قهوه خود می‌بالد. استرالیایی‌ها به قدری به باربستاها و کافه‌های کوچک علاقه دارند که فروشگاه‌های زنجیره‌ای معروف فقط رد پای کوچکی در قسمت‌های

