

بهترین قهوه های جهان را بشناسید

بهترین قهوه های دنیا را اگر نمی شناسید حتما این مطلب را بخوانید.

به گزارش سایت خبری پرسون، این روزها بر شمار افراد قهوه‌نوش حتی در کشورهای چای‌نوش نیز افزوده شده است. در این گزارش با شیوه‌های گوناگون تهیه قهوه و تفاوت‌های آن‌ها آشنا شوید.

پودر قهوه را در فیلتر ریخته و آب جوش را به آن می‌افزایم. این روش سنتی تهیه قهوه است و اکثر ماشین‌های قهوه جوش نیز براساس همین روش عمل می‌کنند.

اسپرسو (Espresso)

برای تهیه اسپرسوی معمولی نیاز به ۹ تا ۱۰ گرم پودر قهوه است. زمان استخراج اسپرسو (Extraction) یعنی زمان عبور آب از پودر قهوه بین ۲۷ تا ۲۹ ثانیه است. واضح است که برای تهیه اسپرسو دبل (doppio) به دو برابر یعنی ۱۸ تا ۲۰ گرم قهوه نیاز است.

اسپرسو ریسترتو (Ristretto)

در تهیه اسپرسو ریسترتو از همان روش تهیه اسپرسو استفاده می‌شود، اما زمان تماس آب با قهوه کمتر است و فقط ۱۶ تا ۱۹ ثانیه طول می‌کشد. به همین دلیل اسپرسو ریسترتو "قوی‌تر" است.

اسپرسو لونگو (Lungo)

لونگو در زبان ایتالیایی به معنی طولانی است. برای تهیه اسپرسو لونگو از آب بیشتری استفاده می‌شود و به همین دلیل "ضعیف‌تر" از اسپرسوی معمولی است. اما به دلیل استفاده از آب بیشتر تلخی بیشتری نیز از قهوه استخراج می‌شود.

لاته ماکیاتو (Latte Macchiato)

لاته ماکیاتو چیزی نیست جز یک "شات" اسپرسو و شیر کف کرده. در زبان ایتالیایی لاته (Latte) به معنی شیر و (Macchiato) به معنی نقش یا لکه‌دار است. تفاوت اصلی در نحوه سرو کردن لاته ماکیاتو این است که در لیوان بزرگ شیشه‌ای صورت می‌گیرد و در مقایسه با کاپوچینو دارای شیر بیشتری نیز هست.

کاپوچینو (Cappuccino)

کاپوچینو نیز از یک "شات" اسپرسو به همراه شیر بخار پز و کف کرده تشکیل شده است. اما در کاپوچینو شیر از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است. کاپوچینوی کلاسیک از سه لایه شیر و قهوه تشکیل شده است: اول کف شیر که سفت‌تر است، سپس لایه دوم کف، بعد از آن کمی شیر مایع و در نهایت قهوه.

آمریکانو (Americano)

آمریکانو از ریختن یک شات اسپرسو در فنجان و اضافه کردن آب گرم به آن تهیه می‌شود. آمریکانو را می‌توان با شیر یا بدون شیر نیز نوشید.

فلت وایت (Flat White)

فلت وایت از اسپرسو ریسترتو دبل با شیر کف کرده تهیه می‌شود. البته میزان کف شیر در فلت وایت بسیار کمتر از لاته ماکیاتو یا کاپوچینو است. فلات وایت، قهوه مورد علاقه استرالیایی‌ها است.

قهوه با یخ (Iced Coffee)

قهوه با یخ همانگونه که از اسمش پیدا است از قهوه فیلتر شده به همراه یخ درست می‌شود و بیشتر در فصل تابستان نوشیده می‌شود. برخی به آن شیر نیز اضافه می‌کنند و برخی نیز با شکر. البته باید توجه داشت که شکر به علت سردی این نوشیدنی به سختی حل می‌شود و به همین دلیل برخی از

شکر مایع یا دیگر شربت‌ها استفاده می‌کنند.

قهوه سرد (Cold Brew)

برای تهیه قهوه سرد، پودر قهوه را در آب ریخته و به مدت ۲۴ ساعت در یخچال نگهداری می‌کنند. سپس قبل از مصرف قهوه را از فیلتر عبور می‌دهند. از آنجایی که قهوه سرد است، عطر و طعم آن متفاوت‌تر از قهوه‌های پخته شده است. قهوه سرد نیز بیشتر در ماه‌های گرم سال نوشیده می‌شود.

قهوه بستنی (Affogato)

قهوه بستنی هم بیشتر در ماه‌های گرم سال نوشیده می‌شود. آفوگاتو (Affogato) در ایتالیایی به معنی غرق شده است. این قهوه از یک شات اسپرسو و بستنی وانیلی درست می‌شود، البته برخی آن را با بستنی فندق بیشتر دوست دارن

قهوه ایرلندی (Irish Coffee)

قهوه ایرلندی، قهوه‌ای بخصوص است که در هر کافه‌ای یافت نمی‌شود و از قهوه شیرین شده به همراه خامه تهیه می‌شود. این قهوه در سال ۱۹۴۰ توسط آشپز رستوران فرودگاه شنن ایرلند ابداع شد و به دلیل تعریف‌های مسافران پروازهای بین‌المللی از آن، شهرت جهانی یافت. قهوه ایرلندی برای اولین بار در سال ۱۹۵۲ در سان فرانسیسکو آمریکا نیز سرو شد.

منبع: برترین‌ها