

گرین لیست

راهنمای کامل آسیاب کردن قهوه با توجه به دم‌افزار

تیم تحریریه گرین لیست

آسیاب کردن قهوه در طعم و مزه آن تاثیر قابل توجهی دارد.

مسلماً، یک فنجان قهوه تازه دید شما را نسبت به این نوشیدنی تغییر خواهد داد.

نحوه پودر کردن قهوه با استفاده از دم‌افزارهای مختلف یکی از مهمترین نکاتی است که در فرآیند تهیه آن نقش مهمی دارد.

درشت بودن یا ریز کردن بیش از حد دانه‌های قهوه به طور مستقیم بر روی طعم قهوه، تاثیر مثبت یا منفی خواهد گذاشت.

اگر عاشق قهوه هستید ادامه مقاله را از دست ندهید تا شما را با راهنمای جامع آسیاب کردن قهوه با دم‌افزارهای مختلف آشنا نمایم.

**چرا آسیاب کردن قهوه در فرآیند دم‌آوری آن اهمیت بسزایی خواهد داشت؟**

همانطور که می‌دانیم اگر دانه‌های قهوه به صورت اصولی آسیاب شوند بر طعم نهایی قهوه تاثیر می‌گذارند.

اگر شما با روش درست تهیه قهوه آشنا باشید، تمام مواد محلول موجود در آن نظیر: کافئین، اسیدها، کربوهیدرات‌ها و قندها نقش خود را در طعم بی‌نظیر این نوشیدنی به خوبی ایفا می‌کنند.

در تهیه قهوه با کیفیت دو فاکتور مهم نظیر: نحوه آسیاب کردن و زمان دم‌آوری، نقش مهمی خواهند داشت.

توجه به این دو نکته مهم باعث خواهد شد تا شما یک فنجان قهوه گوارا و خوش‌طعم را نوش‌جان نمایید.

حالا چرا می‌گوییم که نحوه آسیاب کردن قهوه بر طعم آن تاثیر خواهد گذاشت؟ در مواردی وجود دارد که به خاطر اطلاعات ناکافی، دانه‌های قهوه فراتر از استاندارد تعیین شده آسیاب می‌شوند.

همین عامل باعث تلخی بیش از حد قهوه یا ترش شدن آن خواهد شد که حتی اضافه کردن شیرین‌کننده‌ها به نوشیدنی در طعم آن تاثیری نخواهد داشت.

برای دم‌آوری صحیح قهوه نیاز است که دانه‌های تازه قهوه را تهیه نموده و آنها را طبق دستورالعمل خاص، آسیاب کنید. بدین صورت می‌توانید طعم بی‌نظیر قهوه را تجربه نمایید.

پیشنهاد مطالعه: راهنمای خرید آسیاب قهوه

### میزان آسیاب کردن قهوه با توجه به دم‌افزارهای مختلف

#### • میزان آسیاب کردن قهوه با فرنچ پرس، چگونه باید باشد؟

فرنچ پرس، یکی از بهترین دم‌افزارها جهت تهیه قهوه است. سهولت در تمیزی فرنچ پرس و قیمت ارزان آن از مهمترین دلایل استفاده از این دستگاه به شمار می‌رود.

اکثر افراد به هنگام آسیاب کردن قهوه با این دستگاه با مشکل مواجه می‌شوند. به همین دلیل است که نمی‌توانند نتیجه رضایت‌بخشی را از تهیه قهوه با این دستگاه کسب کنند.

آسیاب کردن قهوه با این دستگاه باید به صورت درشت باشد تا بتوانید طعم بی‌نظیر قهوه را تجربه کنید.

۱. زمان مناسب جهت دم کردن قهوه: ۴ دقیقه

۲. ۱ واحد قهوه به نسبت ۱۰ واحد آب را در فرایند دم‌آوری نوشیدنی در نظر بگیرید.

#### • میزان آسیاب کردن قهوه با اروپرس، چگونه باید باشد؟

اروپرس، یکی از قهوه‌سازهای جدید پرس‌ی بوده که به وسیله آن می‌توان قهوه را از لحاظ درجه حرارت و فیلتر شدن دانه‌ها، تهیه نمود.

شما می‌توانید از پودرهای مختلف قهوه به جز پودر قهوه‌ی ترک جهت تهیه این نوشیدنی استفاده نمایید.

طراحی این دستگاه به نحوی است که امکان نگهداری از پودرهای ریز و درشت قهوه را فراهم کرده و به همین خاطر می‌توانید بدون در نظر گرفتن میزان آسیاب جهت تهیه این نوشیدنی اقدام نمایید.

۱. زمان مناسب جهت دم کردن قهوه: ۲/۳۰ دقیقه

۲. ۱ واحد قهوه به نسبت ۱۲ واحد آب را در فرایند دم‌آوری نوشیدنی در نظر بگیرید.

#### • میزان آسیاب کردن قهوه با دستگاه پور اور، چگونه باید باشد؟

دستگاه پور اور، یکی از بهترین روش‌هایی است که می‌توان آسیاب کردن قهوه را از طریق آن انجام داد.

اگرچه انتخاب میزان آسیاب دانه‌های قهوه به وسیله این دستگاه دشوار است، اما دانه‌های متوسط و کمی ریز برای تهیه یک قهوه خوش‌طعم مناسب به نظر می‌رسند.

مدت زمان دم‌آوری قهوه و حتی دانه‌های ریز و درشت در طعم و مزه اصلی قهوه تاثیر خواهند داشت.

#### • میزان آسیاب کردن قهوه با دستگاه کمکس، چگونه باید باشد؟

کمکس، یکی از دستگاه‌های قهوه‌سازی بوده که جهت تهیه قهوه از آن استفاده می‌شود. آسیاب کردن قهوه به وسیله این دستگاه دستورالعمل خاصی دارد.

از آنجا که دستگاه کمکس دارای فیلتر کاغذی ضخیم بوده، پودر قهوه متوسط و کمی درشت بهترین گزینه انتخابی جهت تهیه این نوشیدنی به شمار می‌رود.

البته اجازه دهید که در این روش، قهوه به مدت ۳/۳۰ الی ۴ دقیقه دم کشیده و سپس آن را نوش‌جان نمایید.

۱. ۱ واحد قهوه به نسبت ۱۲ واحد آب را در فرایند دم‌آوری نوشیدنی در نظر بگیرید.

• **میزان آسیاب‌کردن قهوه با دستگاه قهوه‌ساز برقی چکه‌ای، چگونه باید باشد؟**

قهوه‌ساز برقی چکه‌ای، یکی از بهترین روش‌ها جهت دم‌آوری قهوه محسوب می‌شود.

قهوه با این روش، سریع آماده شده و استفاده از دستگاه بسیار آسان است.

بهترین گزینه جهت انتخاب پودر قهوه، اندازه متوسط بوده که از طریق این دستگاه می‌توان به خوبی فرایند دم‌آوری قهوه را انجام داد.

البته ناگفته نماند که شکل فیلتر دستگاه می‌تواند در روند طعم بخشیدن به قهوه بسیار تاثیرگذار باشد.

۱. زمان مناسب جهت دم کردن قهوه: ۵ دقیقه

۲. ۹ یا ۱۰ گرم قهوه را در فرایند دم‌آوری نوشیدنی برای هر فنجان در نظر بگیرید.

• **میزان آسیاب‌کردن قهوه با دستگاه Gold Brew ، چگونه باید باشد؟**

دستگاه Gold Brew ، یکی دیگر از قهوه‌سازهایی بوده که فرایند دم‌آوری قهوه به وسیله آن به مدت طولانی‌تری انجام خواهد شد.

استفاده از پودر قهوه خیلی درشت به وسیله این دستگاه توصیه می‌شود.

شما با استفاده از پودرهای قهوه دانه درشت می‌توانید طعم و مزه بی‌نظیری از قهوه را به هنگام نوشیدن آن تجربه کنید.

۱. زمان مناسب جهت دم کردن قهوه: ۲۴ الی ۲۸ ساعت جهت تهیه قهوه کنسانتره، ۱۰ ساعت آماده‌سازی جهت نوشیدن

۲. ۱ واحد قهوه به نسبت ۱۰ واحد آب را در فرایند دم‌آوری نوشیدنی در نظر بگیرید.

**• میزان آسیاب کردن قهوه با دستگاه موکاپات، چگونه باید باشد؟**

همگی ما با دستگاه قهوه‌ساز موکاپات آشنایی کاملی داریم. جهت استفاده از این دستگاه بهتر است که از دانه‌های ریز یا متوسط رو به ریز برای دم‌آوری قهوه استفاده نمایید.

دم کشیدن قهوه در این روش کوتاه بوده و میزان آسیاب دانه‌ها هم باید متوسط باشد تا طعم دلنشین قهوه را تجربه نمایید.

**• میزان آسیاب کردن قهوه با دستگاه اسپرسوساز، چگونه باید باشد؟**

اسپرسوساز از معروفترین دم‌افزارهای تهیه قهوه بوده که اکثر افراد از آن استفاده می‌کنند.

میزان آسیاب کردن قهوه به وسیله این دستگاه باید ریز باشد تا بتوان طعم اصلی قهوه را تجربه نمود.

فرایند دم‌آوری به وسیله دستگاه اسپرسوساز، بسیار کوتاه (۳۰ الی ۴۰ ثانیه) بوده و به همین دلیل توصیه شده که باید از دانه‌های ریز جهت تهیه قهوه استفاده نمود.

۱. ۱ واحد قهوه به نسبت ۲ واحد آب را در فرایند دم‌آوری نوشیدنی در نظر بگیرید.