# انواع القهوة واكثرها شهرة بالعالم

اليكم تقرير عن ألذ وأفضل أنواع القهوة، وأكثرها شهرة حول العالم وكيفية تحضيرها

لاتنسى مشاركتنا بنوع قهوتك المفضل في الاستفتاء ( هنا )

## الإسبرسو

الإسبرسو قهوة سوداء قوية يتم صنعها بآلة خاصة لصنع الإسبرسو. الإسبرسو المثالي يجب أن يملك كثافة سميكة، ورغوة ذهبية تميل إلى اللون البني على السطح. عندما تكون الرغوة مثالية فإن السكر الذي تضيفه يجب أن يطفو على السطح لبضع ثوان قبل أن يغرق إلى قاع الفنجان.

كمية القهوة المستخدمة تختلف باختلاف التركيز، الذي تريده يمكنك استخدام ١٨ غراماً أو ٢١ غراماً لنكهة أقوى.

النوع هذا هو أساس لمجموعة متنوعة من القهوة كالكابتشينو، لكن المولعين بالقهوة يعتبرون أن أي إضافة باستثناء السكر هو جريمة بحق هذا المشروب اللذيذ.

## كابتشينو

من المشروبات الشائعة جداً والمفضلة عند الغالبية الساحقة من عشاق القهوة. هناك نسخ عديدة من الكابتشينو في ظل التفنن بالإضافات، لكن ما يهمنا هو النسخة التقليدية.

الكابتشينو المثالي هو مزيج متساو من القهوة والحليب المبخر، والحليب المخفوق، بحيث تكون كمية كل عنصر ٦٠ ملل. ومن الشائع رش القليل من الكاكاو غير المحلى أو الشوكولاتة السوداء كلمسة اخيرة.

# القهوة العربية

هناك نسخ مختلفة من القهوة العربية، لكن النسخة التقليدية تتضمن الهيل. كثافة القهوة تعتمد على الذوق بشكل عام، فالبعض يفضلها ثقيلة والبعض الآخر يفضلها خفيفة، ومع أو بدون الهيل.

تتضمن ٣ ملاعق كبيرة من البن، ثلاث ملاعق صغيرة الحجم من الهيل المطحون، وثلاثة أكواب من الماء. لتحضير القهوة السعودية يمكن اعتماد المكونات نفسها، وإضافة ١/٤ ملعقة من الزعفران.

أما الإماراتية فيتم اعتماد نفس المكونات لكن القهوة التي يصار الى استخدامها هي الخضراء وليس المحمصة.

# القهوة التركية

القهوة التركية بسيطة، ومباشرة رغم وجود نسخ تتضمن إضافات كالقرفة وكبش القرنفل. طريقة التحضير هي الأساس للحصول على نكهة القهوة التركية المميزة. المكونات هي الماء والقهوة والسكر حسب المذاق. أما طريقة التحضير فهي كالتالي:

ـإضافة القهوة إلى الماء حين يصل إلى مرحلة الغليان، وفي هذه المرحلة لا يجب خلطها، بل ترك القهوة تطفو على السطح.

ـإضافة السكر من دون تحريك المزيج أيضاً.

ـحين تبدأ القهوة بالغرق إلى قاع الوعاء حينها يمكن تحريك المزيج؛ حتى تظهر الرغوة.

ـيجب الحرص على ظهور فقاعات صغيرة الحجم من دون وصول الماء لمرحلة الغليان.

ـحين تتحول الرغوة كاملة إلى فقاعات صغيرة حينها تكون قهوتك جاهزة.

# الموكا

الموكا مثالي لمن يعشق المشروبات الحلوة، هناك طرق تحضير مختلفة، فكل مقهى يقدم نسخته الخاصة. النسخة التقليدية تتضمن ٦٠ ملل من الإسبرسو، ٦٠ ملل من الشوكولاتة و٣٠ ملل من الحليب

المبخر. ويمكن إضافة بودرة الكاكاو، أو الشوكولاتة أو قليل من الكريما المخفوقة كلمسة أخيرة.

## لاتيه

لاتيه تعني القهوة بالحليب، وهي إحدى أكثر المشروبات شهرة ورواجاً في العالم. النسخة الإيطالية التقليدية لا تحتوي على الحليب، لكن النسخة المعتمدة عالمياً تتضمن ٦٠ ملل من الإسبرسو، و٣٠٠ ملل من الحليب المبخر و٢ ملل فقط من الحليب المخفوق. لا يوجد الكثير من الخيارات، التي يمكن إضافتها باستثناء السكر.

## كافيه أوليه

القهوة الفرنسية التقليدية هذه تشبه قهوة اللاتيه لكنها تختلف عنها باستخدام القهوة المخمرة وليس الإسبرسو. يتم استخدام نسب متساوية من القهوة المخمرة والحليب المبخر، وتعتبر نسخة «مخففة» من قهوة لاتيه. لا يصار عادة إلى وضع الإضافات باستثناء السكر.

## أميركانو

إن كنت من محبي نكهة الإسبرسو لكنك لا تحب الكمية الضئيلة التي يتم تقديمها، فهذا المشروب مثالي لك. النكهة بطبيعة الحال أقل حدة من الإسبرسو؛ لأن الأميركانو عبارة عن ٣٠ ملل من الإسبرسو و٦٠ ملل من الماء. يمكن إضافة السكر أو الحليب، ويمكن تناولها كمشروب مثلج خلال الأيام الحارة.

## دوبيو

دوبيو قهوة إيطالية مركزة جداً، وهي تعني جرعة مزدوجة. تشبه الإسبريسو كثيراً لكنها أكثر تركيزاً، وأكبر حجماً أي أنه عوض ٣٠ ملل من الإسبرسو، فستحصل على ٦٠ ملل من القهوة المركزة.

طريقة التحضير مماثلة تماماً لطريقة تحضير الإسبرسو، وإنما بتقليل كمية الماء المستخدم إلى النصف.

## ريستريتو

من أكثر أنواع القهوة كثافة، ونسبة الماء المستخدمة لتحضيرها قليلة جداً مقارنة بالقهوة. تختلف عن أنواع القهوة الأخرى لناحية النكهات المستخلصة من حبوب القهوة؛ إذ تمتاز بنكهة خفيفة الحموضة. يتم تحضيرها باستخدام آلة الإسبرسو لكن التوقيت هنا هو كل شيء.

فنجان قهوتك يصبح جاهزاً حين تحصل على ١٥ ملل من القهوة خلال مدة لا تتجاوز ٢٠ إلى ٢٥ ثانية.

## بالأخير , ايهما تفضل قهوتك , للإجابة هنا