**آشنایی با انواع قهوه**

**۱- قهوه ترک**

همان طور که از اسمش پیداست قهوه ترک تخصصا در کشور ترکیه و همچنین کشورهای خاورمیانه و اروپای شرقی تهیه و استفاده میشود. این قهوه ۶۰۰ سال قبل در دربار پادشاه عثمانی رواج پیدا کرد. در واقع قهوه ترک روشی برای آماده کردن قهوه از دانه های آسیاب شده آن است. تفاوت مهمی که قهوه ترک با سایر قهوه ها دارد این است که پودر قهوه از هیچ فیلتری عبور نمیکند و به همان صورت داخل فنجان ریخته میشود. یکی از مهم ترین جدابیت های قهوه ترک گرفتن فال قهوه است چرا که پودر قهوه پس از نوشیدن ته فنجان باقی میماند و باعث میشود افراد زیادی در سرارسر جهان به دنبال پیدا کردن مسیر سرنوشت خود در نقش و نگار ایجاد شده در کف فنجان های قهوه ترک هستند.

**۲- قهوه فرانسه یا فیلتری**

قهوه فرانسه برخلاف نامش یک قهوه برزیلی است و دلیل این نامگذاری این است که مخترع آن اولین بار در کشور فرانسه آن را درست کرد. قهوه فرانسه همان قهوه ساده است که کاملاً سائیده شده و سپس روی آن آب جوش می ریزند و صبر می کنند تا دم بکشد. خوردن قهوه فرانسه به هر دو روش همراه شیر یا بدون شیر معمول است. دانه های قهوه فرانسه خشک به درشتی شکر هستند و رنگ آن ها قهوه ای تیره است. از آنجایی که قهوه فرانسه یک قهوه رقیق است معمولا آن را در لیوان های بزرگتری سرو می کنند. قهوه فرانسه از لحاظ ظاهری کمی نسبت به قهوه اسپرسو و ترک درشت تر است دلیل آن این است که بتوان آن را پس از دم کشیدن از صافی یا فیلتر رد کرد. دانه های قهوه فرانسه را ۶۰ تا ۷۰ درصد برشته می کنند. این قهوه نسبت به قهوه های دیگر چرب تر است و روغن بیشتری دارد.  قهوه فرانسه را دم می کنند و برای درست کردن ان می توان از دستگاه فرنچ پرس استفاده کرد.

**۳- قهوه دمی**

امروزه با پیشرفت صنعت قهوه و تبدیل آن به یکی از پر سود ترین تجارت ها روش های مختلف دم کردن نیز در دنیا باب شده . یکی از روش های بسیار محبوب این روز ها دم آوری قهوه بصورت قطره ای و فیلتری می باشد که با استفاده از قهوه ساز های خاصی همچون سایفون , کمکس و V60می باشد. در این نوع دم آوری معمولا آسیاب قهوه درشت تر و تقریبا هم اندازه با آسیاب فرانسه می باشد. در این نوع دم آوری معمولا یک قهوه صاف بدون لرد(ته نشین ) و معمولا فاقد کف را خواهید داشت.

**۴- پایه اسپرسو**

بسیاری از انواع قهوه که در کافه ها سرو می شوند بر پایه قهوه اسپرسو تهیه می شوند. اسپرسو با دستگاه های مخصوصی تهیه می شود و با افزودن شیر بخار داده شده، کف شیر و شکلات انواع مختلفی از قهوه آماده می شود. به این ترتیب، مهم ترین تفاوت این قهوه ها در ترکیبات اضافه شده به اسپرسو اولیه است. در ادامه انواع قهوه بر پایه اسپرسو را به شما معرفی می کنیم: