



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖZÜLEBİLİR KAHVE (GARNÜL KAHVE)

Nemi ve telvesi alınmış, yani sudan ve katı maddelerden arıtılmış saf kahve özüdür. Sadece sıcak su eklenerek hazırlanan bir kahvedir.

Hazır kahve üretimi, klasik şekilde işlenmiş kahve çekirdeklerinin kavrulup çekildikten sonra sıcak suya karıştırılıp dev tanklarda çok koyu bir kahve olarak hazırlanmasıyla başlar. Daha sonra bu kahve defalarca filtrelerden geçirilip süzülerek içindeki suda erimeyen kahve parçacıklarından arındırılır. Ardından bu çok koyu kahve tamamen kurutulur. Geriye kana toza hazır kahve denir. Hazır kahve çeşitleri arasındaki kalite farkları ise kurutma sırasında ortaya çıkmaktadır.

2 çeşit kurutma yöntemi vardır:

Sprey Kurutma (Klasik): Basınçla spreylenen kahve sıcak hava akımından geçirilerek kurutulur. Geriye ince bir hazır kahve tozu kalır. Yukarıdaki gibi kurutulan toz, az miktarda suyla karıştırılarak tozların yapışıp küçük topaklar oluşması sağlanır. Daha sonra bu topaklar yine sıcak hava ile kurutulur. Bu son işleme topaklandırma denir.

Dondurarak Kurutma (Gold): Konsantre kahve önce kaskatı dondurulur. Daha sonra bu kahve buzu değirmende ufak parçacıklar olacak şekilde kırılır. Sonra vakumlu bir ortamda ısıtılarak buz kristalleri kurutulur.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.05.2024