



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVE ÇEŞİTLERİ VE HAZIRLANMASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Filtre Kahve:

Sıcak suyun filtre içindeki kahve üzerine dökülmesi ve filtreden süzülerek aşağıdaki kapta birikmesidir. Eskiden filtre kahve elde hazırlanırdı. Ancak günümüzde filtre kahve makineleri ile daha çabuk ve sağlıklı filtre kahve hazırlayabiliriz.

Makine ile kahve hazırlarken dikkat edilmesi gereken hususlar:

Filtre doldurulurken, kahve filtreye düzgün yayılmış olmalıdır.

Kahvenin demlenmesi 4-6 dakika kadar olmalıdır.

Çok fazla miktarda kahve yapılıyorsa, ilk alınan sert kahve tekrar içine dökülmelidir.

Kahve yapımında taze su kullanılmalı ve ısısı 95 0C derece civarında olmalıdır.

Kahve 85 0C derece gibi bir ısıda tutulmalıdır.

Kahve, yapıldıktan sonra 1 saat içinde tüketilmelidir (ilk 30 dakika en iyi zamandır).

Kahveyi ihtiyacınız olduğu zamanda ve ihtiyacınız olduğu kadar hazırlayın.

Hazırlandıktan sonra kahvenin uzun süre bekletilmesi hem soğumasına hem de bir süre sonra aromasını kaybetmesine neden olur.

Demlenmiş bir kahve hiç bir zaman yenisinin içine karıştırılmamalı veya üzerine su ilave edilerek tekrar demlenmemelidir.

Günümüzde, birçok işletme bir kişilik paketlerde hazır filtre kahve kullanılıyor. Bunun en önemli nedeni, misafirlere istedikleri zaman taze ve sıcak kahve verebilmektir.

Filtre Kahve Kullanılan Makinelerde, Filtre Kahve Hazırlayabilme

Hazır filtre kahve bölmeye yerleştirilir.

Makinenin altında bulunan kol sağ tarafa çekilir. Böylece hazır filtre kahve makinenin içine girer.

Musluğun altına fincan konulur.

Makine çalıştırılınca, fincan hazır filtre kahveden geçen kahve ile dolar.

Hazır filtre kahve kullanılan makinelerde, diğer kahve çeşitleri de aynı şekilde hazırlanır. Örneğin espresso kahve gibi. Aradaki fark, makinenin üzerindeki düğmelerden gelir. Buhar düğmesi gibi.

Kahve Makinesinde Kahve Hazırlayabilme:

Kahve makinesinin filtresini çıkarıp su haznesine ölçerek belirlenen miktarda su konmalıdır,

Kahve haznesine belirli miktarda kahve konmalıdır,

Filtre makinenin üzerine yerleştirmelidir,

Makineyi çalıştırarak kahve demlenmelidir,

Kahveleri potlara veya doğrudan fincanlarına koyarak konuğa götürmelidir.

Bu tip filtre kahve makinelerinde kahve içine konulmuştur. Düğmeye bastığınız zaman, fincana kahve dolmaya başlar.

Espresso Kahve:

Espresso çok sert, İtalyan tarzı bir kahvedir. İtalya'dan diğer Avrupa ülkelerine ve bütün dünyaya yayılmış bir kahvedir. Kendi adıyla anılan makinesinde hazırlanır ve küçük espresso fincanında servis edilir.

Bir fincan espresso kahve için 6.5 gr Kahve kullanılır. Bu kahveden geçirilmesi gereken su miktarı üç çorba kaşığıdır. Su, kahvenin içinden çok kısa sürede geçtiği için, çekirdekteki kafeinin ancak yarısını alır. Daha fazla sıvı koyarsanız çekirdeklerin içindeki odunsu tatlar ve diğer nahoş lezzetler suya geçerek tadının bozulmasına neden olur.

İyi bir espresso yapmak için, taze öğütülmüş kahve çekirdekleri, su, kesme şeker ve özel bir makineye ihtiyacınız vardır. Bu makineler suyu kaynatarak meydana gelen sıcak buharın öğütülmüş kahve çekirdeklerinden geçmesini sağlar.

İyi bir espressonun en önemli kısmı üzerindeki köpüktür. Bu köpüğe İtalyanca'da crema (krema) adı verilir. İyi bir crema, hem kullanılan kahvenin kalitesine, hem de kahveyi yapan kişinin maharetine bağlıdır.

Mükemmel bir espressonun köpüğü kalındır, kadifemsi ve rengi açık kahverengidir. Buna "kaplan derisi" adı verilir. Bu rengi elde etmek için, basınçlı suyun çekilmiş kahvenin içinden sadece 30 saniye süreyle geçmesi gerekir. Bundan uzun süre akarsa renk koyulaşmaya ve lezzet bozulmaya başlar.

Bir diğer test ise köpüğün dayanıklılığı testidir. Bir küçük kaşık şekeri kahvenize koyduğunuzda bu şekerin köpüğün üzerinde iki saniye batmadan durması gerekir.

Mocca Moka Kahve:

Sert bir kahve çeşidi olan moka adı, Arabistan'ın kahve üretilen Moka şehrinden gelmektedir.

Bir litre suya 80-90 gr kahve hesabıyla, kahve makinesinde hazırlanır. Espresso kahveye göre, hem basınç

düşük hem de daha uzun sürede hazırlandığı için sert olur.

Normal kahve fincanının yarısı büyüklüğündeki moka fincanı ile servis edilir.

Türk kahvesi ile arasındaki farklar şunlardır:

Türk kahvesi telveli, moka telvesiz kahvedir.

Fincanların büyüklüğü farklıdır.

Servisindeki fark ise, moka fincanının yanında bir de küçük kaşık verilmesidir. Bunun nedeni, Türk kahvesi hazırlanırken, şekerli istenilirse pişirme sırasında içine konmasıdır. Moka da ise misafir kahvesine istediği kadar şekeri kendisi koyar.

İnstant Kahve:

Kahvenin çeşitli işlemlerden sonra suda eriyen granül haline getirilmiş şeklidir.

Hazırlanması ve servisi çok kolay bir kahve çeşididir. Suyu kaynattıktan sonra, birkaç saniye beklenir. Fincana kahve ve üzerine sıcak su konulup servis edilir. Yanında sıcak süt, kahve kreması veya krema tozu verilir.

Misafir arzu ederse, şeker ve sütünü kendisi koyar.

Bir porsiyon için 1 tatlı kaşığı granül kahve kullanılır.

Kafeinsiz Kahve:

Kahveyi çok sevenler, kahveden vazgeçemeyenler, fakat içindeki kafeini kullanmak istemeyenler için üretilmiş kahve çeşididir. Kafein ya yoktur, ya da en az düzeye indirgenmiştir. Su ile içeriğindeki kafein oranı azaltılmıştır. En fazla kafein oranı %0,5'tir.

Her kahve çeşidi için üretilmiş kafeinsiz kahve vardır. Servisi açısından hiçbir fark yoktur.

Türk Kahvesi:

Geleneksel Türk kahvesi hazırlanışı, pişirilmesi, sunulması, araç ve gereçleriyle ayrı bir kültürdür.

Türk kahvesinin çekirdek durumundan pişirilme ve sunulma aşamasına kadar kullanılan araç ve gereçleri

gerçek bir müze oluşturacak zenginliktedir. Bakır ve pirinçten yapılan su ibrığı, cezve fincan zarfları ve pişmiş kahveyi taşımak için kullanılan kahve askılarının karakteristik özellikleri vardı. Bunlar bazen gümüş ve altından da olabilir.

Fincanlar tamamen Türk zevkine uygun biçim ve motiflerle gerek ülke içindeki İznik ve Kütahya atölyelerinde; gerekse Avrupa'nın ünlü porselen merkezlerinde imal edilirken daha sonra bu takımlar Avrupa ülkeleri tarafından kendi piyasaları için de imal edilmiş ve "ala turque" diye isimlendirilmiştir.

Osmanlı İmparatorluğunun etkisindeki Yunanistan, Makedonya, Yugoslavya gibi yerlerde ve Türkiye'de kadınlar tarafından Türk kahvesi genellikle şekerli olarak alınırdı. Bu bakımdan sade, yandan çarklı, orta vb gibi isimlerle kırkı aşkın kahve pişirme şekli bulunmaktadır. Şayet kahvenin değişik ve güzel bir koku taşıması isteniyorsa fincanların dibine yerleştirilen bir mahfaza içine kokulu maddeden bir parça konurdu. En çok yasemin, amber, karanfil ve kakule kullanılırdı.

Soğutma kabı, muhafaza kutusu gibi bazı araç ve gereçler ise ağaçtan yapılmakta ve oymalarla dekore edilmekteydi. Bursa ve İstanbul'da yapılan nakışlı, yazılı ve ahşap aplikasyonlu kahve değirmenleri de ünlüdür. Tiryakiye yakışır bir kahve ağır ateşte 15-20 dakika pişirilmeli, cezve sık sık ateşe sürülüp geri çekilmelidir. Nasıl pişirilirse pişirilsin köpüksüz bir Türk kahvesi düşünülemez.

Eski Türk kahvesi ise genellikle şekersiz olurdu. Bunun yerine kahve öncesinde veya sonrasında tatlı bir şey yemek veya içmek geleneği vardı. Tatlı olarak şerbet gibi içecekler alındığı gibi reçel, şekerleme veya lokum da yenirdi.

Türk Kahvesinin Hazırlanması:

Yapılacak kahve miktarına göre uygun cezve seçilmelidir.

Konuktan alınan sipariş doğrultusunda kahvenin şeker miktarı belirlenmelidir.

Cezveye, kaç fincan kahve yapılacaksa o kadar fincan su, şekerli olacaksa şeker konur.

Kısık ateşe cezve yerleştirilir.

Fincan sayısına göre yeteri kadar (her fincan için bir çay kaşığı) kahve konur.

İlk kaynamadan sonra (kabarmasından sonra) gerekirse ateşten indirilerek- kahve çökene kadar beklenir.

Kahve çöktükten sonra, bir kere tatlı kaşığı ile karıştırılır.

Tekrar kısık ateşe konur.

İkinci kaynamadan sonra (çok kaynamadan) ateşten alınır.

Önceden ısıtılmış fincanlara köpük, çay kaşığı ile cezveden alınarak paylaştırılır.

Cezve tekrar ocağa konarak bir kere daha kaynatılır.

Kaynadıktan sonra, kalan kahve fincanlara paylaştırılır.

Bir kişilik hazırlanıyorsa, tekrar tekrar kaynatmaya gerek yoktur.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 20.05.2021