



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVE SÖZLÜĞÜ

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

Caffe Latte: İtalyada içilen Espresso ve üzerine konmuş sıcak buharlanmış süt. Kahvaltıda içilir.

Café au lait (Kafeole): Caffe Latte'nin Fransız versiyonu.

Caffé Americano: Espressonun üzerine sıcak su ekleyerek espresso tadının homojen dağılmasını sağlamak.

Caffeine: Arabica'da %1.1, Robusta'da ise %2.2 bulunan ve insanın keyfini etkileyen madde. Psikoaktif ilaç. Çayda da bulunur.

Cinnamon Roast (tarçın fırınlama): En kısa süreli fırınlama, açık kahverengi çekirdekler oluşur ve üzerlerinde yağ yoktur. Asidi fazladır ancak ucuza mal olur ve fırınlama sırasında ağırlık kaybı azdır. Genellikle karışımlarda kullanılır.

Espresso Macchiato: Espressonun üzerinde bir kat süt köpüğü olmasıdır.

Espresso Risretto: Espressonun bir modifikasyonu. Basınçlı suyu daha kısa süre açık tutup, az miktarda ama koyu bir espresso elde etmektir.

Espresso con panna: Espressonun üzerine krem konmasıdır.

Fırınlama (Roasting): Kahve çekirdeklerinin özel fırınlarda kavrulması. Kavurma derecesine bağlı olarak kahve çekirdeğinin rengi koyu kahverengiye döner. Kavurulan kahvede eriyebilen yağ ve proteinler yüzeye çıkar, asitler başka asitlere dönüşür ve şekerler karamelize olur.

French roast (Fransız fırınlama): Bitter çikolata rengindedir ve çekirdeğin üzeri tama yakın yağ ile kaplıdır.

Espresso fırınlama da denir. En fazla fırınlanmış kahvedir.

Full-city roast: Orta derecede fırınlanmış kahve çekirdeği. Yaygın olarak kullanılan bir fırınlama ise de, giderek daha koyu çekirdekler rağbet görmektedir. Çekirdeklerin üzerinde yağ yoktur.

Italian roast (İtalyan fırınlama): Çekirdeklerin üzeri yarıdan fazla yağla kaplıdır. İyice koyulaşmıştır. Sütü çikolata rengi vardır.

Karamelizasyon: Kahve çekirdeğinde bulunan ve kıvamı ve tadı etkileyen karbonhidratların fırınlama işlemi sırasındaki değişimi. Kahve çekirdeği koyulaştıkça, karamelizasyon artar ancak aşırı fırınlanırsa, yanık kokar.

Kava Turecka: Çek Cumhuriyetinde kahveye 'kava' adı verilir. Kava Turecka ise Türk kahvesi anlamına gelir.

Bizim içtiğimiz kahveden farkı daha büyük fincanlarda içilmesi ve daha kalın çekilmiş kahveden yapılmasıdır. Bu kahve dibe tam çökmez ve köpüğü içerken ağızınıza gelir.

Klorojenik asit: Kahvenin asiditesini veren ana asitlerden. Tadı kötü olup, kahve fırınladıkça giderek kaybolur ve yerini tad verici asitler alır.

Kolloidler: Kahvede eriyemeyen ancak metal filtrelerden geçebilen partiküller. Kahvenin ağızdaki izleniminde önemli etkisi var. Kahve köpüğünü oluşturlar.

Latte Machiato: Buharlanmış sütün içerisine biraz espresso koymak.

Rio-Y: Rio de Janeiro kaynaklı kahvelerde bulunan iyotlu, ilacimsi bir tat. Avrupa ve Amerika'da tercih edilmese de, Türkiye'de en çok tercih edilen kahvedir.

Tahmis: Kurukahve

Vienna Roast: Orta derecenin üzerinde fırınlanmış çekirdeklerdir. Üzerlerinde yağ belirmeye başlar. Tercih edilen bir fırınlama şeklidir.

Yaşlı kahve: Sıcak ve nemli havada depolanan yeşil kahve çekirdekleri. Pahalı ve aranan kahvelerdir.

Koku (Fragrance): Öğütülmüş kahvenin kokusunu değerlendirmek için kullanılır.

Aroma (Aroma): Kahveden alınan lezzetlere göre kahvenin özelliklerini tanımlamak için birçok farklı terim kullanılır: Meyvemsi, fındıksı, ekşimsi, baharatsı, şarapsı, çikolatamsı gibi...

Lezzet (Taste): Kahveden alınan lezzetlerin değerlendirilmesi için kullanılır.

Burun (Nose): İçime hazır olan kahveden alınan kokuların değerlendirilmesi için kullanılır.

Asidite (Acidity): Kahvede aranan bir lezzettir. Belirli kahvelerdeki keskinlik ve ekşiliği belirtir.

Gövde (Body): Kahvenin ağızda bıraktığı yoğunluğu anlatmak için kullanılır.

Buket (Bouquet): Koku, aroma ve tadım sonrası kalıcı lezzetlerin bileşimini ifade eder.

Acılık (Bitterness): Keskin, ısırtıcı lezzet. Tamamen istenmeyen bir unsur değildir. Kahvenin kavrulmasına ve hazırlama metoduna bağlı olarak artabilir veya azalabilir.

Angtron: Kavurma işleminden sonra çekirdekleri renklerine göre ayıran elektronik bir makinedir.

Barista: Espresso makinesinde çalışan, espresso ve espresso bazlı içecekler yapabilen kişiye denir.

Canephora: Robusta çekirdeğinin anlamıdır.

Elek Boyu: Farklı boylardaki çekirdekleri ayırmak için kullanılan bir derecelendirme sistemini belirtir. Spesiyal kahvelerin elek boyu genellikle 15-19 arasında değişir.

Estate Kahve: Tek bir tarlada yetişen kahvelere verilen isimdir. Bu tip kahveler yetiştiricinin gösterdiği özen sayesinde tadı ve kalitesi mükemmel kahvelerdir (Sedoso De Colombia, Condesa De Costa Rica, Hawaiian Kona, Jamaican Blue Mountain, Royal Zimbabwe).

Harman (blend): Bir ya da birden fazla kahve çekirdeği çeşidinin ya da türünün bir karışımıdır.

Kafein giderme (decaffeination): Kahve çekirdeklerinin doğal olarak içerdği kafeinin yüzde 99'unu gideren bir işlemdir.

Kavurma: Yeşil kahve çekirdeklerinin ısıtılması ile kahverengi halini almasıdır.

Organik kahve: Kimyasal gübreler ya da pestisitler kullanılmadan yetiştirilmiş kahveyi belirtir.

Otsu: Kötü bir kahve tadını belirtir. Genellikle, çekirdekleri yıkamak için saf olmayan su kullanıldığında ortaya çıkar ya da işleme sırasındaki uygunsuz kurutmadan kaynaklanır.

Quaker: Olgunlaşmamış haldeyken toplanmış kahve bitkisidir.

Stinker: Aşırı olgunlaşmış haldeyken toplanmış kahve meyvasıdır.

Swiss Water Metot: Kahve çekirdeklerinin kafeinin %99'unun su tanklarında tamamen doğal olarak uzaklaştırılması işlemidir.