



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

## KAHVE YAPIMINDA KULLANILAN MAKİNELER

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

Türk Kahvesi Makinesi: Türk kahvesi, cezvelerle yapılabileceği gibi, artık günümüzde makine ile de yapılabilir.

Türk kahvesi makinesinin özellikleri şöyledir:

Bağımsız kullanılabilen, kısa zamanda iki farklı pişirme haznesi ile minimum tek kişilik veya aynı anda maksimum 4 kişilik kahve yapma imkanıyla, yaklaşık 2,5 dakikada 4 kişilik kahve hazırlanabilir.

Aynı anda iki farklı seçenekte kahve yapabilmek olanağı (Sade ve Şekerli gibi) vardır.

Sade, az, orta ve şekerli kahve seçeneklerini hatırlatma göstergeleri,

Aydınlatmalı hazne yuvası ve aydınlatmalı kolay su doldurulabilen su deposu vardır.

Fincana uygun su miktarını belirleme ve otomatik su alımı ile rahat kullanım imkanı vardır.

Pişirme durumunu gösteren durum ışıkları, sesli uyarı ve su göstergesi ışığı vardır.

Fincanları üstte yer alan kısma yerleştirebilirsiniz.

### Filtre Kahve Makinesi

Genel olarak makinede filtre kahve hazırlanırken, kahve ölçüsü aynıdır: bir litre suya 55-60 gr kahve veya her bir fincan için bir yemek kaşığı [?] yaklaşık 5-6 gr.[?] dir.

Filtre kahve makinesi çalışma sistemine göre birkaç şekilde üretilmiştir:

#### Damla Metoduyla

Ev tipi en basit filtre kahve aparatıdır. Cam kahve toplama haznesi ve bunun üzerine oturan plastik huni olmak üzere iki kısımdan oluşur.

Cam hazne, içinde bir miktar sıcak su gezdirilerek ısıtılır.

Filtre kağıdı huniye yerleştirilir.

Uygun miktarda kahve, filtreye konur.

Kahvenin eşit olarak dağılması için huni hafifçe sallanır.

Bir su ısıtıcısında kaynatılan su, 10-15 sn bekledikten sonra filtre içindeki kahveleri ıslatacak kadar dökülür.

Suyun sıcaklığı 92-96 derece arasında olmalıdır.

Birkaç saniye bekledikten sonra kalan suyun tamamı kahve üzerine boşaltılır.

Birkaç dakika içerisinde kahve cam hazneye damlayarak içime hazır hale gelecektir.

#### Press pot/cafetiere ile

Silindirik cam hazne, içinde bir miktar su gezdirilerek veya bir espresso makinesinin buhar çubuğu kullanılarak ısıtılır.

Öğütülmüş kahve cam hazneye konur. Kahvenin üzerine sıcak su ilave edilir.

Cam haznenin üzerine, süzgeçli/filtreli basma kolu yerleştirilir ve kahvenin demlenmesi için 3-5 dakika beklenir.

Kahve içilmeden önce cam hazne üzerindeki pistonu yavaş yavaş bastırılarak demlenmiş kahvenin öğütülmüş kahveden filtre edilerek ayrılması sağlanır.

### ELEKTRİKLİ KAHVE MAKİNESİYLE

Makine broşüründeki tavsiyeleri dikkate alarak damla metoduna benzer bir sistemle kahve hazırlanır.

Makinenin kendi bünyesinde olan su haznesine soğuk su konur.

Makinenin sabit bir filtresi mevcut değil ise, filtre kağıdı huniye yerleştirilir. Kahve filtreye konur.

Kahvenin eşit olarak dağılması için huni hafifçe sallanır.

Çalıştırma tuşu açıldığında makine, suyu kendi ideal sıcaklığına ulaştırıp kahvenin bulunduğu huniye aktarır.

Su haznesinde bulunan dikey işaretler kaç porsiyon kahve hazırlanacağını ve hazırlandığını gösterir.

Cam haznesinin altında bulunan ısıtıcı tabla, makinenin açık tutulduğu sürece kahvenin sıcak olarak korunmasını sağlar.

Hazırlanan kahvenin 20 dakika içinde tüketilmesi gerekir.

Filtre haznesine konan kahve her pişirme sonrasında yenilenmeli, bir kez kullanılan kahve ile asla ikinci bir pişirme işlemi yapılmamalıdır.

### Profesyonel Makinelerle

Bu tip makineler özellikle orta ve büyük ölçekli kafe, restoran, otel gibi işletmelerde tercih edilmektedir.

Profesyonel tip makinelerde filtre kahve hazırlarken, elektrikli kahve makinelerinde uygulanan prosedür takip edilir. Makine broşüründeki tavsiyeleri dikkate almak gereklidir.

Bu tip makinelerde de kahve servisinde sürekliliğin sağlanması için kahvenin sıcak olarak korunmasını sağlayan ısıtıcı tablalar (plate) mevcuttur.

Hazırlanan kahvenin 20 dakika içinde tüketilmesi gerekir.

Günümüzde üretilen çok çeşitli kahve makineleri vardır. Büyük işletmeler tek tek makineleri almak yerine, bir

makine olarak aynı işlevleri tek bir makinede yapmayı tercih ediyorlar. Bu onlar için hem daha pratik hem de daha ekonomik oluyor.

#### Espresso Makinesi

Kavrulup ince çekilmiş kahvenin içinden 90 0C sıcaklıktaki suyu yüksek basınçla çok kısa bir süre geçirerek, kahve çekirdeklerinin aromasını, tadını ve rengini suya taşıyan bir yöntemdir. Bu sürenin çok kısa olması önemlidir.

Kahvenin adı bu yüzden İtalyanca[?] da "çabuk" anlamına gelen espressodur.

#### Profesyonel Makinelerle

Genellikle otel, restoran ve kafelerde kullanılır.

Makinenin su haznesi, soğuk su ile doldurulur.

Öğütülmüş kahve; espresso hazırlama makinesinin, içinde kendi süzgeci (filtresi) bulunan kahve haznesine konur.

Özel sıkıştırıcısının altında bastırılmak suretiyle kahvenin sıkıştırılması sağlanır.

Sıkıştırılan kahve, basınçlı sıcak suyun içinden geçeceği yuvaya yerleştirilir.

Süzgeç altına fincan konduktan sonra, makinenin düğmesine basmak suretiyle demleme işlemi başlatılır.

Fincanın üçte ikilik kısmı dolduğunda (40 ml) işlem durdurulur.

#### Ev Tipi Olanları

Alt hazne soğuk su ile doldurulur.

Aradaki filtreli/süzgeçli bölüme öğütülmüş espresso kahve koyulur.

Öğütülmüş kahve daima süzgeçli haznenin üst seviyesine kadar dolu olmalıdır.

Kahve hafifçe bastırılarak sıkıştırılır.

Süzgeçli haznenin dışına taşan öğütülmüş kahveler temizlenir ve süzgeçli hazne alt haznenin üzerine oturtulur.

Üst hazne de sıkıca vidalanarak kapatılır ve kısık ateşteki ocağa yerleştirilir.

Suyun kaynaması ile oluşan buhar basıncı, suyun kahve içinden geçerek ortadaki kanal yoluyla üst hazneye ulaşmasını sağlar ve kahve demlenir.

Kaynama sesleri azaldığında üst haznenin kahve ile dolduğu anlaşılır.

Kap ocaktan alınır ve kısa bir süre bekledikten sonra kahve servis edilir.