

معرفی انواع قهوه ☕ + اسم انواع قهوه ها با عکس

نویسنده: تیم تحریریه دنیز انتشار: ۲۰۲۵/۱۰/۰۱



مقاله از آموزشگاه دنیز به معرفی و بررسی انواع قهوه همراه با عکس هریک که در برخی از کافه ها ارائه می شود پرداخته ایم تا زمانیکه برای نوشیدن قهوه به این اماکن مراجعه کردید و با دیدن منو شوکه نشوید و با اطلاعات کامل و همچنین اعتماد بنفس بالا سفارش خود را ثبت کنید. اگر به کار در حوزه قهوه علاقمند هستید در **آموزش کافی شاپ، آموزش باریستا** و همچنین **آموزش لته آرت** که در آموزشگاه ویژه بازار کار برگزار می شود شرکت کنید.

آن چه در این مقاله یاد می گیرید [نمایش]

معرفی اسم انواع قهوه

- اسپرسو
- موکا



- آمریکانو
- لاتِه
- ماکیاتو
- لاتِه ماکیاتو
- فلت وایت
- کاپوچینو
- فرانسوی
- قهوه ترک
- لانگو
- قهوه کوبانو
- دمی (کمکس)
- قهوه فوری
- دوپیو
- قهوه گالائو
- ریسترتو
- اسپرسو کن پانا
- آفوگاتو
- ه کورتادو
- قهوه بدون کافئین یا دیکف
- قهوه رد آی
- قهوه کلد برو
- آیس کافی
- آیس آمریکانو
- آیس لاتِه

اسپرسو، یکی از نوشیدنی های پرطرفدار

برخی از افراد تصور می کنند اسپرسو نام یکی از **انواع دانه قهوه** است اما باید بدانید که این نوشیدنی به خاطر مختل ۶ دستگاه تهیه قهوه به این نام شناخته می شود. کلمه اسپرسو در زبان ایتالیایی به معنی سریع است که از



نحوه آماده سازی قهوه برگرفته است.

اسپرسو محبوب ترین نوشیدنی بر پایه قهوه است که با استفاده از آن بسیاری از نوشیدنی های دیگر در منو آماده می شوند. این قهوه کیفیت بالا، عطر و طعم قوی و عالی، رنگ تیره، مزه ای تلخ و کف (کرم) غلیظ و کرمی رنگی دارد.

برای **طرز تهیه اسپرسو** از دانه های عربیکا استفاده می شود اما برخی افراد که مقدار کافئین بیشتر و طعم تلخ تر را می پسندند، از دانه قهوه روبوستا یا ترکیب عربکیا و روبوستا نیز برای تهیه اسپرسو استفاده میکنند. بهترین نوع رست دانه قهوه برای تهیه اسپرسو، ۷۵٪ است؛ یعنی دانه قهوه باید به اندازه ۷۵ درصد تفت داده شود و رنگ آن به تیرگی تغییر کند.

برای آماده سازی این مدل قهوه از دستگاه های اسپرسو ساز و قهوه ساز صنعتی و بزرگ استفاده می شود که ظرفیت بالایی دارند و ما در مقاله **نحوه کار با اسپرسو ساز** توضیحات بیشتری در مورد این دستگاه های کاربردی و مفید ارائه کرده ایم.



موکا، یکی از انواع قهوه

این نوشیدنی که نام آن از بندر موخه یا موخا گرفته شده است، بدلیل اینکه در ترکیبات آن از شکلات و شیر استفاده می شود، کافئین، چربی و تلخی کمتری نسبت به اسپرسو دارد. در واقع موکا با استفاده یک شات قهوه اسپرسو، مقداری شکلات یا سس شکلات و شیر فوم داده شده تهیه می گردد. در برخی از دستورها مقداری خامه نیز در آخر کار به موکا اضافه می شود که البته کاملاً به سلیقه مشتری بستگی دارد.

از دیگر دوره های پیشنهادی در آموزشگاه دنیز، دوره **آموزش کیک کافی شاپی و آموزش نان حجیم** است که در آن همه کیک ها و نان های سرو شده در بهترین مکان ها را به شما آموزش می دهیم.



آمریکانو، یکی از اسم قهوه ها

آمریکانو در زمان جنگ جهانی توسط سربازان آمریکایی مورد استفاده قرار می گرفت به همین خاطر اسم آمریکانو را برای این نوشیدنی انتخاب کرده اند. قهوه آمریکانو از اسپرسو و آب جوش تهیه می شود که حجم زیاد و غلظت رد. برای تهیه آمریکانو باید یک شات اسپرسو را داخل یک فنجان بزرگ یا لیوان بریزید و سپس بر روی آن مقداری آب جوش اضافه کنید.



لاته، یکی دیگر از انواع قهوه در منو

برای تهیه لاته، اسپرسو را با مقدار مشخصی شیر بخار داده شده ترکیب می کنند و بر روی آن فوم یا کف شیر اضافه می شود. در برخی موارد این فوم شیر را به صورت طرح های زیبا روی قهوه لته درمی آورند که به این تکنیک لته آرت می گویند. در مقاله **طرز تهیه لاته** بصورت ۰ تا ۱۰۰ به این موضوع پرداخته شده است.

ماکیاتو، نوع دیگری از نوشیدنی

ماکیاتو را با یک شات اسپرسو به همراه مقدار بسیار کمی شیر تهیه می کنند. ماکیاتو در زبان ایتالیایی به معنای لکه دار است و به همین خاطر که شیر باعث لکه دار شدن قهوه اسپرسو می شود، به این نوشیدنی ماکیاتو می گویند. برخی از افراد **فرق کارامل ماکیاتو با لاته** را نمی دانند با کلیک بر روی لینک می توانید تفاوت این دو را متوجه شوید.

لاته ماکیاتو، یکی از انواع قهوه در کافه

لاته ماکیاتو را در لیوانهای بلند، کشیده و شفاف سرو می کنند و از ترکیب شیر و قهوه درست می شود، در واقع لاته ماکیاتو است همان قهوه لاته با مقدار متفاوتی از شیر و کف شیر است.

فلت وایت، انواع قهوه

قهوه فلت وایت چیست؟ اگر روش تهیه قهوه آمریکانو را برعکس انجام دهید، یک قهوه فلت وایت خواهید داشت. این قهوه فلت وایت ابتدا آب جوش در لیوان یا فنجان ریخته شده و سپس قهوه اسپرسو به آن اضافه

می شود. با این کار قهوه و آب کمتر با یکدیگر ترکیب می شوند و کرم یا همان فوم قهوه بالا می ماند و ظاهر زیباتری دارد.

کاپوچینو، نوعی نوشیدنی ایتالیایی

کاپوچینو و لاتِه تقریباً یکی هستند اما در مقدار شیر و کف شیر در آنها متفاوت است. در یک فنجان کاپوچینو یک سوم آن اسپرسو، یک سوم شیر بخار داده شده و یک سوم آخر فوم شیر ریخته می شود و برای تزئین این نوشیدنی از پودر کاکائو یا دارچین استفاده می کنند تا ظاهری زیباتر و جذابتر داشته باشد.



فرانسوی، انواع قهوه

برای تهیه قهوه فرانسوی دانه ها را درشت تر آسیاب می کنند و مقدار رست آن ۷۰ درصد است. این نوع نوشیدنی را می توان هم با استفاده از قهوه جوش های برقی مخصوص و هم با فرنچ پرس تهیه کرد. معمولاً قهوه فرانسوی به همراه شیر و شکر سرو می شود و بدون کف یا همان کرم است.

قهوه ترک، خواستگاه کشور ترکیه

تفاوت این قهوه با سایر قهوه ها در نوع رست کردن دانه ها و میزان آسیاب کردن آنها است. قهوه ترک مقدار کمی تفت داده می شود و آسیاب آن درشت تر است. به همین علت کافئین و چربی آن بالاتر از اسپرسو بوده و طعم و مزه آن متفاوت می باشد.

طرز تهیه قهوه ترک با سایر انواع قهوه فرق دارد و با استفاده از از دستگاه نیست. برای آماده کردن قهوه ترک قوری های خاصی به نام جذوه یا ایبریک به کار گرفته می شوند که قهوه به همراه آب و مقداری شکر در صورت دلخواه در آنها ترکیب شده و به صورت مستقیم بر روی حرارت یا همان شعله گاز یا آتش قرار می گیرد تا به جوش آید.



قهوه لانگو

قهوه لانگو چیست؟ برای تهیه قهوه لانگو از آب بیشتری استفاده می شود و مدت زمان عصاره گیری آن بیشتر از ؛ است و به دلی اینکه تهیه این نوشیدنی به مدت زمان بیشتری نیاز دارد، در زبان ایتالیایی به معنی طولانی است و به همین خاطر نام این قهوه را لانگو گذاشته اند.



قهوه کوبانو

قهوه کوبا نوعی اسپرسوی شیرین است اما مقدار پودر قهوه ثابت است اما مقدار آب و زمان تهیه آن کمتر از اسپرسو می باشد



دمی (کمکس)

قهوه دمی را با آسیاب درشت تر و با استفاده از کمکس آماده می کنند. برای تهیه قهوه دمی پودر قهوه داخل یک فیلتر یا صافی قرار گرفته و آب جوش به آرامی از آن عبور می کند. به همین علت این قهوه چربی کمتر و طعمی بهتر دارد.

قهوه فوری

برای تهیه قهوه فوری نیازی به استفاده از دستگاه های مخصوص یا قهوه جوش ها نیست. قهوه فوری را بلافاصله پس از ترکیب با آب جوش یا شیر داغ میل کنید. قهوه فوری توسط کارخانه های مخصوصی فرآوری می شود که نمونه هایی از آن مانند کافی میکس ها و نسکافه ها را در سوپرمارکت ها حتما دیده اید.



دوپیو

برای تهیه دوپیو اگر مقدار پودر قهوه مورد استفاده برای تهیه یک شات اسپرسو دبل را دو برابر کنید قهوه دوپیو را درست کرده اید. دوپیو یک قهوه ایتالیایی است که کافئین زیادی دارد و از دیگر قهوه ها تلخ تر است.



قهوه گالاتو

برای درست کردن قهوه گالاتو از مقدار شیر و فوم شیر بیشتری استفاده می شود. یعنی یک شات اسپرسو به همراه مقدار شیر بخار داده شده بیشتری نسبت به کاپوچینو و لاته ترکیب می شود.



ریسترتو

این قهوه در واقع همان اسپرسو است اما با این تفاوت که مقدار حجم آن کمتر است. برای درست کردن ریسترتو از یک شات اسپرسو در مقایسه با اسپرسو استفاده می شود. مقدار پودر قهوه در هر دو نوشیدنی یکسان است اما مقدار آب کمتر می باشد، به همین خاطر غلظت بالا می رود.



اسپرسو کن پانا

زمانیکه به کافه رفتید و دوست داشتید قهوه با خامه سفارش بدهید اما اسم این ترکیب خوشمزه را نمی دانستید باید بگوییم که **اسم قهوه با خامه اسپرسو کن پانا** یا اسپرسو با کرم است. اگر بر روی یک شات اسپرسو مقداری خامه اضافه شود، قهوه کن پانا حاصل می گردد. برخی از مکان ها با توجه به درخواست مشتری این قهوه را با دو شات اسپرسو تهیه می کنند.



آفوگاتو

آفوگاتو در واقع بیشتر به عنوان دسر شناخته شده است اما در لیست انواع قهوه در منوها دیده می شود. آفوگاتو که معنی آن در زبان ایتالیایی غرق شده می باشد، از بستنی وانیلی با قهوه اسپرسو درست میشود. در مقاله **آفوگاتو چیست** بصورت تخصصی به این نوشیدنی پرداخته ایم.



قهوه کورتادو

کورتادو کلمه ای اسپانیایی به معنای رقیق کردن است. در قهوه کورتادو مقدار اسپرسو و شیر یکسان است که هم اندازه اسپرسو شیر جوشیده شده اضافه می شود که باعث کم کردن میزان اسیدیته قهوه می گردد. این قهوه طرفداران بسیاری در کشورهای مختلف به ویژه اسپانیا، پرتغال، کوبا، ونزوئلا و ... دارد.



قهوه بدون کافئین یا دیکف

برای افرادی که می خواهند یک قهوه بدون کافئین میل کنند، قهوه دیکف بهترین گزینه است. دانه قهوه به خودی خود دارای مقداری کافئین است اما می توان در زمان رست کردن کافئین را حذف کرد. اگر به حرفه برشته کاری قهوه علاقمندید در **آموزش رستری** این آموزشگاه شرکت کنید.



قهوه رد آی

رد آی بسیار قوی است و مناسب افرادی است که به کافئین زیادی برای انرژی بالای خود نیاز دارند. این قهوه از یک شات اسپرسو دمی بت یک شات اسپرسو سینگل تهیه می شود.



قهوه کلد برو

دم کردن قهوه کلد برو به نسبت دیگر قهوه ها کمی متفاوت است و از آب سرد برای تهیه آن استفاده می کنند و همچنین به دلیل اینکه آب سرد باید به آرامی و به صورت قطره قطره بر روی پودر قهوه بریزد و به آن نفوذ کند تا عصاره گیری انجام شود پس برای تهیه این قهوه نیاز به زمان زیادی است.



کلد برو به خاطر نحوه آماده سازی، عصاره ای قوی تر با عطر و طعم بهتر و خواص بیشتری نسبت به سایر انواع قهوه دارد.

آیس کافی

آیس کافی برای افرادی که به قهوه علاقه دارند و دوست دارند در روزهای گرم سال انرژی زیادی بدست آورند یک گزینه عالی است. برای تهیه آیس کافی از یک شات اسپرسو به همراه چند تکه یخ استفاده می شود.



آیس آمریکانو

آیس آمریکانو از لحاظ مقدار شیر و مواد دیگر دقیقاً مانند آمریکانو است با این تفاوت که آیس آمریکانو را سرد می نوشند یعنی آیس آمریکانو از یک شات اسپرسو به همراه مقدار مشخصی آب سرد و گاهی همراه با چند تکه یخ نوشند.



آیس لاته

یکی از انواع قهوه آیس لاته است که همانطور از کلمه آیس مشخص است باید این نوشیدنی را سرد بنوشید. برای تهیه آیس لاته باید از شیر سرد استفاده می شود که برای کف دار کردن شیر از دستگاه فوم سر یا بخار سرد استفاده می کنند اما اگر درخانه قصد دارید آیس لاته را درست کنید می توانید از فرنچ پرس یا همزن برقی برای فوم دادن شیر استفاده نمایید.

انواع قهوه تلخ

- قهوه ترک
- قهوه ویتنامی
- قهوه اندونزیایی
- قهوه سیاه
- قهوه آمریکانو
- بک کافی
- دوپیو

توجه؛ اگر شما هم جز افرادی هستید بلافاصله پس از نوشیدن قهوه سرگیجه می گیرید و... به شما پیشنهاد مقاله **چرا قهوه میخورم سالم بد میشه** را مطالعه نمایید.

در این مقاله سعی کردیم شما را با انواع قهوه آشنا کنیم و بطور جداگانه عکس هر قهوه را گذاشتیم که در صورت مشاهده عکس انواع قهوه در کافه و... براحتی بتوانید تشخیص دهید که چه نوع از نوشیدنی است.

آموزشگاه دنیز علاوه بر دوره های در صنعت قهوه به برگزاری دوره هایی از جمله **آموزش کیک پزی**، **آموزش کیک فوندانت**، **آموزش شیرینی پزی** نیز پرداخته است.