

انواع روش دم کردن قهوه ترک

13 آذر 1404

قهوه ترک نوعی روش دم کردن قهوه است که نسبت به قهوه فرانسه و اسپرسو قدمت بیشتری دارد.

برای تهیه قهوه ترک فرقی نمی‌کند که شما دانه‌های عربیکا را به‌کار ببرید یا از قهوه روبوستا استفاده کنید؛ مهم این است که نحوه دم‌کردن قهوه ترک را بلد باشید.

طبیعی است که روش دم‌آوری تاثیر مستقیمی بر طعم، عطر و ظاهر قهوه دارد و به همین دلیل مهم است که هنگام تهیه قهوه ترک، به میزان حرارت و زمان دم کردن آن توجه کنید تا قهوه طعم خوبی داشته باشد و کف غلیظ و خوش‌رنگی روی سطح آن شکل بگیرد. خوب است بدانید که حتی تغییر کوچک در زمان یا دما می‌تواند باعث تلخی یا کم‌شدن کف روی قهوه شود؛ بنابراین مهارت در دم‌آوری تاثیر زیادی در کیفیت قهوه ترکی که می‌نوشید، دارد.

شناخت دانه و آسیاب مناسب برای قهوه ترک

اگر می‌خواهید قهوه ترک شما حداکثر طعم و عطر را داشته باشد، باید برای تهیه آن از دانه قهوه تازه و باکیفیت استفاده کنید. نکته مهمی که درباره این روش دم‌آوری قهوه باید بدانید، این است که قهوه در این روش باید بسیار ریز و پودری باشد؛ به‌طوری که با چشم معمولی تقریباً به شکل آرد دیده شود.

این ریزبودن آسیاب قهوه باعث می‌شود که هنگام دم‌آوری روی حرارت ملایم، طعم دانه‌ها به خوبی آزاد شود و کف غلیظ و یکدستی روی قهوه شکل بگیرد.



روش‌های دم کردن قهوه ترک

برای تهیه قهوه ترک می‌توانید از روش‌های متفاوتی استفاده کنید که در هر روش، طعم، عطر و حتی ظاهر قهوه کمی متفاوت می‌شود. این شما هستید که با توجه به ذائقه، میزان مهارت و ابزاری که دارید، می‌توانید یکی از روش‌ها را برای تهیه قهوه ترک انتخاب کنید. در ادامه این روش‌های مختلف را بررسی

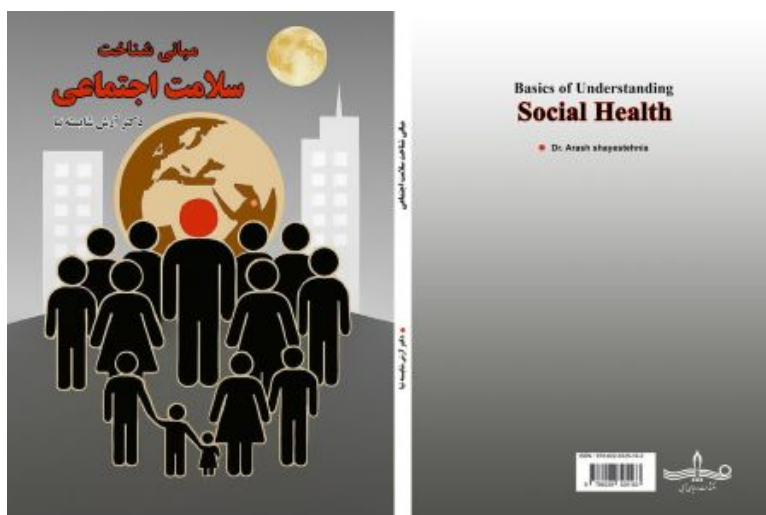
می‌کنیم تا به دلخواه خود، از آن‌ها برای تهیه قهوه ترک کمک بگیرید:

روش اول: دم کردن قهوه ترک با جذوه (Cezve) سنتی

اگر می‌خواهید قهوه ترک را به سبک سنتی دم بگذارید، به جذوه، قهوه ترک آسیاب‌شده بسیار ریز، آب سرد و کمی شکر (در صورت تمایل) نیاز دارید. نسبت معمول قهوه به آب حدود یک تا دو قاشق چای‌خوری قهوه برای هر فنجان است و میزان شکر را هم می‌توانید بر اساس ذائقه خود در نظر بگیرید.

در روش سنتی با جذوه، ابتدا آب سرد، قهوه ترک آسیاب‌شده و در صورت تمایل شکر را با هم مخلوط کنید و سپس جذوه را روی حرارت ملایم قرار دهید. بدین ترتیب قهوه به آرامی در آب حل می‌شود و عطر و طعم آن به خوبی آزاد خواهد شد. توجه کنید که پس از شروع گرم‌شدن و بالا آمدن کف، دیگر نباید آن را هم بزنید تا کف غلیظی که روی قهوه تشکیل شده است، خراب نشود.

یکی از نکات مهم برای ایجاد کف غلیظ و خوش‌رنگ روی قهوه ترک این است که حواستان به بالا آمدن قهوه باشد و درست قبل از جوشیدن کامل، شعله را خاموش کنید؛ سپس کمی منتظر بمانید و دوباره جذوه را روی حرارت قرار دهید تا کف ایجادشده حفظ شود. توجه کنید که هنگام تهیه قهوه ترک حرارت نباید زیاد باشد، بعد از گرم شدن ترکیب آب و قهوه، آن را بیش از اندازه هم نزنید و پس از آنکه آب جوش آمد، دیگر به آن پودر قهوه اضافه نکنید. این اشتباهات طعم اصیل قهوه ترک را از بین می‌برند و باعث می‌شوند که قهوه شما طعم خوب و کف خود را از دست بدهد.



[انتشارات رویای آبی](#)

روش دوم: دم کردن قهوه ترک با قهوه‌ساز برقی مخصوص

برای دم کردن قهوه ترک با قهوه‌ساز برقی، ابتدا مخزن آب آن را پر کنید و قهوه ترک آسیاب‌شده را در قسمت مخصوص بریزید. معمولاً دستگاه‌ها دارای نشانگر سطح آب هستند تا بتوانید میزان متناسب آب و قهوه را رعایت کنید. پس از روشن کردن دستگاه، قهوه به‌صورت خودکار با حرارت کنترل‌شده دم می‌کشد و قهوه ترک شما آماده می‌شود.

البته این نکته را در نظر بگیرید که طعم قهوه‌ای که با دستگاه برقی تهیه می‌کنید، کمی با روش سنتی فرق می‌کند. درواقع، قهوه تهیه‌شده با دستگاه معمولاً تلخی و غلظت کمتری دارد و کف ایجادشده روی آن نازک‌تر است؛ اما این مزیت را دارد که با دستگاه می‌توانید سریع‌تر قهوه خود را آماده کنید و حتی اگر تجربه چندان‌ی هم در درست کردن قهوه نداشته باشید، از عهده آن برمی‌آیید.

روش سوم: دم کردن قهوه ترک با اجاق گاز و ظرف معمولی

اگر جذوه یا دستگاه قهوه‌ساز ندارید، نگران نباشید؛ چون باز هم می‌توانید قهوه ترک تهیه کنید. برای این منظور از یک ظرف کوچک و دسته‌دار با کف ضخیم مثل شیرجوش یا قابلمه کوچک استیل استفاده کنید. نکته مهم این است که ظرف بیش از اندازه پهن نباشد تا کف قهوه به خوبی شکل بگیرد.

همان‌طور که در روش سنتی تهیه قهوه ترک گفتیم، ابتدا آب سرد، قهوه ترک و در صورت تمایل، شکر را با هم مخلوط کنید و سپس ظرف را روی حرارت ملایم قرار دهید. برای اینکه قهوه نسوزد و کف آن حفظ شود، حرارت را پایین نگه دارید و حواستان باشد که قهوه زیاد نجوشد. وقتی قهوه شروع به بالا آمدن کرد و روی سطح آن کف ظاهر شد، ظرف را از روی حرارت بردارید. اگر می‌خواهید کف بیشتری روی سطح قهوه شکل بگیرد، می‌توانید این مرحله را یک بار دیگر هم تکرار کنید. این نکته مهم را هم به خاطر داشته باشید که برای تهیه قهوه‌ای با طعم ایده‌آل باید حرارت را کنترل کنید.