طرز دم کردن قهوه ترک

8 دی 1404

دم کردن قهوه ترک حرفه‌ای از لذت‌بخش‌ترین روش‌های تهیه قهوه است که با رعایت چند نکته ساده می‌توانید طعمی اصیل، عطری دلنشین و کفی غلیظ داشته باشید.

بهترین روش دم کردن قهوه ترک به صورت حرفه‌ای

قهوه ترک را می‌توان با ابزارهای مختلفی تهیه کرد، اما اصل کار در همه روش‌ها یکسان است: حرارت ملایم، آب سرد و جلوگیری از جوشیدن قهوه.

مواد لازم برای دم کردن قهوه ترک

پودر قهوه ترک: ۲ قاشق چای‌خوری پر
شکر (اختیاری) : ۱ قاشق چای‌خوری
آب سرد: ۱ فنجان

طرز تهیه قهوه ترک روی گاز

دم کردن قهوه ترک با قهوه‌جوش

۱. پودر قهوه، آب سرد و شکر را داخل قهوه‌جوش بریزید و هم بزنید.

۲. قهوه‌جوش را روی حرارت ملایم قرار دهید.

۳. وقتی کف روی قهوه جمع شد، آن را به‌آرامی داخل فنجان بریزید.

۴. اجازه ندهید قهوه بجوشد.

طرز تهیه قهوه ترک با قوری

قهوه و آب سرد را داخل قوری مخلوط کنید.
روی حرارت کم بگذارید تا کف ایجاد شود.
قهوه را آرام در فنجان بریزید.

طرز تهیه قهوه ترک با موکاپات

آب را در مخزن پایینی بریزید.
پودر قهوه ترک را داخل سبد قرار دهید.

موکاپات را روی شعله ملایم بگذارید تا قهوه خارج شود.

طرز تهیه قهوه ترک با شیرجوش

پودر قهوه، آب و شکر را داخل شیرجوش بریزید.
روی حرارت ملایم بگذارید.
قبل از جوشیدن، از روی گاز بردارید و سرو کنید.

نکته مهم: در همه روش‌ها قهوه نباید بجوشد، زیرا باعث تلخ شدن طعم آن می‌شود.

طرز تهیه قهوه ترک با دستگاه برقی

۱. آب سرد را داخل مخزن دستگاه بریزید.

۲. پودر قهوه و شکر را اضافه کنید و کمی هم بزنید.

۳. دستگاه را روشن کنید.

۴. پس از جمع شدن کف و خاموش شدن خودکار دستگاه، قهوه را در فنجان بریزید.