

باریل

روش تهیه قهوه یا چطور در فصل بهار بیدار بمانیم؟

در خانه یا محل کار



جلد یک

فهرست (دستورالعمل‌های متفاوت و کاربردی ما)

کاپوچینو

فلت وایت

ماکیاتو

موکا

دالگونا

اگ ناگ لته

لته نان زنجبیلی

آیس کارامل لته

لته کدو حلواپی

فهرست (صفحه دوم)

آیس کافی

گلد بُرو

آیریش کافی

آیریش کافی آفوگاتو

آیس چای لته فندقی

سیروپ قهوه

آفوگاتو شکلات

نوشیدنی اول

کاپوچینو



کاپوچینو

مواد اولیه

- ۶۰ میلی لیتر اسپرسو
- ۱۵۰ تا ۲۰۰ میلی لیتر شیر فوم بخاردار
- دارچین یا پودر کاکائو برای تزئین

خرید
قهوه
بارجیل





روش آماده سازی:

گام اول

اسپرسو را داخل یک ماگ بریزید.

گام دوم

حالا نوبت بخار دادن به شیر می‌رسد. اگر از نازل بخار دستگاه اسپرسوساز استفاده می‌کنید، نازل را درست زیر سطح شیر نگه دارید، حواس‌تان باشد هیچ هوای سردی وارد نشود. نباید صدای سوت بیاید یا قطره‌های شیر را پخش کند. سعی کنید با بخار، شیر را مثل گرداب بچرخانید، کم‌کم و با ملایمت شیر را پایین هم‌زمان که گرم می‌شود پایین بیاورید. به این کار «کشیدن» شیر می‌گویند و از آن برای کف‌دار شدنش استفاده می‌کنند. وقتی آماده است که نرم و کف‌دار باشد.

اگر روی دستگاه اتوماتیک قهوه سازتان، نازل بخار ندارید، شیر را جدا در ظرفی استیل ریخته و گرم کنید. می‌توانید از هم‌زن برقی مخصوص شیر (اول شیر را با مایکروویو یا روی گاز داغ کنید، حواس‌تان باشد نجوشد) استفاده کنید یا اینکه، شیر گرم را در فرنچ پرس ریخته، بعد با احتیاط اهرم را بالا و پایین بکشید تا هوا در شیر رفته و کف درست شود.

گام سوم

حالا به شکلی ماهرانه، شیر کف‌دار را از ارتفاع کم روی اسپرسو بریزید. برخلاف لته یا فلت وایت، توی کاپوچینو نباید قهوه و شیر را قاطی کنید. هدف مان این است کف شیر، نرم و خامه‌ای باشد.

سعی کنید رویش را بپوشاند - شیر باید زیر کف محو شود و اجازه بدهد کف شیر سفت‌تر با یک ضربه محکم از اسپرسو در انتهای فنجان جا خوش کند.

اگر دوست داشتید، می‌توانید روی آن، دارچین یا پودر کاکائو بپاشید و یک اثر هنری خوشمزه خلق کنید!

نوش جان

نوشیدنی دوم

فِلَت وایت



فِلَتِوایت

مواد اولیه

- ۶۰ میلی لیتر اسپرسو
- ۱۰۰ تا ۱۳۰ میلی لیتر شیر

خرید
قهوه
بارجیل





روش آماده سازی:

گام اول

اسپرسو را در یک فنجان با استفاده از دستگاه اسپرسوساز درست کنید و بریزید.

گام دوم

سپس شیر را بخارپز کنید. اگر از نازل بخار دستگاه اسپرسو استفاده می کنید، میله را حداقل ۱ تا ۲ سانتی متر زیر سطح نگه دارید، مطمئن شوید که هوای سرد وارد نمی شود. نباید صدای خش خش ایجاد کند یا قطرات شیر به جایی بریزد.

می توانید از دستگاه کف ساز برقی شیر استفاده کنید (شیر را در مایکروویو یا روی اجاق گاز گرم کنید، مطمئن شوید که نجوشد) یا شیر گرم را در یک فرنچ پرس بریزید، سپس فیلتر را با دقت، بالا و پایین فرو کنید تا هوا از آن عبور کند و کف ایجاد شود. اگر متوجه شدید که شیرتان خیلی کف دار است، می توانید کف را با یک قاشق بتراشید تا شیر نرم تر ظاهر شود.

گام سوم

شیر را داخل اسپرسو بریزید و از وسط شروع کنید. همان طور که ظرف را بالا می برید، شروع به تکان دادن آن به جلو و عقب کنید تا طرحی روی اسپرسو درست کنید. یا برای ایجاد یک شکل قلب ساده، به ریختن و هل دادن شیر ادامه دهید، ظرف را به سمت بالا کج کنید، سپس شیر را با کشیدن دهانه به سمت بالا در ثانیه آخر محدود کنید. شیر شما باید بافت خوبی داشته باشد، صاف و خیلی غلیظ نباشد.

نوش جان

نوشیدنی سوم

ماکیاتو



ماکیاتو

مواد اولیه

- ۳۰ میلی لیتر اسپرسو
- کمی شیر

خرید
قهوه
بارجیل





روش آماده سازی:

گام اول

۳۰ میلی لیتر اسپرسو دبل را داخل فنجان بریزید.

گام دوم

حالا نوبت بخار دادن به شیر می رسد. اگر از نازل بخار دستگاه اسپرسوساز استفاده می کنید، نازل را درست زیر سطح شیر نگه دارید، حواس تان باشد هیچ هوای سردی وارد نشود. نباید صدای سوت بیاید یا قطره های شیر را پخش کند. سعی کنید با بخار، شیر را مثل گرداب بچرخانید، کم کم و با ملایمت شیر را پایین هم زمان که گرم می شود پایین بیاورید. به این کار «کشیدن» شیر می گویند و از آن برای کف دار شدنش استفاده می کنند. وقتی آماده است که نرم و کف دار باشد.

اگر روی دستگاه اتوماتیک قهوه سازتان، نازل بخار ندارید، شیر را جدا در ظرفی استیل ریخته و گرم کنید. می توانید از هم زن برقی مخصوص شیر (اول شیر را با مایکروویو یا روی گاز داغ کنید، حواستان باشد نجوشد) استفاده کنید یا اینکه، شیر گرم را در فرنچ پرس ریخته، بعد با احتیاط اهرم را بالا و پایین بکشید تا هوا در شیر رفته و کف درست شود.

گام سوم

یک یا دو قطره شیر را روی اسپرسو بریزید و سپس با قاشق چای خوری کمی کف شیر را روی اسپرسو اضافه کنید.

نوش جان

نوشیدنی چهارم

موکا



موکا

مواد اولیه

- ۲۰ گرم تکه شکلات شیری
- ۶۰ میلی لیتر اسپرسو دبل
- ۱۳۰ میلی لیتر شیر فوم گرم

خرید
قهوه
بارجیل





روش آماده سازی:

گام اول

تکه شکلات خودتان را داخل لیوان یا ماگ قرار دهید. اگر دوست ندارید نوشیدنی‌تان حساسی شیرین شود می‌توانید از پودر کاکائو استفاده کنید.

گام دوم

اسپرسو را روی شکلات یا پودر کاکائوی در لیوان یا ماگ بریزید. در صورت لزوم شکلات را هم بزنید تا آب شود و آن را با اسپرسو ترکیب کنید.

گام سوم

بعد شیرتان را بخارپز کنید. شیر موکا باید کف دار و غلیظ باشد و می تواند گرم تر از شیر کاپوچینو یا لاته باشد. اگر از نازل بخار دستگاه اسپرسو استفاده می کنید، آن را دقیقاً زیر سطح نکه دارید و مطمئن شوید که هوای سرد وارد نمی شود. نباید صدای خش خش ایجاد کند یا قطرات شیر به جایی بریزد. شیر را داخل ماگ یا لیوان تان بریزید و خوب هم بزنید تا مخلوط شود.

نوش جان

نوشیدنی پنجم

دالگونا



دالگونا

مواد اولیه

- ۲ قاشق غذاخوری قهوه فوری
- ۲ قاشق غذاخوری شکر
- ۲ قاشق غذاخوری آب جوش
- یخ
- ۲۰۰ تا ۲۵۰ میلی لیتر شیر

خرید
قهوه
بارجیل





روش آماده سازی:

گام اول

دانه های قهوه فوری، شکر و آب جوش را در یک کاسه با هم ترکیب کنید. با همزن حدود ۱ دقیقه هم بزنید. یخ را در لیوان خود بریزید و شیر را اضافه کنید. قهوه زده شده را روی شیر اضافه کنید.

گام دوم

اگر قهوه تان خوب و سفت است، می توانید آن را با حرکت چرخشی به شیرتان اضافه کنید تا یک بستنی خوب به دست آورید.

نوش جان

نوشیدنی شش‌م

لته تخم مرغ



لته تخم مرغ

مواد اولیه

- ۱۰۰ میلی لیتر تخم مرغ
- ۱۰۰ میلی لیتر شیر
- ۵۰ میلی لیتر اسپرسو
- کمی جوزهندی برای تزیین

خرید
قهوه
بارجیل





روش آماده سازی:

گام اول

شیر و تخم مرغ را به آرامی با هم روی گاز قرار دهید تا حرارت ببینند (مراقب باشید نجوشد). هم بزنید تا کف کند یا از کف ساز شیر استفاده کنید. اسپرسو را در یک لیوان بزرگ یا لیوان ضد حرارت بریزید و سپس مخلوط تخم مرغ / شیر را اضافه کنید. با پودر کمی جوشانده سرو کنید.

نوش جان

نوشیدنی هفتم

لته نان زنجبیلی



لته نان زنجبیلی

مواد اولیه

- نصف قاشق غذاخوری پودر زنجبیل
- یک چهارم قاشق غذاخوری پودر دارچین
- کمی پودر جوز هندی
- یک قاشق غذاخوری شکر قهوه‌ای
- دو قطره عصاره وانیل
- ۶۰ میلی لیتر اسپرسو دبل
- ۲۵۰ میلی لیتر شیر
- کمی بیسکویت زنجبیلی پودر شده برای تزیین

خرید
قهوه
بارجیل





روش آماده سازی:

گام اول

زنجبیل، دارچین، جوز هندی، شکر و وانیل را در یک لیوان یا فنجان ۳۰۰ میلی لیتری بریزید. اسپرسو را اضافه کنید و یک قطره آب جوش یا شیر داغ برای کمک به حل شدن شکر استفاده کنید.

گام دوم

شیر خود را بخارپز کنید اگر از نازل بخار یا کف ساز شیر استفاده نمی کنید، می توانید مقداری شیر را در قابلمه یا مایکروویو گرم کنید و در فرنچ پرس قرار دهید. با احتیاط فیلتر را در یک حرکت بالا/پایین فرو کنید تا هوا را از شیر داغ عبور دهید تا شیر کف کند.

گام سوم

شیر گرم شده را در فنجان خود بریزید تا شربت با شیر مخلوط شود. مقداری خامه فرم گرفته را روی آن بریزید و زنجبیل یا دارچین به آن اضافه کنید. مقداری بیسکویت زنجبیلی له شده را برای زیبایی بیشتر به آن اضافه کنید.

نوش جان

نوشیدنی هشتم

آیس کارامل لته



آیس کارامل لته

مواد اولیه

- ۲ قاشق غذاخوری سیروپ کارامل
- یک مشت یخ
- ۶۰ میلی لیتر اسپرسو دبل
- ۱۸۰ میلی لیتر شیر
- خامه قنادی (دلخواه)

خرید
قهوه
بارجیل





روش آماده سازی:

گام اول

لیوان ۲۵۰ تا ۳۰۰ میلی لیتری خود را با مقداری کارامل پوشانید. یخ را اضافه کنید، سپس اسپرسو (که با دستگاه اسپرسوساز درست شده یا ۱۵۰ میلی لیتر کلد برو را اضافه کنید).

گام دوم

لیوان را با شیر سرد پر کنید و حدود ۱ تا ۲ سانتی متر فضای بالایی در آن بگذارید. خامه فرم گرفته را اضافه کنید و مقداری کارامل دیگر روی آن بریزید.

نوش جان

نوشیدنی نهم

لته کدو حلوائی



لته کدو حلوایی

مواد اولیه

- ۶۰ میلی لیتر اسپرسو
- ۲ قاشق غذاخوری پوره کدو حلوایی
- ۲۰۰ میلی لیتر شیر
- پودر دارچین جهت تزئین
- ۶۰ میلی لیتر آب
- ۳۰ گرم شکر
- نصف قاشق غذاخوری عصاره وانیل

خرید
قهوه
بارجیل





روش آماده سازی:

گام اول

برای تهیه شربت ساده، آب، شکر و عصاره وانیل را در قابلمه بریزید و بجوشانید تا شکر حل شود.

گام دوم

از ۲۵ میلی لیتر شربت استفاده کنید و در لیوان بریزید. اسپرسو (تقریباً ۶۰ میلی لیتر) را با استفاده از دستگاه اسپرسوساز یا روش دلخواه خود اضافه کنید.

گام سوم

کدو حلوایی پوره شده را به همراه شیر به ظرف شیر اضافه کرده و بخارپز کنید. اگر از دستگاه کف ساز شیر استفاده می کنید، می توانید آن را نیز به آن اضافه کنید. فقط مطمئن شوید که پوره واقعا یک دست است.

گام چهارم

شیر گرم شده خود را داخل اسپرسو و شربت بریزید. دارچین یا جوز هندی به آن اضافه کنید و با چوب دارچین، لیوان خود را تزئین کنید.

نوش جان

نوشیدنی دهم

آیس کافی



آیس کافی

مواد اولیه

- ۶۰ میلی لیتر قهوه دمی
- ۱ قاشق غذاخوری شکر قهوه‌ای
- یک لیوان شیر
- نصف لیوان یخ

خرید
قهوه
بارجیل





روش آماده سازی:

گام اول

یک قهوه یا اسپرسو قوی دم کنید و شکر را در حالی که هنوز داغ است به آن اضافه کنید (در غیر این صورت قهوه وقتی سرد است طعم بسیار تلخی می گیرد). مقدار زیادی شیر اضافه کنید، مخلوط کنید و در یک لیوان بلند روی یخ بریزید.

نوش جان

نوشیدنی یازدهم

کُلد بُرو



کُلد بُرو

مواد اولیه

- دانه قهوه آسیاب شده، ۵۰ گرم به ازای هر ۲۰۰ میلی لیتر آب

خرید
قهوه
بارجیل



آسان



مناسب برای ۱ نفر



روش آماده سازی:

گام اول

ابتدا از ۵ گرم قهوه در هر ۲۰۰ میلی لیتر آب استفاده کنید و سپس نسبت را تنظیم کنید تا نسبتی را که دوست دارید پیدا کنید.

گام دوم

ترکیب را در داخل کوزه قرار دهید. با آب سرد دم کنید یا می توانید برای کمک به آزاد شدن طعم و مزه، آن را با آب تازه جوش دم کنید و سپس آب سرد اضافه کنید.

گام سوم

قبل از فیلتر کردن، بین ۸ تا ۲۴ ساعت اجازه دهید تا دم بکشد.

گام چهارم

از طریق فیلترهای پارچه‌ای یا کاغذی فیلتر کنید.

گام پنجم

آن را با آب گرم یا سرد یا خامه به مقداری که دوست دارید رقیق کنید. از آن می‌توانید به عنوان پایه‌ای برای کوکتل‌ها استفاده کنید.

نوشیدنی دوازدهم

آیریش کافی



آیریش کافی

مواد اولیه

- ۵۰ میلی لیتر سیروپ آیریش
- ۲ قاشق غذاخوری شکر قهوه‌ای
- ۱۵۰ تا ۲۰۰ میلی لیتر قهوه دمی
- ۵۰ تا ۱۰۰ میلی لیتر خامه

خرید
قهوه
بارجیل





روش آماده سازی:

گام اول

یک لیوان را با آب داغ پر کنید و بشویید. سیروپ آیریش را همراه با شکر داخل لیوان بریزید و هم بزنید تا شکر حل شود. قهوه را اضافه کنید و هم بزنید.

گام دوم

خامه را کمی هم بزنید تا کمی غلیظ شود، سپس خامه را به آرامی پشت قاشق چای خوری داخل لیوان بریزید تا به صورت یک لایه روی قهوه شناور شود.

نوش جان

نوشیدنی سیزدهم

آیریش کافی آفوگاتو



آیریش کافی آفوگاتو

مواد اولیه

- ۵۰ میلی لیتر سیروپ آیریش
- ۲ قاشق غذاخوری شکر قهوه‌ای
- ۱۵۰ تا ۲۰۰ میلی لیتر قهوه دمی
- یک اسکوپ بستنی

خرید
قهوه
بارجیل





آسان



مناسب برای ۱ نفر



روش آماده سازی:

گام اول

یک لیوان را با آب داغ پر کنید و بشویید. سیروپ آیریش را همراه با شکر داخل لیوان بریزید و هم بزنید تا شکر حل شود. قهوه را اضافه کنید و هم بزنید.

گام دوم

خامه را کمی هم بزنید تا کمی غلیظ شود، سپس بستنی را به آرامی با قاشق غذاخوری داخل لیوان بریزید تا روی قهوه شناور شود.

نوش جان

نوشیدنی چهاردهم

آیس چای لته فندقی



آیس چای لته فندق

مواد اولیه

- ۱ عدد چوب دارچین
- نصف قاشق چای خوری پودر وانیل
- زنجبیل ۲ سانتی متری، پوست کنده و برش خورده
- ۶ عدد هل
- ۶ عدد میخک
- ۱ قاشق چای خوری فلفل سیاه
- ۲ عدد چای کیسه ای، ترجیحا دارچین
- ۵۰۰ میلی لیتر شیر فندق

خرید
قهوه
بارجیل





روش آماده سازی:

گام اول

۵۰۰ میلی لیتر آب، دارچین، وانیل، زنجبیل، هل، میخک و دانه فلفل را در قابلمه ای بریزید و بگذارید بجوشد، سپس حرارت را کم کنید و ۱۰ دقیقه بدون درجوشانید.

گام دوم

از روی حرارت بردارید، چای کیسه ای را اضافه کنید و بگذارید ۳ دقیقه دم بکشد. کیسه های چای را بردارید و شکر را با آن مخلوط کنید. وقتی شکر حل شد، ادویه ها را صاف کرده و بگذارید تا خنک شوند. وقتی آماده سرو شد، شیر فندق را با آن مخلوط کنید. با یخ سرو کنید.

نوش جان

نوشیدنی پانزدهم

سیروپ قهوه



سیروپ قهوه

مواد اولیه

- شکر قهوه‌ای ۲۵۰ گرم
- ۲۵۰ میلی لیتر قهوه دمی
- یک و نصف قاشق چای خوری (اختیاری) عصاره وانیل

خرید
قهوه
بارجیل





روش آماده سازی:

گام اول

در تابه ای شکر و قهوه را روی حرارت ملایم مخلوط کنید و هم بزنید تا شکر حل شود. از روی حرارت بردارید و در صورت تمایل، وانیل را اضافه کنید.

گام دوم

بگذارید کامل خنک شود و در یک بطری یا شیشه استریل الک کنید. تا یک ماه در یخچال نگهداری شود.

نوش جان

نوشیدنی شانزدهم

آفوگاتو شکلات



آفوگاتو شکلات

مواد اولیه

- ۵۰ میلی لیتر اسپرسو داغ
- ۲۰ گرم شکلات تلخ
- ۲ پیمانه ژلاتوی شکلاتی

خرید
قهوه
بارجیل





روش آماده سازی:

گام اول

اسپرسو را روی شکلات بریزید و هم بزنید تا ذوب شود. اگر به میزان قابل توجهی اسپرسو را خنک کرد، سریعاً به مدت 5 ثانیه در مایکروویو، آن را گرم کنید.

گام دوم

ژلاتو را بین فنجان های اسپرسو تقسیم کنید و روی مخلوط اسپرسو بریزید.

نوش جان



جلد بعدیش رو سال
دیگه همین موقع،
براتون می فرستیم!

با تشکر از توجه شما

بارجیل