



القهوة هي واحدة من أفضل السلع في العالم، حيث بلغت صادرات البن العالمية في يونيو 2015 9.69 مليون كيس، تعتبر "مرونة" المشروب أحد أكبر الأسباب وراء شعبيته، بحيث يمكنك الاستمتاع به بشكل بسيط وإضافة الكراميل أو الشوكولاتة إليه، وتسخينه أو تبريده بالتلج، بل ويمكنك دمجه مع الآيس كريم الكوب العادي من القهوة السوداء الذي تشربه كل صباح جيد ولا يمكن الاستغناء عنه، ولكن هناك المزيد من الطرق للاستمتاع بهذا المشروب الرائع، تصطحبك محمصة كافالو لرحلة ممتعة لتذوق أكثر 4 أطعمة امتاعًا للقهوة، فها بنا.

4 مذاقات من القهوة عليك بتجربتها

1- فرابوتشينو

وقت التحضير: 5-10 دقائق

يتكون من: تلج، اسبريسو، حليب كامل الدسم، سكر، شراب منكه

فرايتشينو هو تخصص ستاربكس، قهوة ممزوجة بالثلج ومكونات أخرى وتعلوها الكريمة المخفوقة، لكن ليس عليك أن تبذل قصارى جهدك للاستمتاع بهذا المشروب!

إليك ما تحتاجه لتحضير فرايتشينو بنفسك في المنزل:

- كوب أو اثنين من الثلج.
- نصف كوب من الإسبريسو (أو قهوة مزدوجة القوة).
- نصف كوب حليب كامل الدسم.
- 1 إلى 2 ملعقة كبيرة من السكر.
- 1 إلى 2 ملعقة كبيرة شراب منكه حسب ذوقك (موكا، شوكولاتة ، إلخ).

الطريقة:

الخطوة 1.

إذا كان لديك مطحنة قهوة ، قم بشراء حبوب قهوة كاملة وطحنها قبل تخميرها مباشرة لأن مذاق فرايتشينو يكون أفضل عندما يصنع من حبوب البن الطازجة المطحونة

الخطوة 2.

دع القهوة تبرد بشكل طبيعي وانتظر حتى تصل إلى درجة حرارة الغرفة، لا تخطئ في السكب مباشرة على الثلج، فالنتيجة لن تكون بالطعم الصحيح.

الخطوة 3.

بعد أن تبرد القهوة، أضفها مع المكونات الأخرى - السكر والحليب والشراب - في الخلاط. امزجه لمدة 20 ثانية ثم املاً الخلاط بالثلج.

2- كراميل ماكياتو

وقت التحضير: 10 دقائق

المكونات: ثلج، حليب بارد، شراب فانيليا، صوص كراميل، اسبريسو.

مشروب القهوة المثلج المنعش واللذيذ هذا هو آخر كلاسيكي لستاربكس، ومثل فرابنتشينو، يمكن تحضير الكراميل ماكياتو في أقل من 5 دقائق - وهو مثالي لإرواء عطشك وترفيه الضيوف.

ستحتاج إلى:

- شراب الفانيليا (20 مل)
 - حليب بارد (240 مل)
 - صلصة الكراميل (20 مل)
 - شوتان من الإسبريسو أو 80 مل من القهوة المخمرة بقوة
 - كوب كبير من الثلج
- طريقة التحضير:

الخطوة 1.

ما عليك سوى إضافة الإسبريسو والحليب وشراب الفانيليا والثلج في كوب التقديم.

الخطوة 2.

امزج الخليط حتى يصبح قوامه ناعمًا.

الخطوة 3.

رش صوص الكراميل فوقها وهذا كل شيء!

3- موكا كافيه

وقت التحضير: 15 دقيقة

المكونات: مسحوق موكا / شوكولاتة، حبوب قهوة محمصة داكنة، حليب خالي الدسم، كريمة مخفوقة.

هذا النوع من قهوة لاتييه هو اختراع أمريكي مستوحى من مشروب القهوة Bicerin. قهوة الموكا هو مشروب إسبريسو مع الحليب الساخن والشوكولاتة. ولكن إذا لم يكن لديك آلة إسبرسو ، فلا تقلق!

نوضح لك كيفية صنع قهوة موكا حتى بدون آلة إسبرسو، إذا كنت تستطيع صنع القهوة في المنزل، فأنت على ما يرام.

المكونات هي:

● 2/3 كوب موكا أو مسحوق شوكولاتة (يمكنك أيضًا استخدام شراب

الشوكولاتة)

● 2 ملعقة كبيرة. من حبوب البن المحمصة الداكنة

● كوب أو كوبين من الحليب منزوع الدسم

● كريمة مخفوقة

● مطحنة القهوة

وإليك كيفية صنع مقهى موكا الخاص بك:

الخطوة 1.

قم بإعداد قهوتك كالمعتاد، لكنك تريد أن تحدد وقتها بحيث تكون جاهزة تقريبًا في نفس وقت شراب الموكا - تأكد من أن مزيج الشوكولاتة والحليب ليس باردًا.

الخطوة 2.

سخني الحليب دون تركه يحترق، يُضاف مسحوق الموكا / الشوكولاتة في كوب كبير الحجم ويُسكب الحليب الخالي من الدسم بعد ذلك. قلبها بسرعة حتى يذوب المسحوق.

الخطوة 3.

نسكب القهوة في الكوب ونقلبه مع شراب الموكا / الشوكولاتة.

الخطوة 4.

أضف الكريمة المخفوقة وبعض مسحوق الموكا فوق المشروب وهذا كل شيء!

4- قهوة أمريكانو

مدة التحضير: 2-4 دقائق

المكونات: إسبريسو ، ماء ساخن

تستخدم العديد من المشروبات التي تحتوي على الإسبريسو الحليب، ولكن ليس قهوة أمريكيانو يستخدم المشروب أيضًا الإسبريسو ولكنه مملوء بالماء الساخن بدلاً من الحليب، والنتيجة هي مشروب قهوة له نفس قوة القهوة المقطرة ولكن بنكهة مختلفة.

إذا كنت ترغب في صنع هذا المشروب في العمل، فأنت لست بحاجة إلى آلة صنع القهوة المكتبية، فكل ما تحتاجه لصنع مشروب أمريكيانو الخاص بك هو:

- إسبرسو
- ماء ساخن

أما الخطوات فهي:

- الخطوة 1. جهاز كوب لاتييه أو قهوة.
- الخطوة 2. ضع 3 أونصات من الإسبريسو في كوب منفصل.
- الخطوة 3. اسكب 3 أونصات من الماء الساخن في الكوب الذي تتوي الشرب منه.
- الخطوة 4. أضف جرعة الإسبريسو في الكوب.

يمكنك الاستعانة بالروابط التالية من محمصة كافالو للحصول على أفضل كوب قهوة:

[أكواب القهوة](#)

[ادوات تحضير القهوة](#)

[بكج قهوة مختصة](#)

[قهوة مقطرة](#)

الوصف

القهوة هي واحدة من أفضل السلع في العالم تصطحبك محمصة كافالو لرحلة ممتعة لتذوق أكثر 4 أطعمة امتاعًا للقهوة، فهيا بنا.