

NİTELİKLİ TÜRK KAHVESİ DEMLEME KILAVUZU

GELENEKSEL KAHVE DEMLEME YÖNTEMİNE ÇAĞDAŞ BİR YAKLAŞIM - Turgay YILDIZLI

1 Tercih ettiğiniz taze kavrulmuş nitelikli kahveyi seçin. 1'e 8 ile 1'e 12 kahve su oranı aralığı iyi sonuç verecektir. Bu reçetede 1'e 10 (7gr kahve 70gr su) oranı kullandık. Tercihe göre oranı değiştirebilirsiniz.



2 Kahvenizi demlemeye başlamadan önce, Geleneksel Türk kahvesi öğütme inceliğinden biraz daha kalın ama espressodan daha ince öğütün. Kahveyi cezve içine aktarın.



3 İsteğe göre şeker ya da baharatı bu aşamada ekleyin. Katı içeriklerden Şeker sonra suyun ilave edilmesi Baharat içeriklerin daha iyi karışmasını sağlayacaktır. *Türk Kahvemizi sade tercih ve tavsiye ediyoruz!*



4 70gr ılık ya da oda ısısında suyu cezveye ekleyin. Not: 60°C derece civarında ılık su ile başlamak demleme süresini kontrol etmenizi kolaylaştıracaktır.



5 Diğer bir yöntem, suyu servis edeceğimiz fincan ile ölçerek cezveye aktarmak. Fincan kapasitesi ve kullanılan kahve miktarını önceden belirlemek gerekir.



6 Kahvenin topaklanmaması ve dengeli çözünmesi için bir kaşık yardımı ile (tercihen ahşap) 10-15 kez karıştırın. Demleme sırasında karıştırmamak aşırı çözünme ve acılaşmayı engelleyecektir.



7 Cezveyi ısı kaynağına yerleştirin. İdeal demleme süresine ulaşacak şekilde alevi ayarlayın. Demlemenin ortalarında ocağın alevini azaltın.



8 Demlemenin 2 - 2½ dakikayı aşmamasına dikkat edin. Köpük yükselmeye başladığında ısıyı dikkatli/kontrollü bir şekilde azaltın.



9 Kahve kaynamadan önce (90°-94°C sıcaklık civarında) demlemeyi bitirin. Fincanı 45° açıda tutun ve kahveyi fincana boşaltın. Böylece kahve köpüğü de muhafaza edilmiş olur.



10 Kahvenizi su ve tercihe göre bir tatlı ile servis edebilirsiniz. Telve'nin çökmesi ve ideal içme sıcaklığına ulaşması için en az 2 - 3 dakika beklenmeli.

AFİYET OLSUN!



NİTELİKLİ TÜRK KAHVESİ PRENSİPLERİ

İYİ BİR KAHVE DEMLEMENİN TEMEL DEĞİŞKENLERİ

1	Nitelikli kahve		2	Öğütme	
3	Su Kalitesi		4	Kahve / Su Oranı	
5	Ekipman		6	Karıştırma	
7	Isı Kaynağı		8	Demleme Süresi	
9	Fincan		10	Servis ve Ritüel	

STC nitelikli®
TÜRK
kahvesi



NİTELİKLİ TÜRK KAHVESİ

Geleneksel Türk kahvesi demleme yönteminin belirleyici özelliklerini muhafaza ederek, Nitelikli kahve prensip ve standartları rehberliğinde tekrarlanabilir ve aktarılabilir bir tat deneyimi yaşatma amacıdır Nitelikli Türk Kahvesi. Türk Kahvesi bilinirliğinin ve beğenilirliğinin geniş kitlelere ulaşmasını amaçlayan STC | Nitelikli Türk Kahvesi®'nin önceliği kullanılan kahve seçiminden hazırlama yöntemine ve sunumuna kadar tüm süreçlerin şeffaf, takip ve tekrar edilebilir ve paylaşılabılır olmasını sağlamaktır.

daha fazla bilgi için sitemizi ziyaret edin.

www.nitelikliurkkahvesi.com

© 2020 STC | Nitelikli Türk Kahvesi® Tüm hakları saklıdır.

STC nitelikli®
TÜRK
kahvesi