

دفترچه قهوه؛ راهی برای بهبود کیفیت دم‌آوری و تکرار طعم مطلوب

ثبت اطلاعات دم‌آوری در دفترچه قهوه می‌تواند به علاقه‌مندان و باریستاها کمک کند تا دلایل تغییر طعم را بهتر بررسی کنند و شرایط تهیه یک فنجان مطلوب را به خاطر بسپارند.

به گزارش خبرنگاران گروه زندگی و سرگرمی گزارش خبر، تفاوت طعم قهوه در روزهای مختلف، حتی با استفاده از دانه و ابزار مشابه، یکی از چالش‌های دم‌آوری خانگی و فعالیت کافه‌هاست. فراموش‌شدن تنظیمات آسیاب، مقدار آب یا زمان دم‌آوری، بررسی این تفاوت‌ها را دشوار می‌کند. دفترچه قهوه با ثبت همین جزئیات، سابقه‌ای برای مقایسه نتایج فراهم می‌سازد.

بر اساس یک راهنمای آموزشی درباره ثبت تجربه‌های قهوه، استفاده از قالبی ساده و ثابت می‌تواند به شناخت تنظیمات مطلوب و اصلاح مرحله‌به‌مرحله دستور دم‌آوری کمک کند.

دفترچه قهوه چیست؟

دفترچه قهوه ابزاری کاغذی یا دیجیتالی برای ثبت مشخصات هر نوبت دم‌آوری است. نوع دانه، تاریخ رست، درجه آسیاب، مقدار قهوه و آب، زمان دم‌آوری و برداشت‌های طعمی، از اطلاعاتی هستند که می‌توان در آن نوشت.

کاربرد اصلی این دفترچه، امکان مراجعه به تجربه‌های قبلی است. زمانی که یک فنجان نتیجه مطلوبی دارد، یادداشت‌ها کمک می‌کنند شرایط تهیه آن دوباره بررسی شود. هنگام افت کیفیت نیز می‌توان تفاوت تنظیمات را با دفعات پیشین مقایسه کرد.

پنج اطلاعات پایه برای شروع

در راهنمای منتشرشده، ثبت پنج مورد برای آغاز پیشنهاد شده است: نوع قهوه و تاریخ رست، دوز قهوه، حجم یا وزن آب، زمان دم‌آوری و ارزیابی کوتاه طعم.

ثبت اطلاعات در همان زمان دم‌آوری، احتمال فراموش‌شدن جزئیات را کاهش می‌دهد. همچنین، کوتاه‌بودن قالب می‌تواند استمرار در یادداشت‌کردن را آسان‌تر کند؛ موضوعی که برای تشکیل سابقه قابل بررسی اهمیت دارد.

ارزیابی طعم با معیارهای ثابت

برای مقایسه فنجان‌ها، استفاده از امتیازهای یک تا پنج در کنار توضیحات کوتاه پیشنهاد شده است. عطر، شیرینی، اسیدیته، بادی و پس‌مزه، از ویژگی‌هایی هستند که می‌توان ثبت کرد.

ثابت‌بودن معنای امتیازها اهمیت دارد. برای مثال، باید روشن باشد که عدد بالاتر بیانگر شدت بیشتر یک ویژگی است یا میزان پسند شخصی. چند واژه توصیفی نیز می‌تواند تفاوت نوشیدنی‌ها را دقیق‌تر از عبارتهایی مانند «خوب بود» یا «متوسط بود» نشان دهد.

مرور هفتگی برای شناسایی الگوهای دم‌آوری

مرور یادداشت‌ها، بخش مهم استفاده از دفترچه قهوه است. بررسی هفتگی می‌تواند نشان دهد کدام نسبت آب به قهوه مطلوب‌تر بوده، تغییر آسیاب چه نتیجه‌ای داشته و هر دانه با روش دم‌آوری مورد استفاده چگونه عمل کرده است.

در مقابل، تغییر هم‌زمان چند عامل، تحلیل نتیجه را دشوار می‌کند. اگر مقدار قهوه، درجه آسیاب و زمان دم‌آوری با هم تغییر کنند، مشخص‌کردن عامل مؤثر بر طعم آسان نخواهد بود. تغییر مرحله‌به‌مرحله تنظیمات، امکان مقایسه روشن‌تری ایجاد می‌کند.

کاربرد دفترچه قهوه در خانه و کافه

ثبت تجربه‌ها برای کاربران خانگی می‌تواند به شناخت سلیقه و انتخاب آگاهانه‌تر دانه قهوه کمک کند. در کافه نیز داشتن سابقه دستورها و نتایج، برای انتقال تجربه میان کارکنان و پیگیری ثبات نوشیدنی‌ها کاربرد دارد.

دفترچه کاغذی، یادداشت تلفن همراه یا فایل دیجیتالی، هرکدام می‌توانند برای این کار استفاده شوند. انتخاب ابزار به شیوه کار فرد بستگی دارد؛ ثبت مستمر و مرور اطلاعات، عامل اصلی استفاده مؤثر از آن است.

راهنمای دفترچه قهوه برای شروع، سه مرحله معرفی کرده است: ساخت یک قالب ثابت، ثبت حداقل ۱۰ فنجان پیایی و استخراج سه الگوی اصلی از نتایج.

این الگوها می‌توانند به تنظیمات مطلوب، ویژگی‌های طعمی مورد علاقه یا عوامل همراه با افت کیفیت مربوط باشند. جزئیات این روش در مطلب «دفترچه قهوه چیست و چطور با آن پیشرفت کنیم؟» در یک وب‌سایت تخصصی قهوه ارائه شده است.