



# The House of Coffee

## سرو بین المللی قهوه

سرو قهوه را باید یک نوشیدنی مهم در زندگی بشر دانست. در این بخش کوشش کرده ایم اصطلاحات مربوط به انواع قهوه را که در کافه ها و رستوران های جهان به کار می رود، معرفی کنیم. اگر با این راهنما قهوه ای نوش جان کردید ما را هم فراموش نکنید.

اصطلاحات بین المللی سرو انواع قهوه

DOUBLE: اسپرسو شامل 2 شات (هر SHOT اسپرسو حداکثر شامل 45 تا 60 میلی لیتر اسپرسو)

DOPPIO: روش خلاصه جهت درخواست سرو دبل

DOUBLE RISTRETTO: شامل یک شات و به مقدار کم SHOT SHORT از اسپرسو

Longo: اسپرسو در ترکیب مناسب با آب بیش تر جهت پر کردن فنجان قهوه که در واقع بیش ترین طعم گیری از قهوه ضمن تهیه آن با افزودن آب اضافی به اولین شات اسپرسو انجام می شود.

DOUBLE DOUBLE: به معنی استفاده از خامه دابل و شکر دابل در سرو قهوه است (نوشیدنی هایی که با خامه تهیه و سرو می شوند)

Cup Double: به معنی سفارش دو فنجان اسپرسو که اگر جهت سرو یک نفر باشد یکی از فنجان ها باید بسیار داغ تهیه شود.

Grande: فنجان قهوه با گنجایش 16 اونس یا 480 میلی لیتر.

Drip: به معنی سفارش قهوه ساده می باشد.

Dry: به معنی سفارش انواع قهوه به همراه کف شیر

Sugar Cher: به همراه شکر مساوی

Demitasse: کپ کوچک جهت سرو اسپرسوی ساده

Barista: گارسن متبحر و آموزش دیده جهت تهیه انواع قهوه

caf- Half: قهوه با کافئین متوسط

Harmless: اصطلاح درخواست قهوه بدون کافئین هنگام سفارش نوشیدنی قهوه

fun No: اصطلاح سفارش قهوه بدون کافئین یا بدون چربی

Leash a On: اصطلاح جهت سفارش قهوه در لیوان بدون دسته

Quad: شامل چهار شات اسپرسو یا به عبارتی Short Double

Double: اصطلاح جهت سرو اسپرسو در فنجان با گنجایش 240 میلی لیتر

Tall: فنجان با گنجایش 12 اونس یا 360 میلی لیتر

Triple: سه شات اسپرسو (غلیظ تر از دبل)

Shot: اولین چکیده خارج شده از دستگاه اسپرسو شامل 30 میلی لیتر یا یک اونس اسپرسو

Single: اسپرسو تهیه شده از یک شات (حداکثر 14.3 اونس)

Skinny: اصطلاح در سفارش لاته با شیر کم چرب

Harmless Skinny: اصطلاح جهت سفارش لاته با شیر کم چرب و اسپرسوی بدون کافئین

Unleaded: قهوه بدون کافئین

Wings With Legs With: فنجان دارای دسته

room With: سفارش قهوه جهت جای گذاردن فضای کافی در بالای لیوان برای افزودن خامه یا جهت سرو بهتر

