



KHÁM PHÁ

Cà Phê





CÀ PHÊ BẮT NGUỒN TỪ ĐÂU ?



850

NGƯỜI ETHIOPIA PHÁT HIỆN RA HẠT CÀ PHÊ

Từ việc đàn dê thích thú khi ăn loại quả mọng đỏ, từ năm 850 người Ethiopia bắt đầu sử dụng loại hạt này bằng cách ăn trực tiếp hoặc lên men rượu.



1475

QUÁN CÀ PHÊ ĐẦU TIÊN TRÊN THẾ GIỚI RA ĐỜI

Quán cà phê đầu tiên ra đời tại Constantinople (Istanbul ngày nay) thuộc Thổ Nhĩ Kỳ.



1600

CÀ PHÊ TRỞ NÊN PHỔ BIẾN TẠI CHÂU ÂU

Cà phê được xuất khẩu từ Yemen sang Châu Âu, cung cấp cho các quán cà phê ở Hà Lan, Anh, Pháp. Từ đó cà phê đã nhuộm nâu ở Châu Âu.



1700

CÀ PHÊ DẦN ĐẶT CHÂN LÊN KHẮP CHÂU LỤC

Người Hà Lan và Pháp đã tiến hành cuộc chinh phạt và chiếm đảo Java và Martinique làm thuộc địa, bắt đầu việc gieo trồng cà phê ở đây.



1850

CÀ PHÊ DU NHẬP VÀO VIỆT NAM

Một người Pháp theo đạo Thiên Chúa Giáo đã đưa cà phê du nhập vào Việt Nam



1900

CÀ PHÊ CÓ GIÁ TRỊ KINH TẾ CAO

Cà phê được xếp vào loại hàng hóa đem lại lợi nhuận cao nhất thế giới chỉ đứng sau dầu lửa. Nó còn trở thành một thức uống được ưa chuộng trên thế giới.

CÔNG DỤNG BẤT NGỜ



Cà phê chứa nhiều chất chống ôxy hoá là những chất khoáng Mg, Ca, K và hàm lượng cao những hợp chất polyphenols giúp trung hoà những gốc tự do để ngăn chặn quá trình hư hại tế bào và DNA trong các loại bệnh tim mạch và quá trình lão hoá.

Những người uống cà phê có hàm lượng caffeine thấp điều độ và đều đặn sẽ giảm được tới 50% nguy cơ mắc bệnh ung thư, nhất là ung thư vú, ung thư gan, tiền liệt tuyến, trực tràng và đại tràng. Ngoài ra, nhờ lượng calo thấp và khả năng làm tăng quá trình trao đổi chất giúp đốt cháy calo mà cà phê còn giúp bạn có thân hình thon gọn hơn.



VÀNH ĐAI CÀ PHÊ XANH QUANH THẾ GIỚI

Không phải ngẫu nhiên mà Guatemala, Costa Rica, Colombia, Brazil, Ethiopia hay Indonesia có thể sản xuất ra cà phê nguyên chất thơm ngon nhất thế giới. Theo các chuyên gia, mỗi quốc gia nói trên nằm ở các khu vực khác nhau trên thế giới, nhưng chúng đều có một điểm chung: Tất cả đều tọa lạc trên một dãy các vùng nhiệt đới dọc theo đường xích đạo, gọi là “Vành đai cà phê”. Cây cà phê được đánh giá là “kén cá chọn canh” và rất cầu kỳ về nơi sinh trưởng. Phần lớn các hạt cà phê chất lượng tốt nhất được thu

hoạch từ cây trồng ở những vùng núi cao, lý tưởng nhất là 1.300 - 1.400 mét trên mực nước biển tại vĩ độ 25 độ Bắc và 30 độ Nam so với xích đạo trong môi trường nhiệt đới nóng, ẩm. Ngày ấm nóng và đêm mát lạnh đặc trưng cho môi trường núi cao nhưng vẫn mang tính nhiệt đới này đã “gây sốc” các chất hóa học tự nhiên (gồm các axit hữu cơ, hợp chất thơm và đường), tạo ra hương vị thơm ngon cho hạt cà phê. Sự hòa trộn tuyệt vời của chúng sau đó sẽ được giải phóng vào tách cà phê của bạn khi bạn pha chế đồ uống.



NHỮNG VÙNG TRỒNG CÀ PHÊ TRÊN THẾ GIỚI

KHÁC BIỆT TẠO NÊN GIÁ TRỊ



70%

Lượng cà phê tiêu thụ
trên thế giới
ARABICA
Nhẹ và thơm

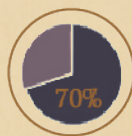
30%

Phần còn lại là
ROBUSTA
Vị đắng với 50%
caffeine

CÀ PHÊ ARABICA



- Cây cà phê Arabica khó trồng hơn và cho năng suất ít hơn.
- Arabica có mùi vị ngon hơn Robusta.
- Arabica chiếm 75 – 80% lượng cà phê thế giới.
- Hầu hết các công ty về specialty coffee tập trung vào Arabica vì mang lại giá trị kinh tế cao.
- Dạng bầu dục và đẹp, có rãnh cong ở giữa hạt.



CÀ PHÊ ROBUSTA



- Cây cà phê Robusta sinh trưởng tốt trong điều kiện khắc nghiệt
- Hàm lượng cafein gấp 2 lần so với Arabica
- Robusta có mùi vị đắng và đậm
- Robusta được sử dụng như chất làm nền, giá trị kinh tế thấp hơn.
- Tương đối nhỏ, dạng tròn, có rãnh thẳng ở giữa hạt.





HỌ CÀ PHÊ (RUBIACEAE)

Bạn có biết cà phê là một họ lớn đa dạng, bao gồm cây gỗ, cây bụi, dây leo và cây thảo. Tuy nhiên, không phải loài nào cũng chứa caffeine trong hạt, một số loài khác xa với những cây cà phê ta thường thấy. Chỉ có hai loài cà phê có ý nghĩa kinh tế là Arabica và Robusta. Ngoài ra còn có loài Liberica và Excelsa với sản lượng không đáng kể.



COFFEE FAMILY TREE





TỪ TRÁI CÀ PHÊ ĐẾN HẠT CÀ PHÊ

Hạt cà phê sau khi thu hoạch về sẽ được sơ chế nhanh nhất có thể tránh trái bị mốc và lên men quá mức. Công đoạn này có thể thực hiện theo 1 trong 3 cách:

SƠ CHẾ KHÔ (DRY PROCESS):

Phoi trái tự nhiên cho vị mật ngọt, chua ít, nhiều hương vị nhưng không đồng nhất. Bảo vệ môi trường vì hầu như rất ít sử dụng nước và phơi nắng thủ công. Nhược điểm: Phụ thuộc vào yếu tố thời tiết và thời gian phơi lâu.



Quy trình:

Trái cà phê tươi → Phoi khô hoặc sấy → Tách vỏ trái khô → Hạt cà phê sống sau khi tách vỏ trấu

SƠ CHẾ ƯỚT (FULL WASHED/WET PROCESS)

Hương vị thuần đồng nhất, sạch, vị chua cam quýt. Thời gian phơi nhanh. Nhược điểm: Cần rất nhiều nước và dễ bị lên men làm cà phê bị chua nếu như ngâm nước quá lâu.



Quy trình:

Trái cà phê tươi → Tách vỏ → Lên men → Rửa sạch → Phoi khô hoặc sấy → Hạt cà phê sống sau khi tách vỏ trấu

SƠ CHẾ MẬT (HONEY PROCESS)

Vị chua vừa đủ, đồng nhất, đầy đặn, hương hoa cỏ, trái cây phong phú và có vị ngọt. Bảo vệ môi trường vì hầu như rất ít sử dụng nước và phơi nắng thủ công. Nhược điểm: Quá phụ thuộc vào yếu tố thời tiết và đòi hỏi tay nghề của người làm sơ chế.



Quy trình:

Trái cà phê tươi → Tách vỏ → Phoi khô hoặc sấy → Hạt cà phê sống sau khi tách vỏ trấu

TRỒNG CÀ PHÊ RA SAO ?



Những hạt cà phê vừa được thu hoạch từ những cây đã cho trái 6 – 8 năm được đem đi gieo giống và nảy mầm nhanh chóng sau 2.5 – 4 tháng. Người trồng cà phê có thể chọn một trong hai cách gieo hạt: gieo trong túi bầu hoặc gieo vào luống đất. Cây cà phê con khi đã phát triển đến độ lớn nhất định sẽ được xuất vườn đem trồng.

...Và đến mùa thu hoạch

Với Arabica chỉ cần 6 – 8 tháng có thể thu hoạch nhưng Robusta phải mất từ 9 – 11 tháng. Khu vực địa lý cũng ảnh hưởng đến thời gian thu hoạch: Phía Bắc đường xích đạo từ tháng 9 – tháng 12, khu vực phía Nam đường xích đạo từ tháng 4 đến tháng 8. Có hai phương pháp thu hoạch cà phê: thu hoạch chọn lọc từng trái chín bằng tay hoặc thu hoạch không chọn lọc bằng tuốt tay, tuốt máy. Thành quả thu được bằng phương pháp thu hoạch không chọn lọc cho ra cả trái chín, chưa chín cùng với lá và cành, đòi hỏi phải lọc lại trái chín sau thu hoạch. Quá trình thu hoạch trái cà phê được diễn ra 1 hoặc 2 lần trong 1 năm tùy thuộc vào địa điểm trồng cà phê.

THỜI GIAN THU HOẠCH CÀ PHÊ

Thành quả thu được bằng phương pháp thu hoạch không chọn lọc cho ra cả trái chín, chưa chín cùng với lá và cành, đòi hỏi phải lọc lại trái chín sau thu hoạch.



RANG CÀ PHÊ - KIỂU RANG LÀ GU THƯỜNG THỨC



1/ Kiểu Cinnamon



2/ Kiểu Light



3/ Kiểu City/Medium



4/ Kiểu Full City



5/ Kiểu Dark



6/ Kiểu French



7/ Kiểu Italian

KIỂU 1 - 2

Tính axit và lượng đường cao; vị chua rõ, đáng nhẹ, vị ngọt tự nhiên của trái cây; dùng để cupping và những cách chiết xuất uống nhẹ cảm nhận vị tự nhiên của hạt.

KIỂU 3 - 4

Các chất được trao đổi nhiều hơn; hương vị cân bằng, vị chua giảm và vị ngọt caramel nhẹ; độ rang được sử dụng nhiều nhất, thích hợp với nhiều cách uống.

KIỂU 5 - 6 - 7

Axit bị đốt cháy nhiều, đường caramel hoá; vị chua thấp, vị ngọt caramel đậm rõ và vị đắng cao có thể có vị khét; dùng trong espresso truyền thống, bình Moka và pha phin Việt Nam.

CÀ PHÊ XAY MỊN ĐẾN ĐÂU LÀ ĐỦ ?

Cà phê sau khi xay chỉ có thể giữ hương thơm trong vài ngày. Vì vậy, nếu bạn là người sành điệu và khắt khe trong việc uống cà phê, cách tốt nhất là chịu khó tự xay cà phê ngay trước khi uống để có li cà phê tươi mới và thơm ngon.

Trước khi xay cà phê, bạn phải biết mình sẽ pha cà phê theo cách nào, dùng dụng cụ nào, bởi mỗi loại dụng cụ pha cà phê sẽ cần cà phê xay ra có cỡ thô, mịn vừa hay rất mịn là để phù hợp với từng cách pha khác nhau. Thời gian cà phê được nấu trong nước nóng trong quá trình pha cà phê càng nhanh thì hạt cà phê cần xay càng mịn mới có thể cho ra hết hương thơm.



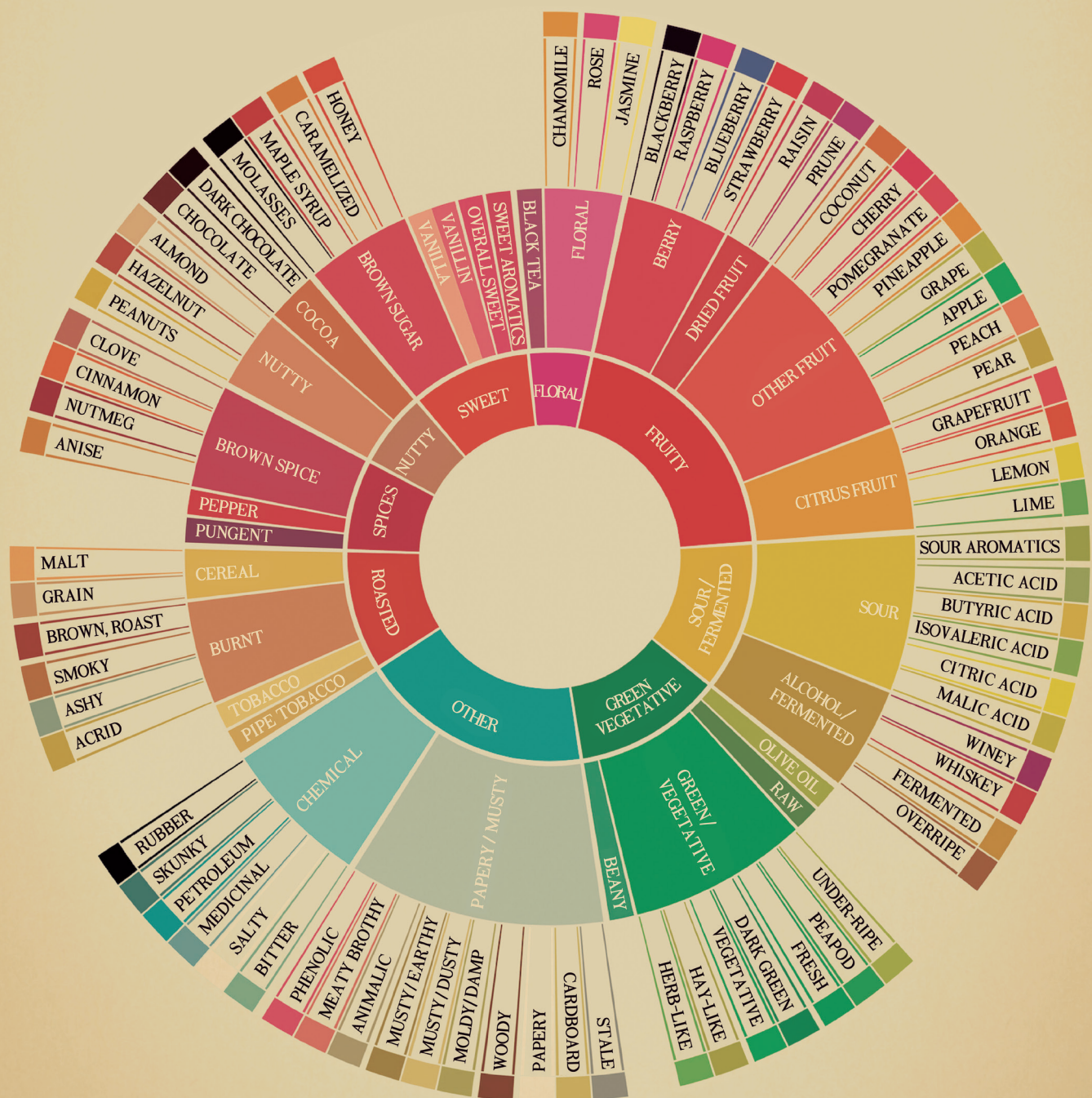
CÀ PHÊ KHÔNG PHẢI ĐỂ THƯỞNG THỨC VỊ VÀNG

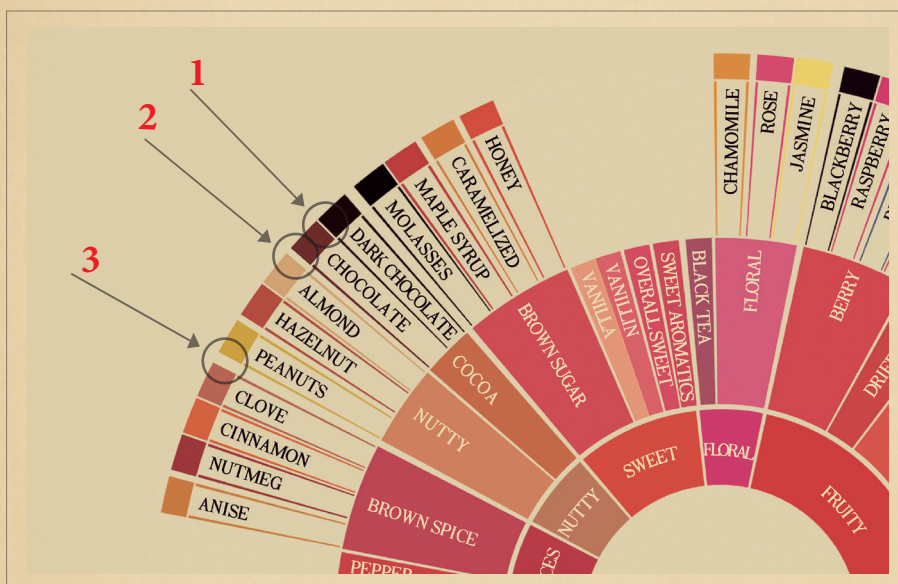
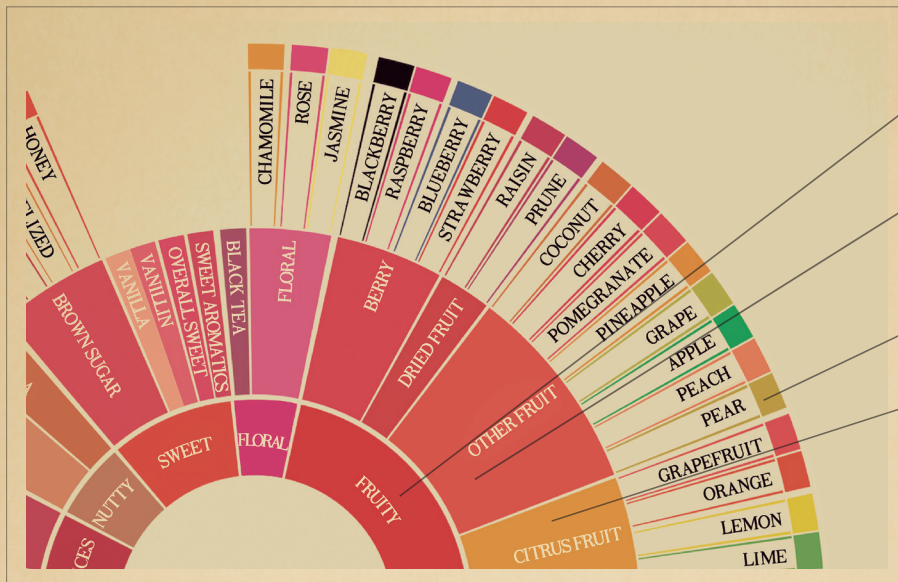
Ẩn sâu bên trong cà phê là từng hương vị đặc trưng khác. Bạn có thể sẽ cảm nhận được mùi hạt dẻ, đậu phộng hay hạnh nhân trong cà phê, hoặc vị trái cây, mùi gia vị xuất hiện kèm theo...đôi khi là vị ngọt của đường, caramel hoá. Những vị này lại được mô tả cụ thể hơn (ví dụ vị trái cây cụ thể là mùi cam, chanh hay táo, vị ngọt của đường hay vani) tạo nên vòng tròn Hương vị cà phê.



VÒNG TRÒN HƯƠNG VỊ CÀ PHÊ

Vòng Tròn Hương Vị Cà Phê là thành quả phối hợp của Hiệp hội Cà phê Specialty Hoa Kỳ và Bản Nghiên cứu Cà phê Thế giới, được thiết kế như một công cụ cho người nếm cà phê. Vòng Tròn Hương Vị Cà Phê được đánh giá là trực quan, thú vị để sử dụng, giúp ích cho những ai cần phân tích và mô tả cà phê một cách khoa học. Dưới đây là một vài lời khuyên về cách sử dụng vòng tròn này đúng cách.





CÁCH SỬ DỤNG VÒNG TRÒN HƯƠNG VỊ

01 HÍT VÀO THẬT SÂU MÙI HƯƠNG CÀ PHÊ.

Bạn có thấy mùi hương của loại hạt Nutty nói chung (Tầng 1), là Nutty hay Cocoa (Tầng 2). Nếu là loại Nutty thì cụ thể là Hazelnut, Peanuts hay Almond (Tầng 3)

02 UỐNG 1 NGŨM

Nếu là mùi trái cây Fruity (Tầng 1) thì là loại Berry, Dried Fruit, Citrus Fruit hay Other Fruit (Tầng 2). Nếu là mùi Citrus Fruit thì là loại Lemon hay Orange (Tầng 3)?

03 THÊM 1 NGŨM NỮA

Phân tích độ chua của axit, độ tươi mới của cà phê. Bạn thấy chua nhẹ, chua vừa phải hay chua gắt? Bạn có thấy vị ngọt của đường bị caramel hóa?

04 TẬP TRUNG VÀO KẾT CẤU CÀ PHÊ:

Dày hay mỏng, trơn tru hay nhám lưỡi?

05 HẬU VỊ CÀ PHÊ NHƯ THẾ NÀO?

Dài, ngắn hay biến mất, có tự nhiên không, vị đắng như thế nào, có khó chịu không?

SPECIALTY COFFEE

BÍ MẬT CÀ PHÊ NGON

Thuật ngữ Specialty coffee để miêu tả những hạt cà phê arabica chất lượng cao thơm ngon nhất và được sản xuất tại những vùng có khí hậu đặc biệt.

Thông thường, sẽ có 3 giai đoạn đánh giá gồm: Cà phê xanh (Green coffee), Quá trình rang (Roast), và Thử cà phê (Cupping). Với thang điểm 100, nếu hạt cà phê nào được từ 80/100 điểm thì xem như hội đủ các yếu tố để được xếp vào Specialty Coffee.

Điều kiện khí hậu đặc trưng chỉ có tại những vùng nhất định trên thế giới khiến cho sản lượng cà phê specialty không nhiều và đẩy giá trị của chúng lên cao. Các loại cà phê specialty nổi tiếng có thể kể đến là Geisha, Blue mountain, SL28, K7, Yellow Bourbon, Heirloom, Catuai & Catucai etc.



PHÂN TÍCH ĐIỂM SỐ CÀ PHÊ RANG CHUYÊN NGHIỆP

95 - 100	Thanh khiết, ngọt dịu, tất cả các đặc điểm đều vượt trội, độc nhất
90 - 94	Thanh khiết, ngọt dịu, tất cả các đặc tính tuyệt vời với nhiều phẩm chất đặc biệt
85 - 89	Thanh khiết, ngọt dịu, những đặc tính thú vị với một hoặc hai phẩm chất tuyệt vời
80 - 84	Đủ để đánh giá là cà phê Specialty; Sạch sẽ với những phẩm chất dễ chịu
75 - 79	Không thể đánh giá là cà phê Specialty; Các phẩm chất tiêu cực ảnh hưởng đến hương vị mong muốn
70 - 74	Các yếu tố không dễ chịu
65 - 69	Khiếm khuyết nổi bật, đáng kể
Thấp hơn 65	Hoàn toàn không chịu được, không thể uống được



Hiệp hội cà phê đặc biệt (The Specialty Coffee Association) là một tổ chức phi lợi nhuận, dựa trên tư cách thành viên đại diện cho hàng nghìn chuyên gia cà phê, từ nhà sản xuất, rang xay đến các baristas trên toàn thế giới. Được xây dựng dựa trên sự cởi mở, bao phủ trên toàn cầu và sức mạnh của sự chia sẻ kiến thức, hiệp hội hoạt động như một lực lượng thống nhất trong ngành công nghiệp cà phê đặc biệt - đầu tư vào việc tạo ra một nhóm chuyên gia cùng chí hướng trên toàn thế giới.

CÓ PHẢI CỨ LÀ CÀ PHÊ ARABICA THÌ SẼ LÀ SPECIALTY COFFEE?

Câu trả lời là không. Ai cũng biết rằng hạt cà phê giống arabica thì thường sẽ thơm ngon hơn cà phê robusta nhưng thực tế là có rất nhiều cà phê arabica dở. Bởi để có một dòng cà phê ngon, đồn điền cà phê cần phải có thổ nhưỡng tốt, khí hậu phù hợp, cây giống tốt, qui trình chăm bón và thu hoạch cũng như xử lý đạt tiêu chuẩn.v.v..



B & B ARABICA

Tốt nhất



ARABICA HIGH GROWN

Cà phê specialty



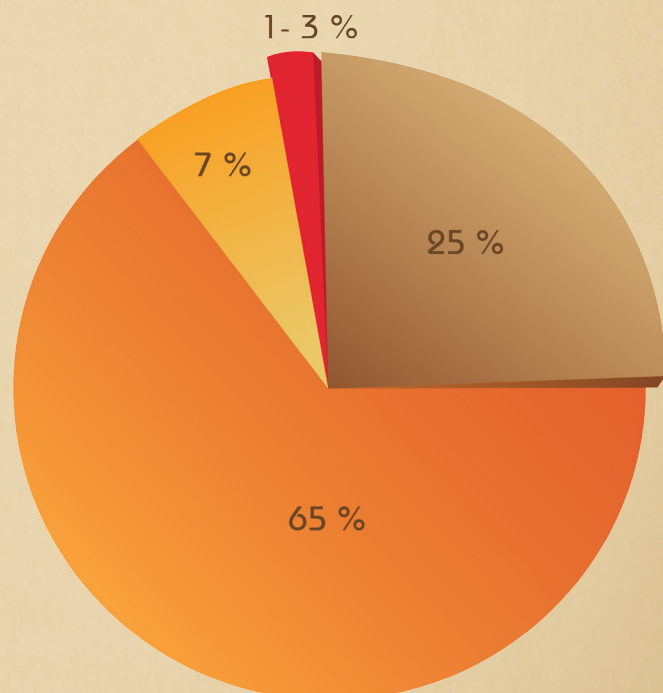
ROBUSTA

Cà phê chất lượng thấp



ARABICA-MED-HIGH GROWN

Cà phê chất lượng thấp hơn



*Biểu đồ chất lượng cà phê the đánh giá của SCAA.
Nguồn Batdorf Coffee.*

CẬP ĐỔI HOÀN HẢO MÁY XAY CÀ PHÊ SPECIALTY



Mythos 2 là thế hệ máy xay cà phê với công nghệ mới nhất và nhiều chức năng thông minh để đáp ứng mọi yêu cầu của một barista chuyên nghiệp.

VẤN ĐỀ VỚI CÁC MÁY XAY

- Nhiệt độ không ổn định
- Cafe phản ứng khác nhau với độ xay khác nhau
- Độ ồn khi xay
- Bột cafe không đồng nhất
- Giữ bột cafe thừa
- Bảo dưỡng phức tạp

MYTHOS 2

- Có thể thiết lập nhiệt độ mong muốn
- Điều chỉnh tốc độ xay theo nhu cầu
- Máy xay êm
- Bột cafe mịn đều và chuẩn xác
- Tối thiểu lượng cafe đọng lại
- Dễ thao tác và bảo dưỡng

CÔNG NGHỆ CLIMA PRO 2.0

Công nghệ quản lý nhiệt độ thông minh và hệ thống Clump Crusher giảm thiểu lượng từ tính do đó cà phê được đều và tối xối hơn. Máy xay hoạt động dễ dàng và ổn định với công suất lớn, cối xay nằm nghiêng góc 30° giúp giảm lượng cà phê đọng lại.

Mythos 2 tối thiểu hiện tượng vón cục cà phê khi xay

Tiêu chuẩn cơ bản



Tiêu chuẩn cao



CẬP ĐỔI HOÀN HẢO MÁY PHA CÀ PHÊ SPECIALTY



Máy pha cà phê Victoria Arduino VA388 Volumetric nổi bật với tính năng vượt trội tạo nên hiệu suất hoạt động ưu việt và thiết kế sang trọng.

MÁY PHA TRUYỀN THỐNG

- Thiết kế truyền thống
- Chiết xuất ổn định
- Độ chính xác cao
- Khó điều khiển máy

MÁY PHA CÀ PHÊ VA388

- Thiết kế hiện đại
- Khả năng chiết xuất ổn định cao hơn
- Độ chính xác cao hơn
- Dễ điều khiển máy với tất cả các chế độ chiết xuất cà phê

CÔNG NGHỆ T3

VA388 được thiết kế với “màng bọc cách nhiệt” để tránh tổn hao nhiệt độ, đảm bảo cho quá trình vận hành ở tần suất cao được ổn định hơn.



XU HƯỚNG CÀ PHÊ HIỆN ĐẠI

Ngoài những cách pha cà phê truyền thống mang nét đặc trưng riêng của mỗi quốc gia, ngày nay trong các nhà hàng, khách sạn, quán cà phê lại nổi bật với xu hướng sử dụng máy chuyên nghiệp công suất lớn hay các văn phòng lại ưa chuộng sử dụng máy pha cà phê tự động



MÁY PHA ESPRESSO CHUYÊN NGHIỆP

Máy pha cà phê truyền thống công nghiệp phù hợp cho chuỗi cà phê, giúp barista có thể chiết xuất cà phê liên tục nhưng vẫn đảm bảo chất lượng của từng tách cà phê. Loại máy pha này đã du nhập vào Việt Nam trong vài năm gần đây tạo nên làn sóng cà phê Châu Âu khắp các chuỗi cà phê lớn như The Coffee House, Trung Nguyên Legend, Là Việt, Cầu Đất Farm, Laha, Shin Coffee, ...

Máy cà phê chuyên nghiệp có công suất đa dạng từ vừa đến lớn (1-3 groups), tùy thuộc theo nhu cầu. Ngày nay, nắm bắt kịp xu hướng cà phê Ý, ngày càng nhiều nơi sử dụng máy pha cà phê espresso chuyên nghiệp để tăng năng suất pha cà phê và tạo sự tin tưởng ở khách hàng về chất lượng cà phê và phục vụ.



Espresso



MÁY PHA CÀ PHÊ SIÊU TỰ ĐỘNG

Máy pha cà phê siêu tự động thích hợp cho nhà hàng, khách sạn, quán cà phê, cửa hàng tiện lợi, với công suất từ 100 – 350 ly/ngày. Máy siêu tự động là sự kết hợp của nhiều tính năng tối ưu hoá, có thể hiệu chỉnh theo yêu cầu cá nhân,

nhiều ngăn cà phê khác nhau, ngăn chứa bột pha thức uống với topping hoặc socola, màn hình tự động, có thể kết nối với thiết bị điện tử để quản lý.



Espresso



MÁY PHA CÔNG NGHIỆP LỚN

Với nhà hàng khách sạn cung cấp dịch vụ buffet hoặc đông khách, máy pha công nghiệp đóng vai trò không thể thiếu với khả năng chiết xuất 100 – 400 tách cà phê một giờ. Đặc biệt là máy pha

một lần và giữ nhiệt trong thời gian dài, các khách hàng có thể sử dụng cà phê bất cứ lúc nào mà vẫn đảm bảo ly cà phê ngon.



Cafe giấy lọc

CHẤT LƯỢNG NƯỚC TỐT ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG CÀ PHÊ

Nước chiếm từ 98 - 99% một tách cà phê. Do đó, chất lượng của nước tác động rất lớn đến hương vị của cà phê. Một số khu vực có nước sạch và mềm, trong khi một số nơi khác có nước cứng chứa các mùi hóa học như Amoniac, Clo. Đối với máy pha cà phê tại nhà, văn phòng, quán cà phê, trên thị trường, bạn có thể mua những thiết bị lọc nước chuyên nghiệp từ các thương hiệu tốt nhất như BWT, Everpure.



TẠI SAO CẦN XỬ LÝ NGUỒN NƯỚC ?

- Đảm bảo hương vị: loại bỏ mùi clo và tạp chất không mong muốn
- An toàn sức khỏe: giảm thiểu các kim loại nặng gây hại sức khỏe
- Bảo vệ thiết bị: chống lại sự đóng cặn và ăn mòn, giảm thiểu chi phí bảo trì
- Tối ưu chiết xuất: cân bằng nước đảm bảo vị cà phê và crema tốt hơn

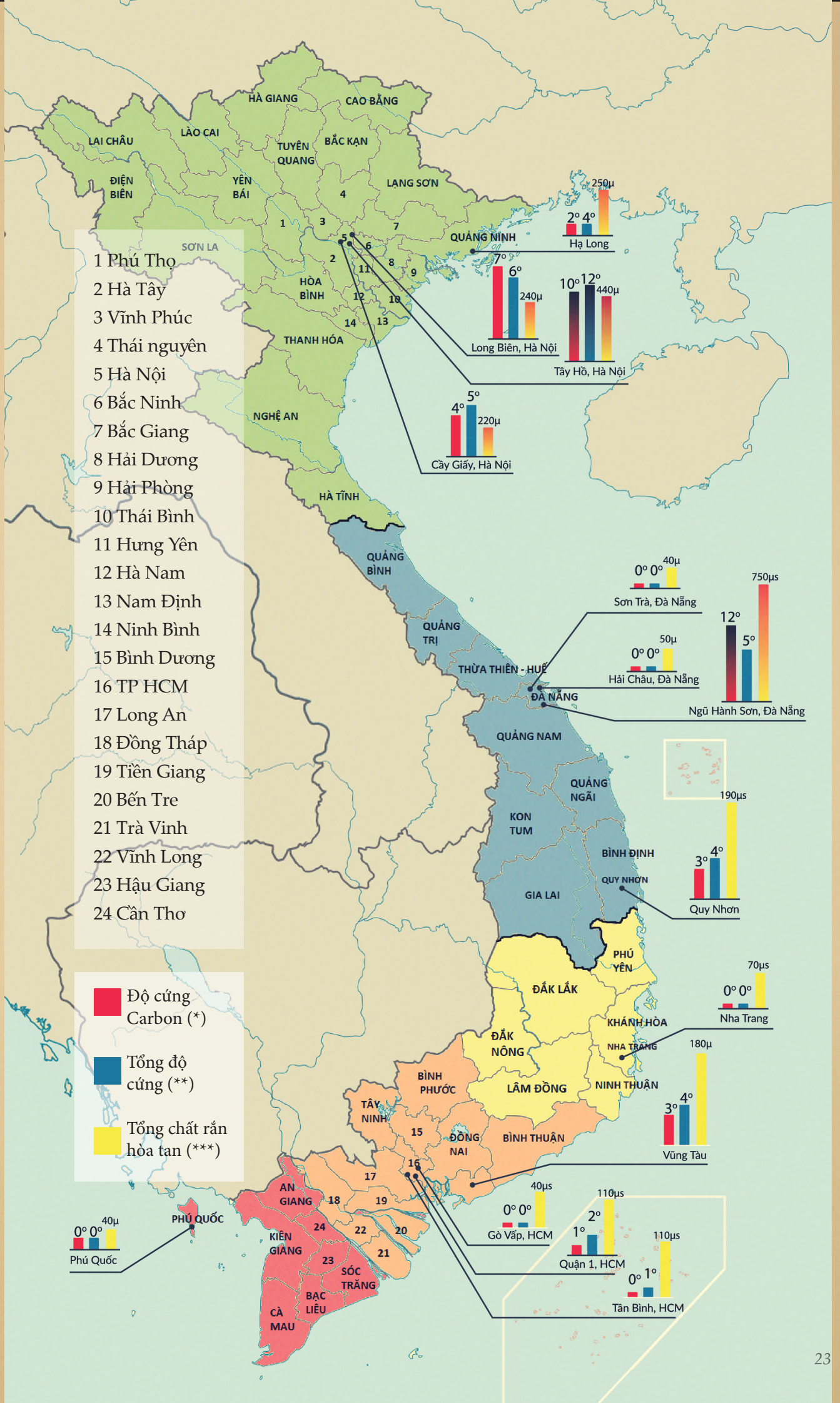


(*) **ĐỘ CỨNG CARBON**, là thước đo của độ cứng của nước do sự có mặt của Carbonate (CO_3) và anion bicarbonate (HCO_3). Độ cứng Carbon thường thể hiện dưới dạng độ KH (dKH) (từ Tiếng Đức là "Karbonathärte"), hoặc từng phần trên triệu canxi carbonate (ppm CaCO_3 hoặc số grams CaCO_3 trên mỗi lít/mg/l)



(**) **TỔNG ĐỘ CỨNG** là phép đo hàm lượng khoáng trong mỗi mẫu nước mà không thể thay đổi được bởi độ sôi. Do đó, tổng độ cứng có thể tương đối với tổng độ cứng canxi và magie.

(***) Chất rắn hòa tan được xem là bất kỳ khoáng chất, muối, kim loại, cation hoặc anion hòa tan trong nước. **TỔNG CHẤT RẮN HÒA TAN (TDS)** bao gồm các muối vô cơ (chủ yếu là canxi, magie, kali, natri, cacbonat, clorua và sulfat) và một số lượng nhỏ chất hữu cơ hòa tan được trong nước.



SỮA PHA CHẾ CÀ PHÊ

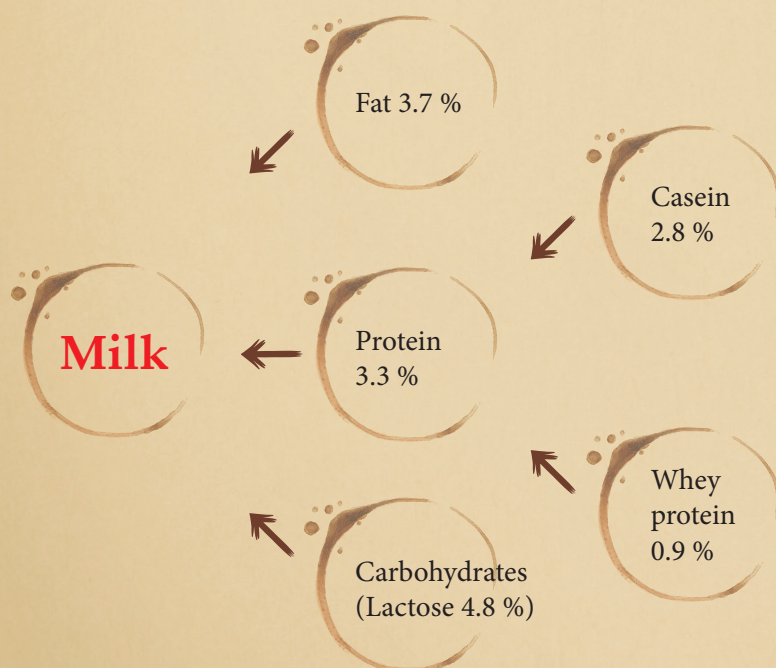


BỘT SỮA HOÀN HẢO VÌ ĐÂU?

Tách cappuccino hoàn hảo với chóp sữa bóng lộn hay những tầng màu đẹp để cho tách latte không phải là tình cờ, đó là sự kết hợp giữa chất lượng sữa được sử dụng và kỹ năng người pha chế.

LOẠI SỮA NÀO TỐT NHẤT CHO PHA CHẾ CÀ PHÊ?

Đó là cả một vấn đề khoa học đằng sau loại sữa nào tốt nhất cho Barista. Đầu tiên hãy nhìn vào thành phần của sữa.



Thành phần hóa học có thể có của một loại sữa cụ thể

Sữa có hàm lượng protein cao sẽ có cấu trúc bọt ổn định hơn. Sữa nguyên kem dẫn đến bọt dày hơn, bọt xốp hơn, trong khi sữa gầy lại tạo ra nhiều bọt và bọt khí lớn hơn. Lượng protein trong sữa của bạn nên ở mức 3.6 – 4.1%. Chất béo tạo hương vị tuyệt vời tuy nhiên dễ phá hủy cấu trúc bọt và quá nhiều chất béo sẽ lấn át vị của cà phê. Ví dụ như cherry trở nên ít gắt hơn, ngược lại vani lại tăng hương vị của mình khi kết hợp với chất béo. Đó là lý do việc thêm sữa vào cà phê làm cho cà phê thơm ngon hơn. Sữa đã đánh bọt sẽ ngọt hơn bình thường vì lưỡi ta cảm nhận được vị ngọt ở nhiệt độ cao tốt hơn. Tuy nhiên, sữa có hàm lượng Lactose thấp (dưới 3%) sẽ không có vị ngọt như mong muốn, và không sử dụng được.

ĐÁNH SỮA

Một tách cà phê chuẩn thường được thưởng thức màu đen, không có sữa, đường, hoặc loại khác hương liệu; nhưng không ai có thể phủ nhận rằng sữa và cà phê là một cặp đôi hoàn hảo với hàng triệu người mỗi ngày. Sữa được đánh nóng sẽ cho vị ngọt tự nhiên.

Bước 1 Sử dụng sữa thanh trùng lạnh, không đường. Rót nửa ca sữa.

Bước 2 Lau và bật vòi phun để loại bỏ hết nước và sữa dư thừa ra khỏi vòi hơi cho đến khi chỉ còn hơi nước sạch đi ra.

Bước 3 Giữ ca đánh sữa thẳng đứng. Đặt vòi phun bên trong ca ở một góc, hơi lệch tâm nhưng không chạm vào hai bên. Các vòi phun nên ngập trong sữa.

Bước 4 Khởi động vòi đánh sữa, khi sữa bắt đầu tạo thành vòng xoáy. Hạ từ từ ca đánh sữa xuống cho đến khi nghe âm thanh “xẹt xẹt”. Đó là quá trình tạo bọt sữa.

Bước 5 Khi đã tạo đủ lượng bọt sữa cần thiết và sữa nóng dần lên, ngưng tạo thêm bọt và nâng dần ca sữa lên để vòi hơi ngập trong sữa nhưng vẫn tạo độ xoáy theo chiều kim đồng hồ.

Bước 6 Tắt vòi khi nhiệt độ đã quá sức chịu đựng của bàn tay hoặc sữa đạt nhiệt độ từ 60 – 65°C

Bước 7 Lau sạch và xả vòi hơi để loại lượng sữa dư còn đọng trong vòi.

Bước 8 Xử lý sữa bằng cách nghiêng ca, gõ mạnh xuống mặt bàn để làm vỡ những bong bóng còn sót lại trên bề mặt và xoay nhẹ ca đánh sữa cho đến khi sữa quyện đều tạo độ bóng và bọt sữa không bị đông lại.



CÀ PHÊ VĂN PHÒNG, GIA ĐÌNH



Khác với những chiếc máy pha công suất lớn, những chiếc máy pha cà phê dành cho văn phòng, gia đình hoặc phòng khách sạn chú trọng vào thiết kế nhỏ gọn, tinh tế và dễ sử dụng. Máy pha cà phê nâng cấp không gian của bạn, thưởng thức cà phê ngon với không gian riêng của bạn.

Thiết kế tinh tế và sang trọng là nguyên nhân giúp cho máy pha cà phê tự động trở thành vật dụng không thể thiếu trong các văn phòng, khách sạn hoặc chính gian bếp của bạn. Chính vì cơ chế tự động và thiết kế nhỏ gọn, máy pha tự động cho ra tách cà phê chất lượng đồng nhất chỉ với thao tác nhấn đơn giản. Những chiếc máy tốt còn có nhiều tính năng tùy chọn loại cà phê, độ đậm nhạt, lưu nhớ công thức riêng...



MÁY PHA TỰ ĐỘNG

Thiết kế tinh tế và sang trọng là nguyên nhân giúp cho máy pha cà phê tự động trở thành vật dụng không thể thiếu trong các văn phòng và khách sạn. Chính vì cơ chế tự động và thiết kế nhỏ gọn, máy pha tự động cho ra tách cà phê chất lượng đồng nhất chỉ với thao tác nhấn đơn giản. Những chiếc máy tốt còn có nhiều tính năng tùy chọn loại cà phê, độ đậm nhạt, lưu nhớ công thức riêng...



Espresso



MÁY PHA GIẤY LỌC NHỎ

Máy pha giấy lọc sử dụng đơn giản và tiện lợi, cùng với thiết kế nhỏ gọn thích hợp cho không gian văn phòng hoặc căn bếp của bạn. Với một chiếc máy pha giấy lọc, bạn có thể chiết xuất 15 ly cà phê cho mỗi lần pha với chỉ một vài thao tác đơn giản. Một tách cà phê ngon pha bằng cà phê giấy lọc sẽ là tách cà phê cân bằng các vị: đắng, chua, ngọt và có hương thơm nhẹ, hậu vị kéo dài.



Cafe giấy lọc



MÁY PHA VIÊN NÉN

Máy pha cà phê viên nén rất được ưa chuộng tại các quốc gia Châu Âu bởi thời gian chiết xuất nhanh chóng và phù hợp túi tiền của người sử dụng, máy thích hợp cho sử dụng cá nhân và gia đình. Ngoài ra, cà phê được bảo quản riêng cho mỗi viên nén đảm bảo mỗi ly cà phê được chiết xuất với chất lượng đồng nhất, không bị oxy hoá bởi môi trường như cà phê đóng gói thông thường nếu không sử dụng hết.



Espresso



PHA CÀ PHÊ THỦ CÔNG



BẠN ĐÃ BIẾT GÌ VỀ PHA CÀ PHÊ ?

Có rất nhiều phương pháp được sử dụng rộng rãi trong việc pha cà phê. Không giống với gu cà phê của người Việt là “đặc, đen, đắng”, có nhiều kiểu pha giúp cà phê “thơm, ngọt, mát, vị chua thanh dễ chịu” cơ bản uống gần giống trà, tốt cho sức khỏe hơn là các cách pha Ibrik, Phin...

Màu của cà phê di chuyển từ màu nâu đen tuyệt đẹp sang màu đỏ của rượu vang. Để làm ra loại cà phê thú vị này, barista sử dụng nhiều dụng cụ dạng ly, phễu, mỗi loại khác nhau có cách pha chế khác nhau, chủ yếu là khác về thiết kế bình, giấy lọc và loại cafe.

NGHỆ THUẬT THƯỜNG THỨC

Không chỉ nhờ vào cà phê thuần túy, đằng sau nó là cả một nghệ thuật pha chế cần học và thưởng thức.

MỘT VÀI DỤNG CỤ BREWING COFFEE



Moka Pot



French Press



Syphon



Filter

MOKA POT

Thường thức tách cà phê Espresso thơm ngon ngay tại nhà bất cứ lúc nào với bình pha cà phê Moka Pot tiện dụng. Lần đầu xuất hiện vào năm 1933 tại đất nước Italy xinh đẹp. Khi sử dụng, bình phát ra tiếng róc rách vui tai – một cảm giác hứng khởi vào buổi sáng.

Bước 1

- Đổ nước đun sôi vào 1/2 bình Moka Pot (dùng nước tinh khiết để vị cà phê ngon)
- Đậy phin lọc kim loại lên trên rồi cho cà phê đã xay vào. Cà phê xay không quá mịn hay quá thô (giống Espresso).



Bước 2

- Dùng ngón tay ấn nhẹ cho cà phê được nén lại và không bị trào ra ngoài.
- Dùng lực xoay và vít bình lại. Nên dùng găng tay hoặc khăn bông để tránh bị bỏng.



Bước 3

- Đặt bình lên bếp, vặn lửa vừa. Đun khoảng vài phút bình thấy hiện tượng rít lên
- Vặn lửa nhỏ lại để cà phê không bị tràn ra.
- Tắt lửa và đậy nắp bình lại khi dòng chảy có màu vàng mật ong.



Bước 4

- Thường thức cà phê. Tay cầm của bình pha cà phê Moka Pot sẽ khá nóng, cần nhẹ nhàng và cẩn thận khi rót cà phê ra cốc.



FRENCH PRESS

Năm 1930, một người Italy tên là Martin S.A đã phát minh ra bình pha cà phê đầu tiên trên thế giới có kiểu dáng giống một chiếc pit-tông. Ban đầu inox không gỉ được dùng để chế tạo bình, sau đó được thay thế bằng thủy tinh. Kiểu bình pha này dần được phổ biến tại Pháp và càng ngày càng hoàn thiện hơn, sau đó trở thành một trong những dụng cụ pha cà phê phổ biến nhất trên thế giới.

Bước 1

- Tráng bình bằng nước sôi để bình ấm hơn.
- Xay cà phê ở mức thô, to cỡ 3mm.
- Cho cà phê vào và đổ nước vừa đun sôi từ từ theo chiều kim đồng hồ, đủ để ngập qua cà phê 1cm.



Bước 2

- Dùng thìa tre khuấy nhẹ cho cà phê hoà đều với nước.
- Đợi 30 giây để cà phê nở ra.
- Đổ phần nước còn lại vào trong bình rồi lắp phần nắp bình vào.
- Để yên trong vòng 4 phút.



Bước 3

- Sau 4 phút, từ từ nhấn bộ lọc cà phê xuống.
- Nên sử dụng lực nhấn cỡ 10-15kg. Nếu nhấn xuống quá nhẹ nhàng thì cà phê xay quá thô. Ngược lại nếu thấy chặt, khó nhấn xuống, thì cà phê xay quá mịn.



SYPHON

Được phát minh vào năm 1830 bởi một người Đức, Syphon nhanh chóng phát triển từ châu Âu, sang Mỹ, đặc biệt phổ biến tại Nhật. Syphon là cách pha độc đáo sử dụng nhiều yếu tố “vật lý” như bay hơi, ngưng tụ, chênh lệch áp suất... tạo nên sự kết hợp thú vị giữa nước và cà phê.

Bước 1

- Ngâm màng lọc trong nước ấm ít nhất 5 phút, gắn màng lọc vào bình hình trụ bằng một sợi dây móc.
- Đổ nước nóng vừa đun sôi vào bình hình cầu. Lượng nước cần dùng khoảng 300ml.



Bước 2

- Lắp bình hình trụ vào bình hình cầu.
- Bật bếp cho đến khi nước sôi dâng lên được khoảng 2/3



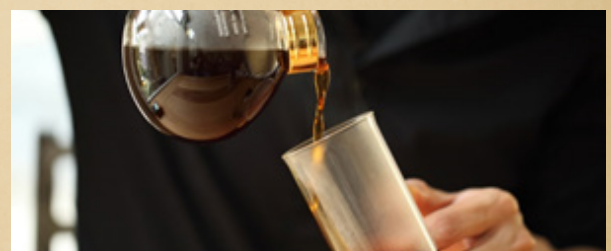
Bước 3

- Cho 20-25g cà phê vừa xay vào bình hình trụ rồi khuấy đều.
- Giảm lửa nhỏ lại. Tắt bếp khi nước ở bình hình cầu đã gần cạn.



Bước 4

- Chờ thêm một chút nữa để cà phê thẩm thấu từ trên xuống bình hình cầu.
- Khi quá trình thẩm thấu đã xong, đổ cà phê ra và thưởng thức.

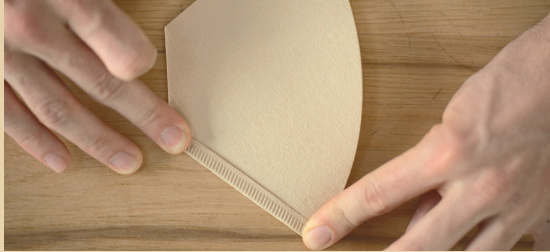


FILTER

Filter (giấy lọc) là cách pha cà phê khá phổ biến trên thế giới. Với cách pha này, cà phê thường rang nhạt nên còn nhiều axit, nhiều vị chua thanh của hoa quả, ít đắng, hơi chát, ngọt hậu vị. Mùi cà phê rất thơm, đa dạng, cơ bản uống gần giống trà. Hàm lượng caffeine rất thấp, axit tự nhiên cao, tạp chất ít...nên uống nhẹ, giải khát và thưởng thức là chính, tốt cho sức khỏe hơn là các cách pha khác.

Bước 1

- Gấp giấy lọc và đặt vào phin.
- Tráng giấy lọc bằng nước sôi. Đổ bỏ lượt nước này



Bước 2

- Đổ 20g cà phê vào phin rồi lắc nhẹ để bề mặt phẳng.
- Xay cà phê ở mức thô.



Bước 3

- Đổ nước sôi nhẹ nhàng vào giữa phin, theo vòng tròn từ trong ra ngoài, không đổ lên giấy lọc.
- Nên dùng tỉ lệ 1/15(20g cà phê tương đương 300ml nước)
- Đợi 30 giây cho cà phê nở ra.



Bước 4

- Tiếp tục rót nhẹ nhàng từ ngoài vào trong, từng ít một theo tỉ lệ:
Lượng cà phê = X(gam) cà phê x 15
Nếu muốn đậm thì ít nước (tỉ lệ 1/13), nhạt thì nhiều nước (tỉ lệ 1/15, 1/17)
- Thời gian pha khoảng chừng 2 - 3 phút.



CÔNG THỨC CHO CÀ PHÊ TUYỆT HẢO

Có nhiều công thức cà phê mà bạn có thể lựa chọn tùy thuộc sở thích và phong cách của mình. Dưới đây là một số công thức thông dụng và được yêu thích trên toàn thế giới





latte



Espresso



Café affogato



Macchiato



Lungo





Bonbón



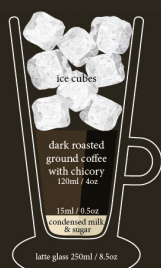
Espresso Romano



Borgia



Café crema



Ca phe sua da



KẾT HỢP CÀ PHÊ

Kết hợp cà phê có thể xem là một nghệ thuật hơn là khoa học vì có sự kết hợp giữa hương thơm và mùi vị của cà phê. Dưới đây là một số sự kết hợp đơn giản: trái cây (việt quất, dâu tây, mâm xôi, đào, mận, nho khô, mơ, cam, quýt...). Sôcôla, bánh mì, sữa, phomai, kem và gia vị, các loại thịt (thịt bò, thịt heo, thịt cừu...). Có nhiều yếu tố có thể ảnh hưởng đến sự kết hợp cà phê như độ chua, phương pháp pha, thời gian chiết xuất và khu vực trồng cà phê. Tuy nhiên, bạn nên tập trung vào hương vị chính của cà phê trước (ví dụ như dâu berry là hương vị chính của cà phê Ethiopia), sau đó thử nghiệm với các kiểu rang khác nhau và các yếu tố khác...



Cà phê rang nhẹ và bánh tart táo

Hạt rang thời gian ngắn hơn có hương vị nhẹ, trái cây thích hợp với món tráng miệng nhẹ.

Cà phê đá và bánh Danish

Thường được pha với cà phê rang đậm hơn, cà phê đá có hương vị đậm, thích hợp những món ăn ngọt vào buổi ăn sáng



Espresso và bánh brownie

Thích hợp với vị đậm đà của espresso là bánh tráng miệng sôcôla

Cappuccino và vanilla biscotti

Lớp sữa của Cappuccino hoàn hảo kết hợp với bánh biscotti và các bánh giòn khác



Cà phê mocha và bánh sừng trâu hạnh nhân

Tránh làm mất đi vị ngọt socola của thức uống, nên dùng bánh ngọt dịu.

Espresso truyền thống và bánh Amaretti

Bánh cookies của Ý này rất phù hợp với cà phê Espresso Ý.



LỚP BARISTA

BARISTA LÀ GÌ?

Barista là người pha chế dựa trên sự đa dạng và biến tấu của cà phê. Bạn có thể hỏi họ mọi thứ liên quan đến cà phê từ lịch sử hình thành, quá trình thu hoạch chọn lọc, nhiệt độ rang, hình thức pha chế và cách thưởng thức một tách cà phê

Trên thế giới, cà phê là hàng hóa được giao dịch nhiều xếp thứ hai chỉ sau dầu mỏ. Cùng với xu hướng hình thành và phát triển rất nhanh của các chuỗi cà phê, các quán cà phê lớn thì không khó để hiểu vì sao Barista đang là một nghề hot hiện nay.



Lớp barista cơ bản

Chỉ 1 buổi học, sẽ mang lại cho bạn cái nhìn tổng quát về thị trường cà phê trên thế giới cũng như ở Việt Nam hiện nay và giúp bạn có định hướng cơ bản về nghề Barista.

Thời gian: 1 buổi x 180 phút | Số lượng học viên: 8-10 người



Lớp barista nâng cao

Định hướng lại về nghề Barista cho những bạn đã có kiến thức cơ bản. Mở rộng kiến thức cũng như cách khắc phục những lỗi thường gặp trong công việc pha chế hằng ngày của Barista.

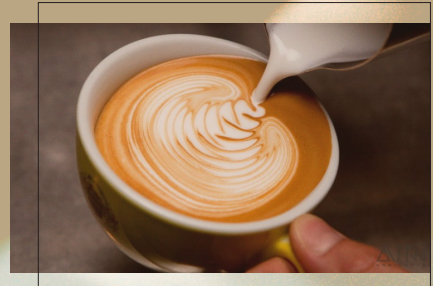
Thời gian: 2 buổi x 240 phút | Số lượng học viên: 6 người



Lớp barista chuyên sâu

Barista Pro sẽ trang bị cho bạn tất cả những kiến thức cần thiết về cà phê và kỹ năng pha chế chuyên nghiệp. Giúp bạn có định hướng cụ thể hơn để trở thành một Barista thực thụ.

Thời gian: 12 buổi x 150 phút | Số lượng học viên: 6 người





VĂN PHÒNG CHÍNH:

Phòng 102, Tòa nhà Kim Đô, 123 Lê Lợi, Quận 1, HCM

Điện thoại: 028 38 211 833

SHOWROOM SÀI GÒN:

Tầng 4, Saigon Centre, 65 Lê Lợi, Quận 1, HCM

Điện thoại: 028 38 211 833

SHOWROOM ĐÀ NẴNG:

Lô 19B2, 14 Võ Văn Kiệt, Quận Sơn Trà, Đà Nẵng

Điện thoại: 0236 3553 033

SHOWROOM HÀ NỘI:

34 Quảng An, Quảng An, Tây Hồ, Hà Nội

Điện thoại: 024 3837 4333