

خرید عمده و جزئی قهوه اسپرسو

خرید قهوه اسپرسو

انتخاب و خرید قهوه اسپرسو با کیفیت یکی از دغدغه‌هایی است که بسیاری از افراد و مالکان کافی شاپ‌ها و رستوران‌ها با آن روبرو هستند. **قهوه اسپرسو** از جمله قهوه‌های محبوب در سراسر جهان است که از با استفاده از آن می‌توان انواع مختلف قهوه را تهیه کرد. علاوه بر عطر و طعم مناسب در خرید قهوه اسپرسو، کیفیت و قیمت اهمیت بالایی دارد. به خاطر همین موضوع در این بخش قصد داریم تا علاوه بر شناخت قهوه اسپرسو فروشگاه مناسب جهت خرید آن را هم به شما معرفی کنیم. پس اگر تصمیم به خرید قهوه اسپرسو دارید با ما همراه شوید تا بهترین گزینه را انتخاب نمایید.



قهوه اسپرسو چیست؟

قهوه اسپرسو چیست؟

قهوه اسپرسو در سراسر جهان محبوبیت بالایی دارد و شناخته می‌شود. در واقع اسپرسو به عنوان پایه بسیاری از نوشیدنی‌های دارای کافئین و قهوه شناخته مورد مصرف قرار می‌گیرد. به طور مثال در تهیه آمریکانو، کاپوچینو و لاته از اسپرسو به عنوان پایه آن‌ها استفاده

می‌کنند. اسپرسو به‌خاطر غلظت بالا در اندازه کوچک و شات‌های محدود سرو می‌شود.

از نظر طعم اسپرسو در مقایسه با سایر قهوه‌های ترک و فرانسه طعم تلخ و سنگین‌تری دارد. جهت تهیه این نوشیدنی دارای کافئین می‌توانید از انواع **پودر قهوه اسپرسو** که از دانه‌های قهوه روبوستا یا عربیکا به دست آمده باشند، استفاده کنید. اگر در تهیه قهوه اسپرسو از **پودر قهوه روبوستا** استفاده کنید، قهوه به دست آمده تلخ‌تر و سنگین‌تر خواهد بود و دلیل آن ماهیت اصلی پودر قهوه روبوستا است.

این نوع از قهوه پرفروش‌ترین محصول کافی شاپ‌ها است. به همین دلیل شناخت ویژگی‌های قهوه اسپرسو برای آن دسته از افراد که قصد **خرید عمده قهوه** دارند هم اهمیت دارد.

در مقابل آن دسته از قهوه‌های اسپرسو که با استفاده از پودر قهوه عربیکا تهیه شده باشند، طعم ترش‌تری دارند و کافئین موجود در آنها کمتر است. از نظر کیفیت **بهترین قهوه اسپرسو**، به قهوه‌ای اطلاق می‌شود که از دانه‌های **قهوه عربیکا** به دست آمده باشند. قهوه عربیکا در مقایسه با سایر قهوه‌خانه‌ها کیفیت بالایی دارد. به همین دلیل اگر به دنبال خرید قهوه اسپرسو هستید حتماً از ترکیب قهوه عربیکا در محصول خریداری شده خود استفاده کنید تا عطر زیبای قهوه اسپرسو همیشه در یاد مشتریان باقی بماند.

استفاده از پودر قهوه عربیکا به عنوان یک ترکیب در کنار قهوه روبوستا به شما کمک می‌کند تا مشتریان رضایت بالایی از قهوه ارائه شده از طرف شما داشته باشند و به این ترتیب به یکی از مشتریان دائمی و وفادار تبدیل شوند.



انواع قهوه اسپرسو؟

وقتی صحبت از معرفی انواع قهوه اسپرسو به میان می‌آید، بسیاری از افراد تصور می‌کنند که این قهوه انواع مختلفی در بازار دارد؛ اما این موضوع تا حدودی اشتباه است. چرا که اسپرسو به یکی از **روش‌های تهیه قهوه** اطلاق می‌شود. اما در حالت کلی انواع قهوه اسپرسو که در هنگام خرید آن لازم است مورد توجه قرار دهید ترکیبات مختلف از قهوه عربیکا و روبوستا است ترکیب درست قهوه اسپرسو باعث می‌شود فوم مناسبی در هنگام تهیه داشته باشد و عطر آن بی‌نظیر شود.

رستوران‌های مختلف با در نظر گرفتن ذائقه مشتریان خود در هنگام خرید **پودر قهوه اسپرسو** درصدهای مختلفی از قهوه را خریداری می‌کنند. همچنین اگر شما هم به دنبال خرید **پودر قهوه اسپرسو** هستید، پیشنهاد می‌کنیم که دو نوع مختلف قهوه عربیکا و روبوستا را خریداری کنید تا با توجه به نیاز مشتری خود در صدهای مختلفی از آن را با همدیگر ترکیب نمایید.

به عنوان مثال در برخی از اوقات مشتریان از باریستا می‌خواهند تا قهوه اسپرسویی در اختیار آن قرار دهد که میزان کافئین بالایی داشته و در وعده صبحانه مناسب باشد. در مقابل برخی دیگر از مشتریان علاقمند به نوشیدن قهوه در ساعات پایانی روز هستند که در این صورت تهیه قهوه اسپرسو از نوع قهوه عربیکا گزینه بسیار

مناسبی خواهد بود.

[خرید عمده قهوه عربیکا](#)

[خرید عمده قهوه روبوستا](#)

[خرید عمده قهوه ترک](#)

پس به این ترتیب نتیجه میگیریم جهت راحتی کار هر دو نوع قهوه را به صورت جداگانه خریداری کنید و بسته به نیاز مشتری خود نوشیدنی مناسبی را در اختیار او قرار دهید. در ادامه به معرفی انواع قهوه‌ها می‌پردازیم که اسپرسو به عنوان پایه اصلی آنها شناخته می‌شود. این قهوه‌ها عبارتند از:

اسپرسو دوپیو

اسپرسو دوپیو که بیشتر افراد آن را با نام اسپرسو دبل می‌شناسند از دو شات قهوه اسپرسو تهیه می‌شود. یعنی این قهوه از نظر حجم دو برابر قهوه اسپرسو معمولی است. البته در نظر داشته باشید که علاوه بر میزان آب میزان قهوه هم دو برابر می‌شود و در نتیجه کافئین بالایی را در اختیار مصرف کننده قرار می‌دهد.

اسپرسو لانگو

عبارت لانگو یکی از کلمات ایتالیایی به معنای طولانی است. اسپرسو لانگو به اسپرسویی اطلاق می‌شود که زمان عصاره گیری آن نسبت به اسپرسو معمولی طولانی‌تر باشد. در حالت کلی زمان لازم برای تهیه اسپرسو معمولی ۱۸ تا ۲۲ ثانیه است در حالی که برای تهیه قهوه اسپرسو لانگو لازم است مدت زمان طولانی‌تری در نظر بگیرید. مدت زمان لازم برای تهیه اسپرسو لانگو ۲۵ تا ۴۰ ثانیه است. این نوع اسپرسو در مقایسه با اسپرسو معمولی میزان تلخی و عطر و طعم بیشتری دارد.

اسپرسو ریسترتو

ریسترتو از نظر لغوی به معنی محدود است. اسپرسو ریسترتو در مقایسه با قهوه اسپرسو معمولی حجم کمتری دارد. به این صورت که قهوه اسپرسو معمولی در اندازه یک شات ارائه می‌شود؛ اما قهوه ریسترتو نصف آن حجم دارد و برای افرادی که با کافئین بالا مشکل دارند اما علاقه‌مند به نوشیدن اسپرسو هستند بسیار مناسب است.

اسپرسو ماکیاتو

یکی از انواع قهوه‌هایی که در رستوران‌ها و کافی شاپ‌ها طرفدار زیادی دارد، ماکیاتو است که بخش زیادی از این نوشیدنی را اسپرسو تشکیل داده است. اسپرسو ماکیاتو از دو ترکیب اسپرسو به همراه فوم شیر تهیه می‌شود که برخی از افراد ترجیح می‌دهند آن را با خامه استفاده کنند.



انواع دیگر اسپرسو

انواع دیگر اسپرسو

علاوه بر مواردی که در قسمت بالا به آنها اشاره کردیم در ادامه به قهوه‌های دیگری اشاره می‌کنیم که به وسیله اسپرسو تهیه می‌شوند. این قهوه‌ها عبارتند از:

- اسپرسو کوبانو
- لاتِه ماکیاتو
- کافِه لاتِه
- کاپوچینو
- اسپرسو کن پانا
- کافِه برو
- رد آی
- بلک آی
- دد آی

- کافه موکا
- آمریکا نو



روش‌های دم کردن قهوه اسپرسو

روش‌های دم کردن قهوه اسپرسو

بعد از خرید قهوه اسپرسو یکی از عواملی که در به دست آمدن قهوه خوش عطر و طعم تاثیر بسیار زیادی دارد، نحوه دم کردن آن است. روش‌های مختلفی برای دم کردن قهوه اسپرسو وجود دارد. با این حال برخی از افراد که حوصله لازم جهت دم کردن قهوه اسپرسو را ندارند، اقدام به خرید **قهوه اسپرسو فوری** می‌کنند. در ادامه انواع روش‌های دم کردن قهوه اسپرسو را مورد بررسی قرار می‌دهیم.

دو روش کلی برای دم کردن قهوه اسپرسو وجود دارد که یکی از روش‌ها که با استفاده از موکاپات انجام می‌شود و به عنوان روش خانگی شناخته می‌شود. روش دیگر که با استفاده از دستگاه اسپرسو ساز به تهیه قهوه اسپرسو صورت می‌گیرد، روش صنعتی و کافه‌شاپی نام دارد.

دم کردن قهوه اسپرسو با موکاپات

اولین روش که در این بخش مورد بررسی قرار می‌دهیم مربوط به دم کردن قهوه اسپرسو با **موکاپات** است. برای تهیه قهوه با این روش کافی است از یک نوع قهوه جوش که موکاپات نام دارد استفاده کنید. این وسیله یکی از وسیله‌های ارزان است که در اندازه‌های مختلف قابل

تهیه است. در حالت کلی موکاپات امکان تهیه یک تا شش شات اسپرسو را در اختیار شما قرار می‌دهد.

برای تهیه قهوه اسپرسو در این روش لازم است در محلهای مورد نظر قهوه اسپرسو و آب لازم را بریزید و روی شعله ملایم گاز قرار دهید و بعد از ۵ دقیقه قهوه شما آماده است و می‌توانید نوش جان کنید. همچنین بعد از آماده شدن قهوه می‌توانید به آن شکر یا شیر اضافه کنید.

موارد مهمی که لازم است در دم کردن قهوه با موکاپات به آن توجه کنید، این است که رنگ قهوه‌ی به دست آمده در مقایسه با انواع قهوه‌های تهیه شده با دستگاه اسپرسو ساز صنعتی متفاوت و کمرنگ‌تر خواهد بود.

دم کردن قهوه اسپرسو با دستگاه

در مقایسه با روش قبل انواع دستگاه‌های اسپرسو ساز قیمت بالایی دارند؛ اما در مقابل شما می‌توانید مدل‌های خانگی آن را به قیمت ارزانتر خریداری کنید. نحوه دم کردن قهوه اسپرسو با دستگاه راحت‌تر از روش قبلی است. در این روش تنها کافی است در سبد قهوه، میزان قهوه مورد نظر را به صورت فشرده قرار دهید. سپس مخزن آب آن را پر کنید و تنها با فشار دادن چند دکمه قهوه اسپرسو شما آماده است. این دستگاه‌ها مجهز به پیستون بخار آب هستند که با استفاده از آن به راحتی می‌توانید فوم شیر تهیه کنید و به قهوه اضافه نمایید.

نکات مهم در خرید قهوه اسپرسو

نکات مهم در خرید قهوه اسپرسو

چند نکته مهم در خصوص خرید قهوه اسپرسو وجود دارد که در نظر گرفتن این موارد به کیفیت بالای قهوه تهیه شده کمک می‌کند.

خرید از مراکز معتبر

قهوه مانند هر محصول دیگر دارای کیفیت‌های مختلف است. برای این که بتوانید از کیفیت قهوه خریداری شده خود مطمئن شوید در ابتدا باید برای خرید قهوه اسپرسو فروشگاه معتبری را انتخاب نمایید. متأسفانه برخی از افراد در هنگام خرید قهوه اسپرسو یا سایر انواع قهوه‌ها توجهی به مراکزی که قهوه را از آن تهیه می‌کنند ندارند و این موضوع باعث می‌شود که کیفیت ارائه شده توسط آنها کاهش یابد. همچنین زمانی که این اشتباه از طرف کافی شاپ‌ها و رستوران‌ها انجام شود باعث از دست دادن مشتری‌ها می‌شود.

نحوه نگهداری قهوه

یکی دیگر از مسائلی که هنگام خرید قهوه اسپرسو لازم است به آن توجه داشته باشید، نحوه نگهداری آن در انبار و فروشگاه‌ها است. این موضوع یکی از مسائل مهمی است که در هنگام خرید قهوه اسپرسو باید به آن توجه داشته باشید؛ زیرا نگهداری نامناسب تاثیر

مستقیمی در کیفیت قهوه ارائه شده خواهد داشت.

به عنوان مثال برخی از فروشگاه‌ها از ظرف‌های مخصوص و درب‌دار برای نگهداری قهوه استفاده نمی‌کنند و آن را در معرض هوا و رطوبت قرار می‌دهند. این موضوع باعث از بین رفتن کیفیت قهوه خواهد شد. زیرا آن قهوه‌هایی که در معرض رطوبت و آب و هوای مستقیم قرار بگیرند، عطر و طعم خود را از دست خواهند داد.

بسته بندی

علاوه بر اینکه نگهداری فروشگاه از جمله مسائل مهم در هنگام خرید قهوه اسپرسو است که باید مورد توجه قرار بگیرد، بسته‌بندی مناسب هم اهمیت بالایی را به خود اختصاص می‌دهد. به عنوان مثال آن دسته از صاحبان کافی شاپ و رستوران‌ها که اقدام به [خرید قهوه اسپرسو کیلویی](#) می‌کنند، ممکن است مدت زمان طولانی از قهوه خریداری شده خود نگهداری کنند.

با در نظر گرفتن این موضوع یکی از مسائل مهم نحوه بسته بندی قهوه خریداری شد تا با کمک بسته بندی درست و استاندارد از نفوذ رطوبت و آب و هوا به داخل بسته جلوگیری شود. همچنین قهوه‌های خریداری شده احتمال دارد، مسافت طولانی را برای رسیدن به مقصد طی کنند. بسته بندی مناسب از پارگی و آسیب دیدن محصول خریداری شده جلوگیری می‌کند.

ترکیب مناسب قهوه

برخی از افراد قصد خرید قهوه اسپرسو کافئین بالا را دارند در مقابل برخی دیگر دوست دارند تا قهوه خریداری شده آنها میزان کافئین کمتری داشته باشد. بنابراین هنگام خرید لازم است علاقه خود را با فروشنده در میان بگذارید تا در مورد خرید بهترین گزینه شما را راهنمایی کند.

خرید قهوه اسپرسو کیلویی

خرید قهوه اسپرسو کیلویی با وزن بالا بیشتر از طرف افرادی صورت می‌گیرد که صاحب کافی شاپ یا رستوران هستند. از آنجایی که میزان خرید قهوه توسط این افراد بسیار بالا است به عبارتی آن را به صورت عمده خریداری می‌کنند لازم است خرید خود را از مراکز معتبر انجام

دهند. این مسئله کمک می‌کند تا بتوانند مشتریان خود را حفظ کنند و با ارائه کیفیت بالا در قهوه های خود مشتریان جدیدی را به دست آورند.

خرید آنلاین قهوه اسپرسو از فروشگاه رست مرکز

فروشگاه رست مرکز امکان [خرید قهوه آنلاین](#) را با وزنهای مختلف در اختیار شما قرار می‌دهد. این فروشگاه به شما کمک می‌کند تا با در نظر گرفتن قهوه مورد نظر بهترین کیفیت را در کنار قیمت پایین در اختیار داشته باشید. قیمت مناسب ارائه شده از طرف فروشگاه رست مرکز دلیلی بر پایین بودن کیفیت محصولات آن نیست بلکه این فروشگاه سعی می‌کند تا با ارائه کیفیت بالا و قیمت مناسب میزان رضایت بالایی را از طرف مشتریان خود به دست آورد. با خرید از این فروشگاه دیگر نیازی به اتلاف هزینه و زمان در ترافیک‌های سنگین جهت خرید قهوه اسپرسو نیست.

فروشگاه رست مرکز به شما کمک می‌کند که تنها با چند کلیک ساده در هر کجای ایران که هستید قهوه مورد نظر خود را سفارش دهید و در کوتاه‌ترین مدت تحویل بگیرید. مشتریان می‌توانند برای خرید قهوه اسپرسو یا هر قهوه دیگر گزینه های مختلف را مورد بررسی قرار دهند و با در نظر گرفتن نیاز خود، سفارش خود را از طریق تماس تلفنی و یا پیام‌رسان واتساپ ثبت نمایند.