|  |
| --- |
| http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/gif/General/coffe2.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cof.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/gif/General/coffee6.gif |
| http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cof15.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cof11.gif  กาแฟ (Coffee) เป็นเครื่องดื่มที่ทำจากเมล็ดกาแฟคั่วซึ่งได้จากต้นกาแฟ นิยมดื่มร้อนๆ แต่สามารถดื่มแบบเย็นได้ด้ว บางครั้งนิยมใส่นมหรือครีมลงในกาแฟด้วย ในกาแฟหนึ่งถ้วยมีคาเฟอีนอยู่ประมาณ 80-140 มิลลิกรัม กาแฟเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในโลกชนิดหนึ่งเช่นเดียวกับชาและน้ำ นอกจากนี้ กาแฟยังเป็นผลผลิตทางการเกษตรที่มีการส่งออกมากเป็นอันดับที่หกของโลก |
| ประวัติ[http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/gif/Text/2p1.gif](http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/coffee.html#up)           เชื่อกันว่ากาแฟถูกค้นพบครั้งแรกโดยเด็กเลี้ยงแพะชาวอาบิสซีเนีย (ประเทศเอธิโอเปียในปัจจุบัน) ชื่อคาลดี จากการสังเกตพบว่า แพะดูกระปรี้กระเปร่าขึ้นเมื่อกินผลไม้สีแดงของต้นไม้ต้นหนึ่ง ซึ่งก็คือต้นกาแฟนั่นเอง ในช่วงก่อนศตวรรษที่ 16 กาแฟถูกปลูกโดยชาวอาหรับเท่านั้น คำว่ากาแฟ เป็นคำที่มาจากคำว่า "เกาะหฺวะหฺ" ในภาษาอาหรับ แล้วเพี้ยนเป็น กาห์เวห์ ในภาษาตุรกี ก่อนที่จะกลายเป็น คอฟฟี ในภาษาอังกฤษ และกาแฟ ในภาษาไทย ชาวอาหรับหวงแหนพันธุ์กาแฟมาก จึงส่งออกเฉพาะเมล็ดกาแฟที่คั่วสุกแล้วเท่านั้น แต่ในที่สุดเมล็ดกาแฟก็ออกมาสู่โลกกว้าง โดยการลักลอบนำออกมาโดยชาวอินเดียที่ไปแสวงบุญที่เมกกะ และก็ได้แพร่ขยายไปยังชวา เนเธอร์แลนด์ และทั่วยุโรปในที่สุด สำหรับทวีปอเมริกานั้น ต้นกาแฟถูกนำไปอย่างยากลำบาก โดยทหารเรือฝรั่งเศสในต้นศตวรรษที่ 18 ในครั้งแรกนั้น มีต้นกาแฟที่เหลือรอดชีวิตบนเรือมาขึ้นฝั่งอเมริกาได้เพียง 1 ต้น และก็ได้แพร่ขยายเพิ่มขึ้น จนปัจจุบันดินแดนแห่งนี้ ได้กลายเป็นดินแดนที่ปลูกกาแฟมากที่สุดในโลก  http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cof6.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cof3.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cof8.gif |
| ชนิดของเมล็ดกาแฟ[http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/gif/Text/2p1.gif](http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/coffee.html#up)           ต้นกาแฟอาราบิก้า - บราซิลกาแฟมีมากกว่า 6,000 พันธุ์ แต่พันธุ์หลักๆ ที่ได้รับความนิยมมี 2 พันธุ์ ได้แก่ อาราบิก้า (Arabica) ซึ่งเป็นกาแฟแบบดั้งเดิม และมีรสชาติดี และ โรบัสต้า (Robusta) ซึ่งมีปริมาณกาเฟอีนสูง และสามารถปลูกในที่ที่ปลูกอาราบิก้าไม่ได้ (คำว่า robust ในภาษาอังกฤษ แปลว่า ทนทาน) ด้วยความที่มีความทนทานมากกว่านี้เอง จึงทำให้กาแพโรบัสต้ามีราคาถูกกว่า แต่ผู้คนนิยมดื่มไม่มากนักเนื่องจากมีรสขมและเปรี้ยว ส่วนโรบัสต้าที่มีคุณภาพดีมักถูกนำไปใช้เป็นส่วนผสมของเอสเพรสโซ่ แบบผสม (เอสเพรสโซ่มีสองแบบใหญ่ๆ คือแบบที่เป็นอาราบิก้าแท้ๆ กับแบบที่ผสมกาแฟชนิดอื่นๆ)            กาแฟอาราบิก้ามักจะมีชื่อเรียกแตกต่างกันไปตามชื่อท่าเรือที่ใช้ส่งออก ท่าเรือที่เก่าแก่ที่สุดสองที่ได้แก่ ม็อคค่า (Mocha) และ ชวา (Java) กาแฟในปัจจุบันยิ่งมีความเจาะจงในที่ปลูกมากขึ้นเรื่อยๆ ต้องมีการระบุถึงประเทศ ภูมิภาค และบางครั้งต้องบอกว่าปลูกที่พื้นที่บริเวณไหนเลยทีเดียว ผู้เชี่ยวชาญเรื่องกาแฟอาจจะถึงกับต้องประมูลกาแฟกัน โดยดูว่าเป็นล็อตหมายเลขเท่าใด กาแฟชนิดโรบัสต้าที่มีมูลค่าสูงที่สุดชนิดหนึ่งได้แก่ โกปิ ลูวัค (Kopi Luwak) ของอินโดนีเซีย เมล็ดของกาแฟชนิดนี้ถูกเก็บขึ้นมาจากมูลของชะมด (Common Palm Civet) (ตระกูล Paradoxirus)ซึ่งกระบวนการย่อยภายในร่างกายชะมดทำให้ได้รสชาติที่ดีเป็นพิเศษ เรียกเป็นภาษาไทยว่า กาแฟขี้ชะมด  http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cup23.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cof7.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cof17.gif |
| การผลิตเมล็ดกาแฟ [http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/gif/Text/2p1.gif](http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/coffee.html#up) การบ่ม ในการผลิตกาแฟ วิธีที่ยังไม่เป็นที่รู้จักกันดีนักวิธีหนึ่งได้แก่การบ่ม (Aging) กาแฟหลายๆ ประเภทจะมีคุณภาพดีขึ้นเมื่อผ่านการบ่ม รสเปรี้ยวของมันจะลดลง ในขณะที่ความกลมกลืนของรสชาติโดยรวมก็จะเพิ่มขึ้น ผู้ผลิตหลายๆ รายมักจะขายเมล็ดกาแฟออกไปหลังจากได้บ่มเอาไว้แล้วถึง 3 ปี และร้านที่ขึ้นชื่อเป็นพิเศษบางร้าน (เช่น "Toko Aroma" ในเมืองบันดุง ประเทศอินโดนีเซีย) ถึงกับบ่มเมล็ดที่ยังไม่ได้คั่วไว้ถึง 8 ปีทีเดียว  การคั่ว กระบวนการคั่วเป็นขั้นตอนที่ขาดไม่ได้ในการที่จะได้กาแฟรสชาติดีสักถ้วยหนึ่ง. เมื่อถูกคั่ว เมล็ดกาแฟสีเขียวก็จะพองออกจนเกือบจะมีขนาดเป็นสองเท่าของของเดิม พร้อมทั้งเปลี่ยนสีและความหนาแน่นไป เมื่อเมล็ดได้รับความร้อน มันจะค่อยๆ เปลี่ยนเป็นสีเหลืองและในที่สุดก็จะกลายเป็นสีน้ำตาลอ่อนๆ แบบสีของผลอบเชย (cinnamon) และมันก็จะมีสีเข้มขึ้นเรื่อยๆ จนกว่าจะถูกยกออกจากความร้อน พร้อมกันนี้ เราก็จะเห็นน้ำมันออกมาตามผิวของเมล็ด ในการคั่วแบบอ่อนๆ กาแฟจะเก็บรสชาติดั้งเดิมไว้ได้ดีกว่า รสชาติดั้งเดิมนี้จะขึ้นอยู่กับดินและสภาพอากาศในที่ที่ต้นกาแฟได้เติบโตขึ้นมา. เมล็ดกาแฟจากพื้นที่ที่มีชื่อเสียง เช่น เกาะชวา และประเทศเคนยา จะถูกคั่วเพียงอ่อนๆ เท่านั้นเพื่อให้ยังคงรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์อยู่ให้มากที่สุด ยิ่งเมล็ดกาแฟถูกคั่วให้เข้มมากขึ้นเท่าไหร่ รสชาติดั้งเดิมของมันก็จะยิ่งถูกบดบังด้วยรสที่เกิดจากการคั่วมากขึ้นเท่านั้น กาแฟบางประเภทที่ถูกคั่ว จนรสชาติแทบจะไม่ได้บ่งบอกถึงสถานที่ปลูกเลย จะถูกขายโดยใช้ระดับของการคั่วเป็นหลัก โดยเริ่มตั้งแต่ "อบเชยคั่วอ่อนๆ (Light Cinnamon Roast)" ไปจนถึง "การคั่วแบบเวียนนา (Vienna Roast)" และ "การคั่วแบบฝรั่งเศส (French Roast)" และอื่นๆ           ในศตวรรษที่ 19 เมล็ดกาแฟมักจะถูกซื้อขายขณะที่ยังเป็นเมล็ดเขียวๆ อยู่ และก็มักจะนำไปคั่วในกระทะสำหรับทอด การคั่วในลักษณะนี้ต้องใช้ความชำนาญสูงมาก สำหรับการสูญเสียรสชาติของเมล็ดที่ยังไม่ได้คั่วนั้น สามารถป้องกันได้โดยการบรรจุในห่อสูญญากาศ แต่ปัญหาก็คือการที่เมล็ดกาแฟจะปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เป็นวันๆ หลังจากที่ถูกคั่วเสร็จใหม่ๆ ผู้ผลิตจึงต้องปล่อยให้กาแฟที่คั่วแล้วค้างไว้ก่อนที่จะนำไปบรรจุลงห่อสูญญากาศได้ ด้วยเหตุนี้เทคโนโลยีสองชนิดจึงได้ถูกพัฒนาขึ้นมา บริษัทอิลลี (Illy) ได้ใช้กระป๋องอัดความดัน (pressurized can) ส่วนผู้ผลิตกาแฟคั่วรายอื่นๆ ใช้วิธีการบรรจุเมล็ดทั้งอันลงในถุงทันทีที่คั่วเสร็จโดยใช้วาล์วปล่อยความดัน (pressure release valves) ในทุกวันนี้การคั่วเองตามบ้านได้กลับมาเป็นที่นิยมอีกครั้ง เครื่องคั่วกาแฟที่ควบคุมโดยคอมพิวเตอร์ช่วยให้การคั่วกาแฟเองในบ้านง่ายขึ้นมาก และบางครัวเรือนก็ใช้วิธีการคั่วในเตาอบหรือเครื่องทำข้าวโพดคั่ว หลังจากคั่วแล้ว กาแฟจะสูญเสียรสชาติอย่างรวดเร็ว ถึงแม้จะมีบางคนชอบทิ้งกาแฟไว้ 24 ชั่วโมงก่อนจะนำไปชงถ้วยแรก แต่ทุกๆ คนก็เห็นด้วยว่ามันจะเริ่มสูญเสียรสชาติและความขม หลังจากเก็บไว้ประมาณ1สัปดาห์ ถึงแม้จะเก็บอยู่ในที่ที่มีสภาพที่เหมาะสมที่สุดก็ตาม  http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cup24.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cof25.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cof24.gif  การบด           ความละเอียดของกากที่ได้จากการบดมีผลอย่างมากต่อรสชาติ ยิ่งบดกาแฟละเอียดเท่าไร ก็จะยิ่งได้รสชาติที่เข้มข้นและครบบริบูรณ์มากขึ้นเท่านั้น เหตุผลหลักที่บางคนไม่บดละเอียดมากนัก คือเพื่อไม่ให้กากสามารถผ่านตัวกรองชนิดหยาบๆ ออกไปได้ (เช่น cafetiere) การผลิตกากกาแฟพร้อมชงมีสามวิธีด้วยกัน  **การโม่:** กดเมล็ดโดยใช้อุปกรณ์หมุนสองตัว ใช้การหมุนเพื่อให้เมล็ดแตก วิธีนี้มีความเสี่ยงน้อยที่เมล็ดจะไหม้ เครื่องบดอาจมีลักษณะเป็นแบบล้อหรือแบบกรวย โดยที่แบบกรวยจะทำงานได้เงียบกว่าและมีโอกาสเกิดการอุดตันน้อยกว่า Grinder แบบกรวยช่วยรักษากลิ่นส่วนใหญ่ไว้ได้ และสามารถบดได้ละเอียดมาก อีกทั้งกากที่ได้ก็จะมีความละเอียดสม่ำเสมอกันอีกด้วย โม่ที่ทำจากเหล็กซึ่งมีการออกแบบที่ยุ่งยากซับซ้อน อาจทำให้ลดประสิทธิภาพของเฟืองลง ส่งผลให้การบดทำได้ช้าลง ยิ่งการบดช้าลงเท่าไร ก็ยิ่งมีความร้อนเข้าไปในกากกาแฟน้อยลงเท่านั้น ด้วยเหตุนี้จึงสามารถรักษากลิ่นไว้ได้อย่างดี เนื่องจากสามารถปรับความละเอียดได้หลายระดับมา การบดวิธีนี้จึงเหมาะกับกาแฟทุกประเภท ทั้งแบบที่ทำด้วยเครื่องชงเอสเพรสโซ (Espresso) แบบหยด (Drip) แบบใช้เครื่องต้มให้น้ำซึมเข้า (Percolator) และแบบเฟรนช์เพรส (French Press) เครื่องโม่แบบกรวยที่คุณภาพดียังสามารถบดให้ละเอียดเป็นพิเศษสำหรับใช้ในการทำกาแฟแบบตุรกี ความเร็วในการบดโดยทั่วไปไม่เกิน 500 รอบต่อนาท ี   เครื่องโม่ประเภทจานหมุน สามารถบดได้รวดเร็วกว่าแบบกรวย (10,000 ถึง 20,000 รอบต่อนาที) และจะส่งผลให้มีความร้อนเข้าไปในกาแฟเล็กน้อย เครื่องแบบนี้เป็นวิธีที่ประหยัดที่สุดในการผลิตกากละเอียดสม่ำเสมอ ที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้หลายแบบ กากแบบนี้เหมาะสมมากกับเครื่องชงเอสเพรสโซ่แบบปัมป์ตามบ้าน อย่างไรก็ตามมันไม่สามารถบดให้ละเอียดได้เท่ากับเครื่องแบบกรวย  **การสับ:** 'เครื่องบด'สมัยใหม่มักใช้วิธีการหั่นเมล็ดกาแฟออกเป็นชิ้นๆ ถึงแม้จะให้ผลเหมือนกับการบดดีๆ โดยทั่วไป คนที่พิถีพิถันมักตำหนิว่าวิธีนี้ให้กาแฟคุณภาพสู้วิธีแบบเก่าไม่ได้ เครื่องบดแบบใบมีด “ปั่น” เมล็ดให้ละเอียดโดยใช้ใบมีดหมุนด้วยความเร็วสูง (20,000 ถึง 30,000 รอบต่อนาที) กากกาแฟที่ได้จะไม่ละเอียดสม่ำเสมอ และจะได้รับความร้อนมากกว่าการใช้เครื่องโม่ เครื่องบดใบมีดจะก่อให้เกิด “ฝุ่นกาแฟ” ซึ่งอาจทำให้ตะแกรงร่อนของเครื่องชงเอสเพรสโซและเครื่องชงเฟรนช์เพรสเกิดการอุดตันได้ ดังนั้นเครื่องบดแบบนี้ จึงเหมาะสมกับเฉพาะเครื่องชงแบบหยด และมันยังสามารถใช้บดเครื่องเทศและสมุนไพรได้เป็นอย่างดี เครื่องชนิดนี้ไม่ควรใช้กับเครื่องชงเอสเพรสโซแบบปัมป์  **การบดเป็นผง:** กาแฟตุรกีหรือ(เตอร์กิส คอฟฟี่)เป็นการต้มทั้งกากที่ได้จากการบด โดยวิธีการดื่มจะเทดื่มเลยและต่อมาจึงเริ่มมีการกรองดื่มเฉพาะน้ำ วิธีการนี้ให้กากซึ่งละเอียดเกินไปและเหมาะสำหรับการชงแบบนี้เท่านั้น  http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cof19.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cof26.gif |
| การชง           การชงกาแฟมีหลากหลายวิธี ซึ่งสามารถแบ่งเป็นประเภทตามการให้น้ำกับกากกาแฟ ได้สี่ประเภทหลักๆ ดังนี้  **การต้มเดือด:** กาแฟตุรกี วิธีการดั้งเดิมในการชงกาแฟ ซึ่งยังคงใช้อยู่ในตะวันออกกลาง แอฟริกาเหนือ ตุรกี และกรีซ ได้แก่การต้มผงกาแฟละเอียดเข้ากับน้ำในหม้อคอคอด ซึ่งเรียกว่าไอบริก (ibrik) ในภาษาอารบิก, เซสฟ์ (cezve) ในภาษาตุรกี, และเซสวา (dzezva) ในภาษาเซอร์โบ-โครเอเชียน และปล่อยให้เดือดเล็กน้อย บางครั้งก็จะเติมน้ำตาลเข้าไปในหม้อด้วยเพื่อเพิ่มรสหวาน และยังเพิ่มรสและกลิ่นด้วยกระวาน (cardamom) ผลที่ได้คือกาแฟเข้มข้นถ้วยเล็กๆ มีฟองอยู่ข้างบน และกากกาแฟกองหนาเหมือนโคลนอยู่ที่ก้น  **การใช้ความดัน:** เอสเพรสโซ ถูกชงด้วยน้ำเดือดอ้ดความดัน และมักเป็นพื้นฐานนำไปผสมกาแฟหลายๆ ชนิด หรือไม่ก็เสิร์ฟเปล่าๆ ก็ได้ (มักจะเป็นหลังจากมื้อค่ำ) กาแฟชนิดนี้เป็นหนึ่งในประเภทที่แรงที่สุดที่ดื่มกันโดยทั่วไป และมีรสชาติและความมัน(crema)ที่เป็นเอกลักษณ์ เครื่องชงกาแฟแบบใช้น้ำร้อนซึม (หรือหม้อม็อคค่า) มีลักษณะแบ่งออกเป็นสามส่วน โดยส่วนล่างใช้สำหรับต้มน้ำ เพื่อให้ไอลอยขึ้นไปยังกากกาแฟซึ่งอยู่ในส่วนตรงกลาง น้ำกาแฟที่ได้ ซึ่งมักมีความเข้มข้นระดับเดียวกับเอสเพรสโซ จะถูกเก็บอยู่ในส่วนบนสุด ส่วนที่มักวางติดกับเครื่องอุ่นหรือเตา เครื่องบางแบบยังอาจมีฝา 5 แก้วหรือพลาสติกใสเพื่อเอาไว้ดูกาแฟตอนที่มันลอยขึ้นข้างบน  **การใช้แรงโน้มถ่วง:** การชงแบบหยด (หรือแบบกรอง) เป็นการหยดน้ำร้อนผ่านกากกาแฟที่วางอยู่ในที่กรอง (อาจเป็นกระดาษหรือโลหะเจาะรู) ความเข้มขึ้นอยู่กับสัดส่วนระหว่างน้ำกับกาแฟ แต่โดยปกติแล้วจะไม่เข้มข้นเท่าเอสเพรสโซ เครื่องชงกาแฟแบบใช้น้ำร้อนซึมประเภทที่สอง ก็เป็นแบบที่ใช้แรงโน้มถ่วงดึงให้น้ำไหลผ่านกากกาแฟ แต่ให้ความเข้มมากกว่า  **การจุ่ม:** เฟรนช์เพรส (หรือ cafetiere) เป็นกระบอกแก้วที่สูงและแคบ ประกอบด้วยลูกสูบที่มีตัวกรอง กาแฟและน้ำร้อนจะถูกผสมกันในกระบอก (ประมาณ2-3นาที) ก่อนที่ตัวลูกสูบ ซึ่งอยู่ในรูปฟอยล์โลหะ จะถูกกดลง เพื่อให้เหลือแต่น้ำกาแฟอยู่ข้างบนพร้อมเสิร์ฟ ถุงกาแฟ (ลักษณะเดียวกับถุงชา) เป็นวิธีที่ได้รับความนิยมน้อยกว่าการใช้ถุงชงชามาก เนื่องจากมันมีขนาดใหญ่กว่ามาก (ปริมาณกาแฟที่ต้องใส่เข้าไปในถุงมากกว่าปริมาณชามาก) กาแฟทุกแบบที่ได้กล่าวมานี้ต่างใช้กากกาแฟชงกับน้ำร้อน กาแฟอาจถูกปล่อยค้างอยู่หรือไม่ก็ถูกกรองออกไป แต่ละวิธีต่างต้องการความละเอียดของการบดแตกต่างกันไป เครื่องทำกาแฟแบบไฟฟ้าสามารถต้มน้ำและชงผงที่ละลายได้ โดยไม่ต้องพึ่งคนมากนัก และบางประเภทก็มีตัวตั้งเวลาด้วย พวกที่ดื่มกาแฟอย่างจริงจังมักจะรังเกียจวิธีการที่สะดวกสบายแบบนี้ ซึ่งมักจะทำให้สูญเสียรสชาติและกลิ่นที่ดีไป คนกลุ่มนี้มักจะโปรดปรานกาแฟที่เพิ่งบดใหม่ๆ และวิธีการชงแบบดั้งเดิมมากกว่า |
| กาแฟแต่ละชนิด [http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/gif/Text/2p1.gif](http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/coffee.html#up)  กาแฟดำ            ชงด้วยวิธีการหยดน้ำ อาจเป็นแบบให้น้ำซึมหรือแบบเฟรนช์เพรส เสิร์ฟโดยไม่ใส่นม อาจเติมน้ำตาลได้ ผู้คนมักเข้าใจผิดว่ากาแฟดำกับเอสเพรสโซเป็นอย่างเดียวกัน แต่ที่จริงแล้วกาแฟทั้งสองชนิดมีข้อแตกต่างกันหลายข้อ ข้อที่สำคัญคือ ถ้วยเสิร์ฟของเอสเพรสโซมีขนาดเล็กกว่า เพราะนิยมดื่มให้หมดในอึกเดียว ปกติแล้วเอสเพรสโซจะไม่ใส่น้ำตาลหรือนม และคนไม่นิยม เอสเพรสโซที่ชงถูกวิธีจะต้องมีฟองสีทองลอยอยู่ด้านบน รสชาติของเอสเพรสโซจะติดปากหลังจากดื่มนานกว่า (15-30 นาที)  http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/black.gif  http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/gif/General/ani607.gif |
| เอสเพรสโซ (espresso)           คือกาแฟที่มีรสแก่และเข้ม ซึ่งมีวิธีการชงโดยใช้แรงอัดไอน้ำหรือน้ำร้อนผ่านเมล็ดกาแฟคั่วที่บดละเอียด ที่มาของชื่อ เอสเพรสโซ มาจากคำภาษาอิตาลี "espresso" แปลว่า เร่งด่วน เอสเพรสโซเป็นกาแฟที่นิยมมากที่สุดในแถบประเทศยุโรปตอนใต้ โดยเฉพาะประเทศอิตาลีและฝรั่งเศส การสั่งกาแฟ "caffe" ในร้านโดยทั่วไปก็คือสั่งเอสเพรสโซ ด้วยวิธีการชงแบบใช้แรงอัด ทำให้เอสเพรสโซมีรสชาติกาแฟซึ่งเข้มข้นและหนักแน่น ต่างจากกาแฟทั่ว ๆ ไปซึ่งชงแบบผ่านน้ำหยด และเพราะรสชาติเข้มข้นและหนักแน่นอันเป็นเอกลักษณ์นี้เอง ทำให้คอกาแฟดื่มเอสเพรสโซโดยไม่ปรุงด้วยน้ำตาลหรือนม และมักจะเสิร์ฟเป็นชอต (แก้วแบบจอก) เพื่อให้ปริมาณไม่มากจนเกินไป(ประมาณ 1-2 ออนซ์ หรือ 30-60มิลลิลิตร แตกต่างตาม พฤติกรรมการดื่ม ของแต่ละประเทศ)            การสั่งเอสเพรสโซตามร้านกาแฟทั่วไป มักสั่งตามปริมาณเป็น "ซิงเกิ้ล" หรือ "ดับเบิ้ล" (ชอตเดียว หรือ สองชอต) เอสเพรสโซมีความไวสูงในการทำปฏิกิริยากับออกซิเจน เพื่อไม่ให้เสียรสชาติจึงควรดื่มตอนชงเสร็จใหม่ ๆ ผงกาแฟที่ใช้ ขึ้นอยู่กับแต่ละระบบการชง ระบบการชงแบบแรงดันน้ำหรือแรงอัด จะต้องใช้ผงละเอียด แต่ไม่ถึงกับเป็นแป้ง (ขนาดของไซด์ผงกาแฟที่บด จะแปรผันตาม ระยะเวลาที่ทำกาแฟ อาทิ เครื่องชงแบบ เอสเพรสโซ่ เวลามาตราฐานอยู่ที่ 18-30 วินาที ก็ต้องใช้ ผงละเอียด แต่หากเป็นการชง ลักษณะอื่นๆ เช่น ชงโดยที่ชงแบบเฟรนช์เพรส ก็ต้องบดให้หยาบขึ้นและระยะเวลาที่ชงก็จะเพิ่มขึ้นตามลำดับ <ยิ่งหยาบยิ่งต้องใช้เวลานานขึ้นในการชง>)            ในการชงเอสเพรสโซ จะต้องควบคุมปัจจัยต่างๆ ที่มีผลต่อรสชาด อาทิ เมล็ดกาแฟที่ใช้ (สมควรเป็นเมล็ดกาแฟที่คั่ว เก็บมาไม่เกิน 1 เดือน),การบดกาแฟ (ขนาดของผงกาแฟที่บด ต้องสัมพันธ์ กับเครื่องชงและระยะเวลาการไหล ของกาแฟ ขณะชง) , น้ำที่ใช้ชงกาแฟ (คุณภาพเป็นน้ำที่ใช้ บริโภค ไม่ควรใช้น้ำสะอาดบริสุทธิ์ จนเกินไป เพราะ นอกจากไม่ได้รับ สารอาหารที่มากับน้ำ แล้วยังมีผลกระทบ ต่อรสชาด ด้วย) , ระยะเวลาในการชง (ดังที่กล่าวไว้ ในข้างต้น หากใช้เวลา การชงเอสเพรสโซ่ต่ำกว่า 18 วินาที หรือ underextract แสดงว่า การแพคกาแฟ ต่อชอต ไม่แน่นพอ หรือ ปริมาณผงกาแฟในชอต มีน้อยเกินไป หรือ ขนาดผงกาแฟหยาบเกินไป หากการหลั่นกาแฟเอสเพรสโซ่ นานเกินกว่า 30 วินาที จะมีผลทำให้เอสเพรสโซ่ที่ได้ มีรสขม bitter ไม่เข้ม มีกลิ่นไหม้ burn จากการชงแบบเครื่องอัด ศัพท์ฝรั่งเรียก overextract)  http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/ess.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/Espresso_cup.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/es.gif  http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/gif/General/ani607.gif |
| คาปูชิโน (cappuccino)           เป็นหนึ่งในเครื่องดื่มประเภทกาแฟซึ่งมีต้นกำเนิดมาจากประเทศอิตาลี คาปูชิโนมีส่วนประกอบหลักคือ เอสเพรสโซ และ นม การชงคาปูชิโนโดยส่วนใหญ่มักมีอัตราส่วนของเอสเพรสโซ 1/3 ส่วน ผสมกับนมสตีม (นมร้อนผ่านไอน้ำ) 1/3 ส่วน และนมตีเป็นโฟมละเอียด 1/3 ส่วนลอยอยู่ด้านบน นอกจากนั้นอาจโรยหน้าด้วยผงซินนามอน หรือ ผงโกโก้เล็กน้อยตามความชอบ ส่วนผสมของคาปูชิโนต่างจากของลาเต้ มาเกียโต้ (latte macchiato) ซึ่งประกอบไปด้วยนมเป็นส่วนใหญ่และนมตีโฟมเพียงเล็กน้อย ในประเทศอิตาลี ผู้คนมักดื่มคาปูชิโนเป็นอาหารเช้าโดยเฉพาะ โดยอาจมีขนมปังแผ่นหรือคุกกี้ประกอบ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่าวิถีชีวิตของชาวอิตาลีมักไม่ค่อยรับประทานอาหารเช้าแบบเป็นกิจลักษณะ คาปูชิโนและขนมปังเบาๆ จึงเหมาะเป็นอาหารรองท้องสำหรับยามเช้า และด้วยเหตุนี้ทำให้ไม่ดื่มคาปูชิโนในช่วงอื่นของวัน แต่สำหรับต่างประเทศรวมถึงประเทศไทย การดื่มคาปูชิโน ดื่มได้ทุกเวลาโดยไม่ถือว่าเป็นเรื่องแปลก  http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cuppu.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cappuccino.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cappucino.gif  http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/gif/General/ani607.gif |
| ลาเต้ (ภาษาอิตาลี: Latte)           เป็นภาษาอิตาลีแปลว่านม ส่วนในประเทศอื่น จะหมายถึง กาแฟลาเต้ หรือเครื่องดื่มกาแฟที่เตรียมด้วยนมร้อน โดยการเทเอสเพรสโซ 1/3 ส่วน และนมร้อนอีก 2/3 ส่วน ลงในถ้วยพร้อมๆ กัน และจะหยอดโฟมนมหนาประมาณ 1 ซม. ทับข้างบน ในประเทศอิตาลี กาแฟลาเต้นี้รู้จักกันในชื่อของ "caffe e latte" ซึ่งหมายถึง กาแฟกับนม ซึ่งใกล้เคียงกับในภาษาฝรั่งเศส คำว่า "cafe au lait" กาแฟลาเต้เริ่มเป็นที่นิยมนอกประเทศอิตาลีในช่วงต้นทศวรรษที่ 1980 ในการชงกาแฟลาเต้ บาริสต้า (หรือผู้ชงกาแฟที่ชำนาญงาน) จะใช้วิธีขยับข้อมือเล็กน้อยขณะที่รินนมและโฟมนมลงบนกาแฟ ทำให้เกิดลวดลายต่าง ๆ เรียกว่า ลาเต้อาร์ต (latte art) หรือศิลปะฟองนมในถ้วยกาแฟ  http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/latte1.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/coffee_art_24.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/latte.gif  http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/gif/General/ani607.gif |
| มอคค่า (Mocha)           ในนี้หมายถึงกาแฟมอคค่า เป็นกาแฟอราบิก้าชนิดหนึ่ง ซึ่งปลูกอยู่บริเวณท่าเรือมอคค่าในประเทศเยเมน กาแฟมอคค่ามีสีและกลิ่นคล้ายชอคโกแลต (แม้ว่าจะไม่มีส่วนประกอบของชอคโกแลตในมอคค่าเลยก็ตาม) อันเป็นเอกลักษณ์ที่ทำให้กาแฟมอคค่าเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย นอกจากนี้ มอคค่า ยังหมายถึงเครื่องดื่มกาแฟซึ่งมี เอสเพรสโซ่ และ โกโก้ เป็นส่วนประกอบ เสิร์ฟทั้งแบบร้อนและแบบเย็นใส่น้ำแข็ง  http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/MOCHA.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/mocha1.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/mocha3.gif  http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/gif/General/ani607.gif |
| อเมริกาโน หรือ คาเฟ่ อเมริกาโน (cafe americano)            คือเครื่องดื่มกาแฟชนิดหนึ่ง ซึ่งมีวิธีการชงโดยเติมน้ำร้อนผสมลงไปในเอสเพรสโซ. การเจือจางเอสเพรสโซซึ่งเป็นกาแฟเข้มข้นด้วยน้ำร้อน ทำให้อเมริกาโนมีความแก่พอ ๆ กับกาแฟธรรมดา แต่มีกลิ่นและรสชาติที่เข้มอันมาจากเอสเพรสโซ อเมริกาโนเหมาะสำหรับผู้ที่ชื่นชอบกาแฟดำ แต่ไม่แก่และหนักถึงขั้นเอสเพรสโซ คอกาแฟส่วนใหญ่นิยมดื่มอเมริกาโนโดยไม่ปรุงด้วยนมหรือน้ำตาล เพื่อดื่มด่ำกับรสชาติกาแฟของอเมริกาโนซึ่งแตกต่างจากกาแฟธรรมดา สำหรับที่มาของชื่ออเมริกาโนซึ่งหมายถึงสหรัฐอเมริกานั้น ว่ากันว่าเอสเพรสโซเพียว ๆ นั้น เข้มข้นเกินไปสำหรับคอกาแฟชาวอเมริกา จึงมีการเสิร์ฟกาแฟเอสเพรสโซซึ่งทำให้เจือจางด้วยน้ำร้อน. แม้ที่มาของชื่อจะหมายถึงกาแฟสไตล์อเมริกา แต่อเมริกาโนก็มิได้เป็นกาแฟที่ชาวอเมริกานิยมดื่ม จนกระทั่งยุครุ่งเรืองของร้านกาแฟแฟรนไชส์ สตาร์บัคส์ ในปี พ.ศ. 2533 แต่ถึงกระนั้นอเมริกาโนก็ไม่จัดเป็นกาแฟที่ได้รับความนิยมมากนัก  http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/americano.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/americano1.gif  http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/gif/General/ani607.gif |
| กาแฟขาว (white coffee)           เป็นชาสมุนไพรชนิดหนึ่ง ค้นพบที่เมืองเบรุต นิยมดื่มกันมากในประเทศเลบานอนและซีเรีย และนิยมทานคู่กับ ขนมหวาน ในประเทศทางยุโรปบางประเทศ จะกล่าวถึง ไวต์คอฟฟี (white coffee) ในลักษณะของกาแฟใส่นม ในขณะเดียวกันไวต์คอฟฟีในสหรัฐอเมริกาจะหมายถึง กาแฟที่กลั่นไว้นานจนมีสีคล้ายกับสีเหลือง |
| http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/gif/General/ani607.gif |
| แหล่งผลิตกาแฟที่มีชื่อเสียง[http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/gif/Text/2p1.gif](http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/coffee.html#up) **จาไมกา** เป็นแหล่งผลิตกาแฟที่มีชื่อเสียงที่สุดของโลก บลูเมาน์เทน ซึ่งปลูกบนยอดเขาสูง ผลผลิตเกือบทั้งหมดถูกส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น และที่เหลืออีกเล็กน้อยถูกส่งไป สหรัฐอเมริกา, สหราชอาณาจักร, และเยอรมนี ยี่ห้อที่มีชื่อเสียงคือ ไฮเมาน์เทนซูพรีม (Hign Mountain Supreme) และ ไพรม์วอชท์จาไมกัน (Prime Washed Jamaican) **บราซิล** ผลิตกาแฟเป็นอันดับ 1 ของโลก ยี่ห้อมีชื่อคือ บราซิเลียน ซานโตส (Brazillian Santos) **โคลัมเบีย** ผลิตกาแฟเป็นอันดับ 2 ของโลก กาแฟที่มีชื่อคือ ซูรีโม (Suremo)  **ฮาวาย** กาแฟขึ้นชื่อคือ โคน่า (Kona)  **อินโดนีเซีย** ชวา วิธีการเฉพาะของที่นี่คือ การบ่มในโกดังพิเศษเพื่อให้เมล็ดกาแฟเปลี่ยนสี และมีรสชาติที่ดี สุมาตรา ผู้เชี่ยวชาญบางคนกล่าวว่า กาแฟแมนเฮลิงและอันโกลาของชวา มีรสชาติดีกว่าบลูเมาน์เทนและโคน่าเสียอีก  **อินเดีย** มีกาแฟรสชาติเฉพาะตัว ชื่อมอนซูน มาลาบาร์ (Monsooned Malabar) **เอธิโอเปีย** ประชากร 1 ใน 4 ของประเทศมีรายได้จากอุตสาหกรรมกาแฟ กาแฟที่นี่มีลักษณะเฉพาะเนื่องจากมีกาแฟป่าปะปนอยู่ แต่นี่ก็เป็นสาเหตุให้รสชาติมีความไม่แน่นอนสูงด้วยเช่นกัน กาแฟที่มีชื่อเสียงคือ ฮารา ลองเบอรี่ (Harrar Longberry), ซีดาโม (Sidamo), และคาฟฟา (Kaffa)  **เคนยา** พิถีพิถันเรื่องคุณภาพมาก กาแฟที่มีคุณภาพที่สุดคือ "เคนยา AA"  **เวียดนาม** ส่งออกกาแฟได้เป็นอันดับ 3 ของโลก               สำหรับประเทศไทยปลูกกาแฟโรบัสต้า ร้อยละ 98 โดยมากปลูกทางภาคใต้เช่น กระบี่ และชุมพร อีกประมาณร้อยละ 2 เป็นกาแฟอราบิก้าซึ่งปลูกมากตามดอยต่างๆ ทางภาคเหนือ กาแฟที่มีชื่อเสียงของไทยได้แก่ กาแฟดอยช้าง ซึ่งปลูกบนดอยช้าง จังหวัดเชียงราย ถือว่าเป็นกาแฟได้จากกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐานระดับสากล และรสชาติดีเทียบเคียงกับกาแฟที่มีชื่อเสียงของโลก |
| http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cof2.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cof29.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cof38.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cof32.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cof36.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cof28.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cof27.gif http://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cof30.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cof31.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cof9.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cof37.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cof16.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cof34.gifhttp://www.anatomy.dent.chula.ac.th/images/cof39.gif |