



COFFEE ROASTERS

## هارپاگ:

پادشاه ماد که آستیاک نام داشت، خواب می بیند فرزندی از خاندانش تمامی پادشاهیش را تصرف می کند! پس تصمیم می گیرد نوه به دنیا آمده خویش (کوروش کبیر) را بکشد. مامور قتل این فرزند سردار شجاع "هارپاگ" نام داشت. هارپاگ فرزند را تحویل گرفت و به بیرون از شهر برد تا او را بکشد، اما نتوانست و فرزند را به خانواده ای که بچه دار نمی شدند تحویل داد و به پادشاه گفت که او را کشته است. پادشاه که چندی بعد متوجه سرپیچی سردار از فرمانش می شود از او انتقام سختی می گیرد و پسر هارپاگ را می کشد. همین کار باعث شعله ور ماندن خشم هارپاگ می شود و بزرگان ماد را که از ظلم و شدت عمل آستیاک ناراضی بودند بر علیه ش شوراند و موفق شد کوروش را به نوشته ی هردوت و ادار به لشکرکشی علیه مادها کند.



### روش دم آوری قهوه ترک:

یک قاشق معادل ۷ گرم پودر قهوه همراه با یک فنجان ۷۰ سی سی آب سرد برای هر نفر به جذوه (ترک جوش) اضافه کرده و هم بزنید تا حل شود، سپس روی حرارت ملایم گاز قرارداداده و پس از کف کردن، ابتدا کف (خامه) و سپس تمامی قهوه را درون فنجان بریزید.



### روش دم آوری قهوه فرانسه:

یک قاشق و نیم معادل ۱۰ گرم قهوه آسیاب شده را درون فرنچ پرس ریخته و طی ۳ مرحله ۱۵۰ سی سی آب ۹۲ درجه را اضافه می کنیم و پس از ۳ دقیقه پرس می کنیم. نکته: فرنچ پرس های متداول معمولاً ۳۰۰ سی سی هستند و بایستی ۳ قاشق معادل ۲۰ گرم قهوه استفاده شود.



### روش دم آوری قهوه با موکاپات:

سبد موکاپات (قهوه جوش) را با قهوه آسیاب شده پر کرده و مخزن پایینی را تا زیر سوپاپ آب می ریزیم. سپس روی شعله ملایم گاز قرار می دهیم.



### روش دم آوری قهوه اسپرسوساز خانگی:

۱۰ الی ۱۵ گرم قهوه آسیاب شده را درون سبد قهوه ساز ریخته، مقدار خیلی کم فشرده کرده و سپس در بازه زمانی ۲۲ تا ۳۰ ثانیه حدود ۲۰ تا ۳۰ میلی لیتر (۲ برابر پودر قهوه) عصاره گیری می کنیم.



### روش دم آوری قهوه اسپرسو ساز صنعتی:

۱۰ الی ۲۰ گرم قهوه آسیاب شده را درون سبد قهوه ساز ریخته و حدود ۲۰ تا ۳۶ میلی لیتر در مدت زمان ۲۵ تا ۳۰ ثانیه عصاره گیری می کنیم.



### روش دم آوری قهوه های دمی:

به نسبت وسیله دم آوری و میزان درجه آسیاب (درشت تر از دانه شکر) با دمای ۸۸ تا ۹۳ درجه سانتی گراد مراحل دم آوری طی می کنیم. (تمامی توضیحات به نسبت دان قهوه آرابیا متغیر می باشد)



☎ ۰۲۱ - ۹۱۰۱۵۵۶۰

☎ ۰۲۱ - ۹۱۰۱۵۵۶۰

🌐 [www.HarpagCoffee.com](http://www.HarpagCoffee.com)

📷 HarpagCoffee

یک فنجان قهوه دم آوری شده (۱۵ میلی لیتر)	
انرژی	۳۵۲/۸ کیلوکالری
قند	۱ گرم
چربی	۶ گرم
نمک	۰/۵۴ گرم
اسیدهای چرب ترانس	۰ گرم

IFDA سازمان غذا و دارو  
شماره پروانه ساخت  
۲۶/۱۶۶۵۰

● اندک    ● متوسط    ● زیاد

جهت مشاهده فیلم آموزشی دم آوری با موبایل اسکن کنید



طعم متعادل

کافئین مناسب

## بوربون نارنجی

عربیکا با ترشی پایین اما معطر

۱۰۰٪ عربیکا



ترشی غالب

کافئین مناسب

## آرابیا اتیوپی

سبزیجات، گل‌های بهاری، مرکبات

۱۰۰٪ عربیکا



کافئین مناسب

تلخی مناسب

## بوربون طلایی

مخملی، خامه ای، معطر

۷۰٪ عربیکا ۳۰٪ ربوستا



ترشی غالب

کافئین مناسب

## آرابیا کنیا

میوه های استوایی، مرکبات، شکلات

۱۰۰٪ عربیکا



تلخی غالب

کافئین متوسط

## بوربون آبی

غلیظ، متعادل، خامه ای

۵۰٪ عربیکا ۵۰٪ ربوستا



ترشی غالب

کافئین مناسب

## آرابیا کلمبیا

کاکائو، فندق، شکر قهوه ای

۱۰۰٪ عربیکا



تلخی غالب

کافئین زیاد

## بوربون قرمز

غلیظ، آتشین، چربی سوز

۳۰٪ عربیکا ۷۰٪ ربوستا



ترشی غالب

کافئین مناسب

## آرابیا پرو

توت سیاه، آناناس، شکلات

۱۰۰٪ عربیکا



تلخی غالب

کافئین خیلی زیاد

## بوربون مشکی

غلیظ، پرکافئین، تلخ

۱۰٪ عربیکا ۹۰٪ ربوستا



ترشی غالب

کافئین مناسب

## آماتا نارنجی

شیرین، ترش، شکلاتی

۱۰۰٪ عربیکا



تلخی مناسب

کافئین زیاد

## آرشا قرمز

آتشین، چربی سوز، اشتیاق آور

۳۰٪ عربیکا ۷۰٪ ربوستا



ترشی غالب

کافئین مناسب

## آماتا طلایی

مخملی، خامه ای، لوکس

۷۰٪ عربیکا ۳۰٪ ربوستا



تلخی غالب

کافئین زیاد

## آرشا مشکی

گزنده، تند و تیز، کافئین بالا

۱۰٪ عربیکا ۹۰٪ ربوستا



طعم متعادل

کافئین متوسط

## آماتا آبی

متعادل، شکلاتی، خامه ای

۵۰٪ عربیکا ۵۰٪ ربوستا



تلخی غالب

کافئین خیلی زیاد

## آرشا بنفش

سنگین، سراسر ربوستا

۱۰۰٪ ربوستا



تلخی مناسب

کافئین زیاد

## آماتا قرمز

اشتیاق آور اما دلچسب، چربی سوز

۳۰٪ عربیکا ۷۰٪ ربوستا



تلخی غالب

کافئین خیلی زیاد

## آرشا قهوه ای

سنگین، پرکافئین، تلخ

۱۰۰٪ ربوستا



تلخی غالب

کافئین خیلی زیاد

## آماتا مشکی

کافئین بالا اما دلچسب

۱۰٪ عربیکا ۹۰٪ ربوستا



تلخی غالب

کافئین خیلی زیاد

## آرشا خاکستری

سنگین، کافئین، تلخ

۱۰۰٪ ربوستا



ترشی مناسب

کافئین مناسب

## آماتا سبز

ارگانیک، با طعم بهشتی و تازه

۱۰۰٪ عربیکا



طعم متعادل

کافئین متوسط

## قهوه ترک AA

غلیظ، خامه ای و اصیل

۱۰۰٪ عربیکا



تلخی مناسب

کافئین زیاد

## قهوه فرانسه

طعمی تلخ و قوی

۳۰٪ عربیکا ۷۰٪ ربوستا

