

กาแฟ

กาแฟเป็นเครื่องดื่มที่นิยมกันแพร่หลายที่สุด ไม่ว่าที่ไหนประเทศใดก็รู้จักเครื่องดื่มนี้กันดี เครื่องดื่มนี้ได้จากการซงเมล็ดกาแฟบด เมล็ดกาแฟบดมีกลิ่นหอมเชี่ยว ก่อนที่จะนำมาชงเป็นเครื่องดื่มต้องนำมาคั่ว หรืออบให้มีกลิ่นหอมเสียก่อน ความร้อนที่ใช้คั่วประมาณ ๒๐๐°ซ. กาแฟที่คั่วได้ที่แล้วจะให้กลิ่นหอม สีเข้ม และน้ำหนักหายไปประมาณร้อยละ ๑๘

ปัจจุบันนอกจากกาแฟบดแล้ว ยังมีกาแฟสำเร็จรูปกาแฟทันใจ คือ กาแฟผงที่ได้จากการเอาน้ำสกัดจากกาแฟบดมาทำให้ถูกและน้ำตาล นมตามชอบ บริโภคได้ทันที นับว่าให้ความสะดวกแก่ผู้ใช้เป็นอย่างมาก แต่กาแฟมีกลิ่นหอมต่างจากกาแฟที่ซงจากกาแฟบด นัดดื่มกาแฟจึงไม่ค่อยนิยมกันนัก แต่อารச์ความสะดวกและความเคยชิน ต่อไปอาจได้รับความนิยมมากขึ้น

ถึงแม้กาแฟจะซงมาจากเมล็ดกาแฟบดด้วยกัน แต่ความนิยมของแต่ละประเทศแตกต่างกันไปบ้างไม่น่า ก็น้อย กาแฟคั่วและบดแล้วที่ส่งมาจากประเทศไทยตะวันตก มักจะบดไม่ละเอียด สีไม่ดำ กาแฟที่ซงได้สีไม่เข้ม และส่วนมากมีรสเปรี้ยวเล็กน้อย ส่วนกาแฟทางตะวันออก เช่น มาเลเซีย ไทย มักนิยมกาแฟที่มีลักษณะข้น สีเข้ม รสค่อนข้างขม ถ้าหานเดินทางไปประเทศไทยตะวันตก แม้ว่าท่านจะไม่ชอบรสกาแฟของเขาท่านก็ไม่มีโอกาสเลือก ชาวตะวันตกที่มาประเทศไทยถ้าอยู่ในกรุงเทพฯ แล้วเขาก็อบไม่รู้เลยว่าสนิยมของเขานั้นของเรามาจากไหน เพราะในโซเตลทัวร์ไปมีแต่กาแฟของฝรั่งทั้งนั้น ทั้งนี้อาจเป็นเพราะคนไทยชอบเอาใจแรก รู้ว่าเขารู้สึกอย่างไร ก็หาไว้ต้อนรับ ในโรงแรมใหญ่ๆ จึงมีแต่กาแฟแบบตะวันตก แต่บางประเทศ เช่นประเทศไทยมาเลเซียท่าน

เลือกได้ว่าจะดื่มกาแฟแบบตะวันตกหรือแบบชาวบ้าน ทั้งนี้อาจเป็นเพราะผู้คนของเขานิยมใช้บริการของโรงแรม เป็นที่พับประเจ้าธุรกิจกันมากกว่าของเรานะ

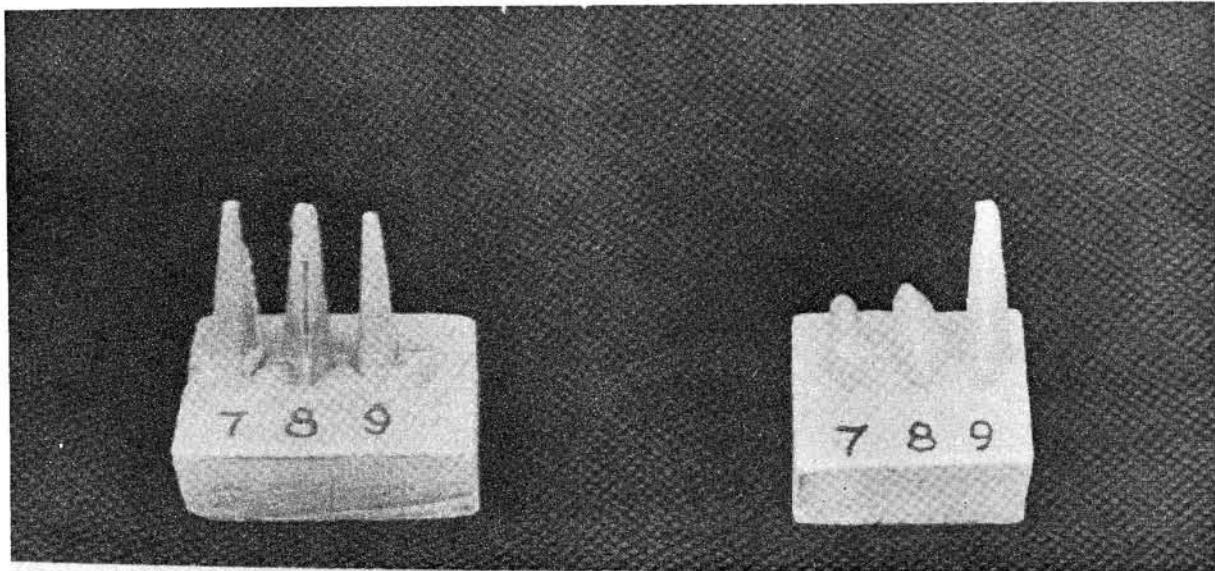
ในสมัยก่อนไม่มีการปลูกกาแฟในประเทศไทย จนกระทั่งเมื่อประมาณ ๒๐ ปีมานี้จึงได้มีการส่งเสริมให้ชาวเข้าปลูกกาแฟพันธุ์ arabica และ C. robustoc แทน ปัจจุบันมีการผลิตกาแฟกันมากทางภาคใต้ กาแฟจากภาคใต้นับว่าได้รับความนิยมพอสมควร แต่เรายังสั่งกาแฟจากต่างประเทศอีกบ้างไม่น้อย

การค้ากาแฟของไทยเรานั้นอาเมล็ดกาแฟแห้ง ซึ่งมีน้ำประมาณร้อยละ ๑๐ มาคั่วในหม้อโลหะรูปทรงกระบอก ปิดหัวท้ายและหมุนให้ร้อนตัว อาจใช้ความร้อนจากถ่านหรืออื่นๆ ค่าวันมีกลิ่นหอมแล้วจึงเอาออก มาเทลงในภาชนะเบีกที่มีน้ำตาลและมากรีนผสมแล้ว เคี่ยวจนเป็นสีน้ำตาลดำ และกำลังร้อนจัดอยู่ (ถ้าเย็นจะแข็ง) คลุกเคล้าเมล็ดกาแฟคั่วจนทั่ว ก็แล้วเอาออก ตามนั้นแผ่นโลหะจะเย็น นำไปบด บรรจุในกระป๋อง ปืน สำหรับจำหน่าย

กาแฟคั่วเสร็จใหม่ๆ จะมีกลิ่นหอม แต่เก็บไว้นานกลิ่นหอมก็จะลดลงทุกที สารที่ให้กลิ่นของการแพมีอยู่ตัวยกันหลายอย่างและล้วนแต่ระเหยง่ายในอุณหภูมิธรรมชาติ ถึงแม้จะเก็บในภาชนะปีกสนใจก็ไม่ได้ช่วยรักษากลิ่นไว้ได้มากนัก ถ้ายังเป็นกาแฟคั่วที่บดแล้ว กลิ่นก็ยังระเหยไปได้ง่ายและเร็วขึ้น ฉะนั้นร้านขายกาแฟที่มีชื่อว่ากาแฟลิ่นหอม รถศรีนั้น จึงมักจะคั่วและบดกาแฟใช้เอง

เมล็ดกาแฟคั่วโดยวิธีดังกล่าวมีสีและกลิ่นแตกต่างกับเมล็ดกาแฟที่คั่วโดยไม่เติมน้ำตาล คือมีสีเข้มกว่ามาก และมีกลิ่นของน้ำตาลใหม่ปั้นอยู่ด้วย ความแตกต่างซึ่งเห็นได้ชัดจากผลการวิเคราะห์คือ

(โปรดอ่านต่อหลังปกด้านนอก)



CONE ที่ยังไม่ตื้น

CONE ที่เพาเวลล์

cone เป็นวัตถุที่ไฟชนิดหนึ่งที่ทราบอุณหภูมิที่สามารถถูกความร้อนได้ແเนื่องและรูปร่างเหมือนปริมาณิตเล็ก ๆ ความยาวประมาณ ๓-๖ ซม. cone เหล่านี้จัดลำดับหมายเลขเปรียบเทียบกับอุณหภูมิไว้ส่วนใหญ่จะจัด cone ๓ อัน โดยใช้หมายเลขที่ตรงกับอุณหภูมิที่ต้องการไว้กาง ใช้หมายเลขสูงและต่ำกว่าหนึ่งหมายเลขไว้ ๒ ข้างปักไว้บนฐานที่เป็นวัตถุที่ไฟเช่นเดียวกัน ให้ทำมุน ๘๒ องศากับฐาน

(ກາແພ ຕ້ອມາຈາກນໍາ ໄດ້)

กาแฟคั่วไม่ผสมน้ำตาลและไข่มัน กาแฟคั่วผสมน้ำตาลและไข่มัน

| | | |
|--|-----------------|--------------|
| น้ำตาลรีดิวชิง (reducing sugar) | ไม่เกินร้อยละ ๑ | ร้อยละ ๒—๘ |
| สิ่งที่ละลายในน้ำเย็น (cold water extract) | ร้อยละ ๒๔—๒๗ | ร้อยละ ๓๗—๔๙ |
| สิ่งที่ละลายในน้ำร้อน (hot water extract) | ร้อยละ ๒๕—๒๖ | ร้อยละ ๔๙—๖๓ |
| ส่วนที่ละลายได้ของเถ้า (soluble ash) | ร้อยละ ๘๐ | ร้อยละ ๖๐ |

และเมื่อตรวจดูว่ายกกล้องจุลทรรศน์ พบก้อนน้ำ-
ตาลใหม่สีดำเป็นมันแปะปนอยู่บ้าง

นอกจากการค้วความแบบถักกล่าวแล้ว การแฟค้ว และป่นข้าย่างแห่งอาจผสมก้าวี้ให้มีกลิ่นหอม หรืออาจผสมข้าวคั่วลงไปด้วย การค้วโดยวิธีถักกล่าวมาแล้วน้ำหนักของกาแฟหลังค้วมีมากกว่าก่อนค้ว ซึ่งต่างกับการค้วโดยไม่เติมสีงใด จะนั้นจึงจำหน่ายได้ในราคากู๊กกว่ากาแฟค้วที่ไม่ผสมน้ำตาล ราคานี้ขายในห้องตลาด ถ้าเป็นกาแฟค้วโดยไม่ผสมจะมีราคากลางปีร์เมาน์ ๒ เท่า

ของการไฟฟ้าก็ตาม วิธีที่นิยมกันดังกล่าวแล้ว ถ้ายังเป็น
การไฟฟ้าในข้าวค้าด้วยแล้ว ราคาก็จะต่ำลงอีก

กาแฟคั่วของเราดังกล่าวมาข้างต้นนี้จะจัดว่าเป็น
กาแฟผสม กาแฟเจือปนหรือไม่นั้น ยังไม่ปรากฏว่ามีการ
กำหนดไว้ที่ใด ฉะนั้นจึงอยู่ที่ผู้บริโภคจะเลือกซื้อตามชอบ
กาแฟที่คั่วเสร็จและบดใหม่จะมีกลิ่นหอมชุนบริโภคกว่า
กาแฟคั่วที่เก็บไว้นาน ฉะนั้นถ้าจะดื่มกาแฟที่มีกลิ่นหอม
อร่อย ควรซื้อกาแฟคั่วใหม่ และซื้อครั้งละไม่มาก ไม่
ควรซื้อเก็บไว้เพื่อบริโภคนาน เพราะจะทำให้กลิ่นเสียไป