

มารู้จักกาแฟ

เครื่องดื่ม 1000 ปี



สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ สวนกาแฟออบุบัก (ออบุบัก คอฟฟี่) อำเภอนาทวี จังหวัดสงขลา

โทร : 081- 515 -3368 ID line : sini.satun Email : sini.satun7@gmail.com

ประวัติกาแฟในประเทศไทย

หมอบรัดเลย์ แพทย์ชาวอเมริกันที่เข้ามาเผยแพร่ศาสนาคริสต์ในประเทศไทย สมัยรัชกาลที่ 3 ได้บันทึกในหนังสืออักษราภิธานศรับท์ ตีพิมพ์เมื่อปี พ.ศ.2416 ว่า “กาแฟ เป็นต้นไม้อย่างหนึ่งมาจากเมืองนอก เมื่อดื่มน้ำร้อน กินคล้ายใบชา” มีบันทึกว่า ไทย มีกาแฟมาตั้งแต่สมัย กรุงศรีอยุธยา สันนิษฐานว่านำเข้ามาโดยพ่อค้าชาวอาหรับ หรือแขกมัวร์ แต่เริ่มแพร่หลายในสมัย กรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้น แต่ด้วยตอนนั้นไม่เป็นที่นิยมของคนไทยหรือ พันธุ์กาแฟไม่ดีไม่เป็นที่แน่ชัด กาแฟจึงเริ่มหายจากไป

จากบันทึกของพระยาสาตราศาสตร์พลชั้นตรี กล่าวว่า กาแฟได้ถูกนำเข้ามาในประเทศไทยครั้งแรก ในประมาณปี พ.ศ.2447 โดยชาวไทยมุสลิม ชื่อนายดิหมุน ได้นำมาปลูกครั้งแรกที่อำเภอสะบ้าย้อย จังหวัดสงขลา สันนิษฐานว่านำมาจากประเทศอินโดนีเซีย เพราะช่วงนั้นอินโดนีเซีย กำลังตื่นตัวในการปลูกกาแฟโรบัสตา หลังจากนั้นในประเทศไทยเริ่มมีการปลูกกันมากในชุมชนชาวไทยมุสลิมและต่อมา มีการปลูกกันอย่างแพร่หลาย

ส่วนพันธุ์กาแฟอาราบิก้า นำเข้ามาปลูกตั้งแต่ปี พ.ศ. 2493 ต่อมาในระหว่างปี พ.ศ. 2515 ถึง พ.ศ. 2522 ได้มีการดำเนินโครงการปลูกพืชทดแทนฝิ่น ในเขตภาคเหนือ และพบว่ากาแฟอาราบิก้า มีศักยภาพในการปลูกทดแทนฝิ่นได้ โดยปลูกครั้งแรกประมาณ ปี พ.ศ.2516 ที่หมู่บ้านมูเซอ อำเภอเชียงดาว จังหวัดเชียงใหม่ ต่อมาในปี พ.ศ. 2523 จึงมีการส่งเสริมให้มีการปลูกกาแฟอาราบิก้าทดแทนฝิ่น และปัจจุบันกาแฟเป็นพืชเศรษฐกิจอันดับต้นของพื้นที่สูง <http://www.arda.or.th/kasetinfo/south/coffee/history/01-02.php>



ที่มา : <http://www.arda.or.th/kasetinfo/south/coffee/history/01-02.php>

กาแฟ เป็นเครื่องดื่มที่ทำจากเมล็ด ที่ได้จากต้นกาแฟ หรือมักเรียกว่า เมล็ดคั่ว กาแฟมีส่วนประกอบของคาเฟอีน ทำให้มีสรรพคุณชูกำลังในมนุษย์ ปัจจุบัน กาแฟเป็นเครื่องดื่ม ซึ่งได้รับความนิยมมากที่สุดในโลก

กาแฟเขียว (กาแฟซึ่งยังไม่ผ่านการคั่ว) เป็นหนึ่งในสินค้าทางการเกษตรซึ่งมีการซื้อขายกันมากที่สุดในโลก และมีการปลูกต้นกาแฟมากกว่า 70 ประเทศทั่วโลก

ผลกาแฟ ซึ่งบรรจุเมล็ดกาแฟ เป็นผลผลิตจากไม้พุ่ม ไม้ผลัดใบ ขนาดเล็ก ผลกาแฟ เมื่อสุกแล้ว ผลดังกล่าวจะถูกเก็บรวบรวม นำไปผ่านกรรมวิธี และทำให้แห้ง หลังจากนั้นเมล็ดจะถูกนำไปคั่วในอุณหภูมิที่แตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับรสชาติที่ต้องการ และจะถูกบดและบ่มเพื่อผลิตกาแฟ

พันธุ์กาแฟ (Coffee Varieties)

สายพันธุ์กาแฟที่มีชื่อเสียงทั่วโลก ส่วนใหญ่เป็นกาแฟอาราบิก้า (Arabica) ทั้งสิ้น อาทิ บลูเมาเทน (Blue Mountain) มอกกา (Mocha) โคน่า (Kona) ทิปปีก้า (Typica) เบอรับอน (Bourbon) และ อราบิก้าไทยความคิดเขียน สืบสนในการเรียกชื่อกาแฟ สายพันธุ์ และ ชนิดกาแฟ นับเป็นปัญหายุ่งยาก หากไม่ได้ศึกษา-ค้นคว้า ให้ถูกต้องตามหลักวิชาการ ดังนั้นจึงขอประมวลและสรุปย่อให้ทราบดังนี้

กาแฟที่ปลูกเป็นการค้าในโลกนี้ แบ่งพันธุ์เป็นกลุ่มใหญ่ๆ ได้อยู่ 4 กลุ่ม

1. กาแฟพันธุ์โรบัสต้า (Robusta)

เป็นพันธุ์ที่ทนต่อโรค แต่มีรสชาติกระด้างกว่า ไม่อ่อนละมุนเหมือนอาราบิก้า มี Body สูง มีสารคาเฟอีนมากกว่าอาราบิก้า คือประมาณ 2-3% ต่อเมล็ด สามารถปลูกได้ผลตั้งแต่ระดับน้ำทะเลจนถึงระดับเหนือน้ำทะเล 2,000 ฟุต ในประเทศไทยปลูกมากที่ภาคใต้ เช่น ชุมพร ระนอง สุราษฎร์ธานี เป็นต้น ในตลาดโลกกาแฟโรบัสต้าถือว่าเป็นกาแฟคุณภาพต่ำ เมล็ดคิบบราคาไม่สูงนัก เนื่องจากวิธีการผลิตเมล็ดที่ใช้ผลิตโรบัสต้ามักไม่เป็นที่ยอมรับในตลาดกาแฟชนิดพิเศษ อย่างไรก็ตามผลผลิตเกือบทั้งหมดของโรบัสต้ามักถูกนำไปผลิตเป็นกาแฟสำเร็จรูป ซึ่งมีมูลค่าในตลาดเครื่องอุปโภคบริโภคสูง การผลิตกาแฟโรบัสต้าจึงมีป้อนสู่ตลาดโลกอย่างต่อเนื่อง

2. กาแฟพันธุ์เอ็กเซลซ่า (Excelsa)

เป็นกาแฟที่มีลักษณะทรงต้นและใบใหญ่กว่าชนิดโรบัสต้า ไม่มีความสำคัญทางการค้ามากนัก เพราะคุณภาพไม่ค่อยดี มีกลิ่นเหม็นเขียว (Rubber Smell) รสชาติไม่ค่อยดี แต่ทนต่อความแล้ง โรคและแมลงได้ดี ปลูกมากในแถบแอฟริกาเพื่อใช้บริโภคในประเทศเท่านั้น กาแฟชนิดนี้ให้ผลดก ผลเล็ก ผิวผลสุกแดง เมื่อเปรียบเทียบกับกาแฟลิเบอริก้ากาแฟชนิดนี้ให้รสชาตินุ่มนวลกว่า และไม่ขมเหมือนกาแฟลิเบอริก้า

3. กาแฟพันธุ์ลิเบอริก้า (Liberica)

เป็นกาแฟที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจรองลงมาจากกาแฟโรบัสต้า กาแฟชนิดนี้มีพุ่มใบใหญ่มากเป็นกาแฟพันธุ์พื้นเมืองของประเทศฮังการี คุณภาพของสารคาเฟอีนไม่ค่อยดีนัก กาแฟชนิดนี้เป็นกาแฟชนิดเก่า มีความทนทานต่อความหนาวเย็นได้ดี

4. กาแฟพันธุ์อาราบิก้า (Arabica)

เป็นสายพันธุ์ที่ผู้คนนิยมมากที่สุด มีลักษณะเด่นที่กลิ่นและรสที่หอมหวานเป็นที่ถูกใจคนทั่วโลก มีคาเฟอีนประมาณ 1-1.6% ต่อเมล็ด แต่มีข้อจำกัดในเรื่องพื้นที่ปลูก มักจะไม่ทนต่อโรคและความผันผวนทางสภาพอากาศ (กลัวน้ำค้างแข็ง)

กาแฟอาราบิก้า แยกสายพันธุ์ต่างๆ (Arabica coffee varieties) กาแฟอาราบิก้ามีโครโมโซมที่สามารถผสมตัวเองได้ ทำให้มีการผสมภายในสายพันธุ์ (inbreeding) โดยไม่ทำให้เกิดผลเสีย แต่อาจจะมีการแตกผ่าเหล่าขึ้นได้ เกิดเป็นสายพันธุ์ต่างๆหลายสายพันธุ์ พอแยกพันธุ์สำคัญได้ อาทิ

พันธุ์ทูปีก้า (Typica) มีลักษณะเด่นยอดเป็นสี่ทองแดง ติดลูกห่างระหว่างข้อ มีใบเล็กเรียบ เจริญเติบโตเร็ว แต่ไม่ทนต่อโรคฯ เป็นพันธุ์ดั้งเดิมต้นกำเนิดของกาแฟอาราบิก้า เริ่มปลูกในเยเมน แล้วแพร่หลายไปสู่ประเทศอินเดีย ลาว อินโดนีเซีย อเมริกาใต้ ฟิลิปปินส์และฮาวาย



ที่มา : Typica - This is the base from which many coffee varieties have been developed. Like the other Coffea Arabica varieties that have been developed from it, Typica coffee plants have a conical shape with a main vertical trunk and secondary verticals that grow at a slight slant. Typica is a tall plant reaching 3.5-4 m in height. The lateral branches form 50-70 angles with the vertical stem. Typica coffee has a very low production, but has an excellent cup quality.

พันธุ์บลูเมาเทน (Blue Mountain) กลายพันธุ์มาจากพันธุ์ทูปีก้า นำไปปลูกที่บลูเมาเทนในจาไมก้า มีความเหมาะสมกับสภาพแวดล้อมบนภูเขาที่สูง เป็นกาแฟที่มีคุณภาพและรสชาติดีมาก เป็นที่ยอมรับของตลาดผู้บริโภค ถือว่าเป็นกาแฟมีชื่อเสียงอันดับหนึ่งของโลก จึงมีราคาแพงที่สุดเช่นกัน

พันธุ์มอคค่า (Mocha หรือ Mokka) เป็นกาแฟส่งออกผ่านท่าเรือ โมซ่า(Mocha) ใช้ชื่อการค้าว่า ม็อกกา (Mokka) ในประเทศ อินโดนีเซีย มีความแตกต่างอย่างมากจากพันธุ์ที่ปลูกในแหล่งเดิม มีเอกลักษณ์กลิ่นหอม ผลไม้คล้ายโกโก้ อย่างไรก็ตามพันธุ์นี้มีผลทางเศรษฐกิจน้อยมาก เพราะมีปริมาณผลผลิตจำกัดที่ออกสู่ตลาด

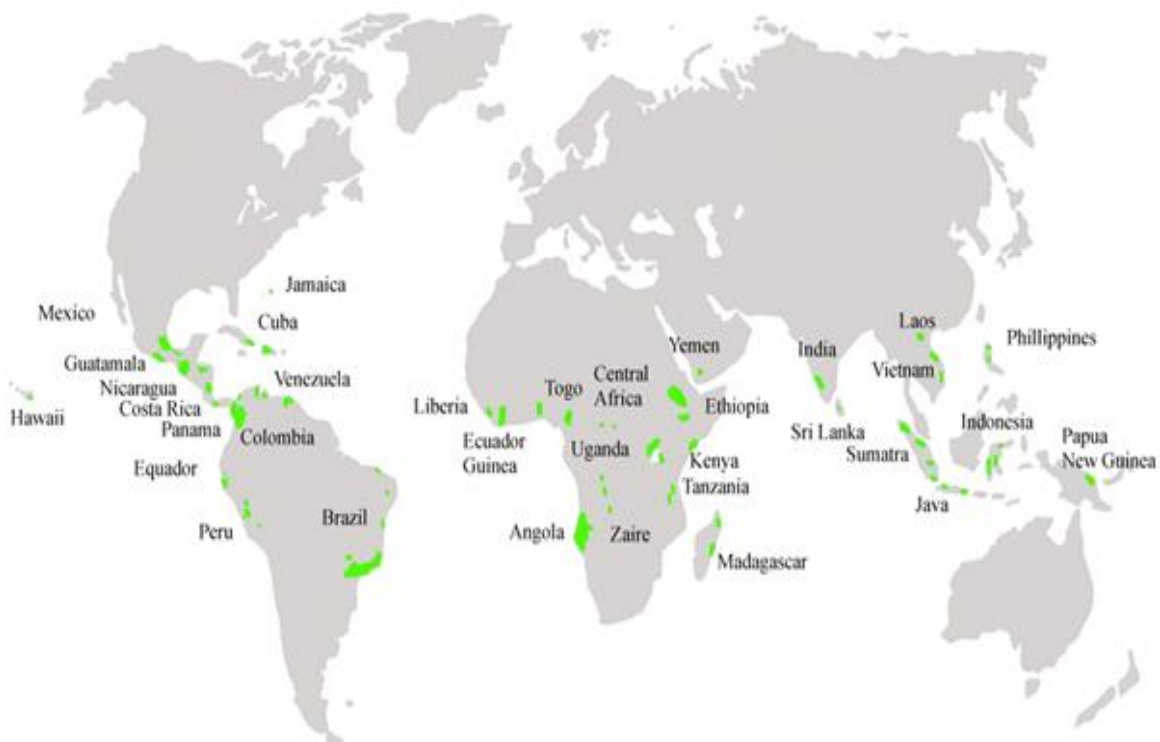
พันธุ์โคน่า (Kona) เป็นที่รู้จักดีสำหรับกาแฟในคุณภาพและรสชาติที่ติดอันดับต้นๆของกาแฟทั่วโลก ตามรูปแบบของกาแฟพันธุ์ทูปีก้า ได้นำมาจากเมืองริโอเดอจาเนโร ประเทศบราซิล มาปลูกในเมืองโคน่า ประเทศฮาวาย ภายใต้ชื่อการค้า "ฮาวายโคน่า"มีราคาแพงที่สุดในตลาดโลกเช่นเดียวกับ บลูเมาเทน

กาแฟอาราบิก้า ยังแยกพันธุ์ผสมอื่นๆอีกเป็นจำนวนมากมาย คือพันธุ์คาทูร่า (Caturra) พันธุ์คาทูย (Catuai) พันธุ์เบอร์บอน (Bourbon) พันธุ์เคนท์ (Kent) ฯลฯ ซึ่งส่วนใหญ่จะพิจารณาเห็นว่าเป็นชื่อจากแหล่งการเพาะปลูกหรือเมืองที่ปลูก อันมีรายละเอียดและความดีเด่น ในทุกมุมอย่างกว้างขวาง ตามข้อมูลการศึกษา-วิจัย

ถิ่นที่ปลูกกาแฟ

พื้นดินและสภาพแวดล้อมที่ต่างกันมีผลทำให้กาแฟจากแต่ละส่วนของโลกมีรสชาติต่างกันออกไปอย่างสิ้นเชิง เราสามารถแบ่งโซนการปลูกกาแฟในที่ต่างๆ ของโลกได้ 3 โซนดังนี้

1. อเมริกาและลาตินอเมริกา ได้แก่ คอสตาริกา กัวเตมาลา จาไมกา โคลัมเบีย เม็กซิโก เปรู บราซิลและเอลซาวาดอร์
2. แอฟริกาและอราเบีย ได้แก่ เคนยา เอธิโอเปีย เยเมน หรือ มอคค่า หรือ ซานานี
3. แอฟริกาและเอเชียแปซิฟิก ได้แก่ อินโดนีเซีย สุมาตรา สุลาเวสี จาवा ปาปัวนิวกินี อินเดียและฮาวาย เวียดนาม



เมล็ดกาแฟอาราบิกาส່วนใหญ่ปลูกในละตินอเมริกา แอฟริกาตะวันออก อาราเบียหรือเอเชีย ส่วนเมล็ดกาแฟโรบัสตาปลูกในแอฟริกาตะวันตกและแอฟริกากลาง ไปจนถึง เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และบางส่วนของประเทศบราซิล เมล็ดกาแฟที่ปลูกในสภาพแวดล้อมที่แตกต่างกันส่งผลให้เมล็ดกาแฟของแต่ละท้องถิ่น ทำให้เกิดลักษณะเฉพาะตัว อย่างเช่น รสชาติ กลิ่น สัมผัสและความเป็นกรด

ลักษณะรสชาติของกาแฟนั้น ไม่ได้ขึ้นอยู่กับพื้นที่ที่ปลูกเพียงอย่างเดียว แต่ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์กำเนิดและกระบวนการผลิตด้วย ซึ่งโดยปกติแล้ว ความแตกต่างนี้จะสามารถรับรู้กันในท้องถิ่นเท่านั้น

กระบวนการผลิต

ผลกาแฟและเมล็ดกาแฟ ต้องผ่านกระบวนการมากมายก่อนที่จะกลายมาเป็น เมล็ดกาแฟคั่ว ขั้นแรก กาแฟจะถูกเลือกสรร โดยใช้มือเป็นส่วนใหญ่ จากนั้น นำมาจัดเรียงตามความสุก สี จากนั้นเนื้อกาแฟจะถูกนำออก โดยเครื่องจักร ส่วนเมล็ดกาแฟจะถูกหมักเพื่อกำจัดชั้นเมือกบาง ๆ ที่เกาะอยู่ตามเมล็ด เมื่อกระบวนการหมัก เสร็จสิ้น เมล็ดกาแฟจะถูกล้างทำความสะอาด โดยใช้ น้ำบริสุทธิ์คุณภาพสูงเพื่อกำจัดกากที่เกิดจากการหมัก ซึ่งก่อให้เกิดน้ำเสียที่มีการปนเปื้อนสูงปริมาณมาก หลังจากนั้น เมล็ดกาแฟจะถูกนำไปตากแห้ง จัดเรียงและระบุว่าเป็นเมล็ดกาแฟเขียว

กรรมวิธีการผลิตเมล็ดกาแฟดิบ (Green beans Processing)

หมายถึง การแยกส่วนของเมล็ดกาแฟออกจากผล Cherry (ผลกาแฟ) ปัจจุบันนี้มีวิธีการผลิตอยู่ 2 วิธีคือ

1. Dry Processing or Natural Processing (แบบแห้งหรือแบบธรรมชาติ)

เป็นวิธีที่ใช้ความร้อนจากแสงแดด โดยการนำผล Cherry มาตากให้แห้ง ใช้เวลาประมาณ 15-30 วัน ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิและปริมาณแสงแดดในแต่ละวัน วิธีการผลิตแบบนี้ นิยมใช้กันในแหล่งปลูกกาแฟที่ขาดแคลนน้ำ และแหล่งปลูกกาแฟคุณภาพต่ำรวมถึงกาแฟโรบัสต้า ข้อเสียของวิธีการนี้คือ ระยะเวลาที่ตากแห้ง เชื้อหุ้มเมล็ดกาแฟ ที่มีน้ำตาลอยู่จะเกิดปฏิกิริยาการหมัก (Fermentation) ทำให้กลิ่นและรสของกาแฟผิดเพี้ยนไปจากปรกติ และไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน ต้องรีบนำไปสี ผู้คนส่วนมากจึงสรุปว่ากาแฟที่ผลิตแบบ Dry process เป็นกาแฟที่ด้อยคุณภาพ แต่ความจริงแล้วกาแฟระดับโลกบางตัว โดยเฉพาะในแถบเอธิโอเปีย ใช้วิธีการผลิตแบบ Dry process ซึ่งจะให้รสชาติที่ซับซ้อน รวมถึงความหวานและมีความหนักแน่น (Full bodies) ในรสชาติ (รสชาติไม่หายไปกับน้ำล้างเมือก) และเป็นที่นิยมในตลาดบางกลุ่ม อย่างไรก็ตามเราสามารถลด Fermentation ได้ โดยการเกลี่ยเมล็ดกาแฟบนลานตากให้บางและพลิกกาแฟกลับไปมาอย่างสม่ำเสมอ เก็บเข้าโรงเรือนในเวลากลางคืนเพื่อหลีกเลี่ยงความชื้นจากน้ำค้าง



2. Wet processing (แบบเปียก)

เป็นวิธีการผลิตที่นิยมมากกว่าเพราะผลผลิตที่ได้มีความสะอาดและรสชาติที่มันคงกว่า แต่มีค่าใช้จ่ายสูงกว่า เพราะต้องใช้อุปกรณ์ แรงงานและน้ำมากกว่าการผลิตแบบ Dry วิธีการนี้เริ่มต้นหลังจากเก็บผล Cherry มาแล้ว จึงนำมาแช่เพื่อแยกเมล็ดที่หนาแน่นน้อย (ยังไม่สุก) ซึ่งจะลอยน้ำและล้างให้สะอาด จากนั้นนำไปลอกเปลือก (Pulping) โดยเข้าเครื่องโม่ที่ออกแบบมาเฉพาะให้ลอกเปลือกของผล Cherry ออก ซึ่งเครื่องมือชนิดนี้ต้องให้น้ำหล่อลื่นในการผลิต (เรียกว่าสีเปียก) เมื่อได้เมล็ดพร้อมเปลือกชั้นในแล้ว จึงนำมาล้างในบ่อและแช่ทิ้งไว้ประมาณ 24-72 ชั่วโมง (ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิ อากาศร้อนจะใช้เวลาดสั้นกว่า) เพื่อล้างเชื้อเมือกออกมา จากนั้นจึงนำไปตากแห้ง ประมาณ 7-10 วัน ในช่วงสภาวะอากาศแจ่มใส โดยต้องกะประมาณความหนาของกาแฟบนลานตากให้พอดี หากกาแฟกระจายตัวบางเกินไปจะเกิดการแห้งอย่างรวดเร็ว ทำให้เปลือกกาแฟแตกได้ง่าย ควรจะต้องมีการพลิกกาแฟบนลานตากอย่างน้อยชั่วโมงละครั้งจนกว่าจะแห้งลงจนมีความชื้นประมาณ 12% จากนั้นนำไปสีเอาเปลือกชั้นในออก จึงได้เป็น Green beans (สารกาแฟหรือเมล็ดกาแฟดิบ) การผลิตด้วยวิธีนี้จะให้สารกาแฟที่มีคุณภาพสูงกว่าและมีรสชาติที่มันคงได้มาตรฐานเหมือนกันทุกปี เป็นที่ยอมรับในตลาดสากล



การจัดเก็บเมล็ดกาแฟ



การคั่วกาแฟ (Roasting)



การคั่วกาแฟ คือ กระบวนการให้ความร้อนกับเมล็ดกาแฟดิบ จนเกิดการเปลี่ยนแปลงสารตั้งเดิมในเมล็ดกาแฟดิบให้กลายเป็นสารที่ให้กลิ่นและรสชาติอันพึงประสงค์ เมื่อนำเมล็ดกาแฟที่คั่วแล้วมาชงเป็นเครื่องดื่ม กาแฟแต่ละชนิดมีจุดที่เหมาะสมที่สุดในการคั่วแตกต่างกัน นักคั่วกาแฟที่ชำนาญจะรู้ว่าต้องคั่วกาแฟแต่ละชนิดต่างกันอย่างไร กาแฟบางชนิดเหมาะสำหรับคั่วแบบอ่อนเท่านั้น แต่กาแฟบางชนิดสามารถคั่วให้เข้มมากขึ้นจากจุดที่เหมาะสมที่สุด เพื่อให้ความเข้มข้นกลบกลิ่นและรสที่ไม่พึงประสงค์บางอย่างได้

ข้อเท็จจริงเกี่ยวกับการคั่วที่เราควรทราบ

1. เมื่อคั่วกาแฟให้เข้มขึ้นจากระดับกลาง (Medium) ไปสู่ระดับเข้มมาก (Dark) น้ำหนักของกาแฟจะลดลงประมาณ 15-20% พร้อมกับเมล็ดจะขยายตัวใหญ่ขึ้น
2. การคั่วกาแฟให้เข้มขึ้นไม่ทำให้สารคาเฟอีน (ที่เป็นสาเหตุให้หัวใจเต้นแรง) เพิ่มมากขึ้น
3. ไขมันเคลือบเมล็ดกาแฟบางชนิดเกิดจากตัวเมล็ดกาแฟเอง การคั่วจะทำให้เมล็ดกาแฟขับไขมันที่เป็นแหล่งรวมกลิ่นและรสนี้ออกมา
4. เมื่อกาแฟขับไขมันออกมานอกเมล็ด ก็มีโอกาที่จะสัมผัสกับอากาศมากขึ้น ดังนั้นกาแฟที่คั่วเข้มก็มีโอกาสที่จะเสื่อมคุณภาพได้เร็วกว่ากาแฟที่คั่วอ่อน
5. กาแฟที่ดี จะคั่วอ่อน เพื่อให้เอกลักษณ์ของกาแฟยังอยู่ เช่น กลิ่น, รสชาติ
6. ถ้า Beans คุณภาพไม่ดี จะคั่วระดับเข้ม เพื่อให้กลิ่น Carbon มาลดปัญหาที่มี

ระดับของการคั่ว

โดยทั่วไปแล้วแบ่งได้ตามระดับ ดังนี้

- **Light Roast** – คั่วอ่อน เมล็ดกาแฟยังมีสีน้ำตาลอ่อนคล้ายเปลือกไม้ แกนกลางยังไม่ไหม้ ยังไม่จับน้ำมันออกมา กาแฟจะยังคงมีรสเปรี้ยวจัดและ Body ยังไม่พัฒนาไปมากนัก การคั่วระดับนี้เหมาะสำหรับการคั่วเป็นกาแฟดำที่ต้องการสัมผัสรสชาติของตัวเนื้อกาแฟอย่างจริงจัง โดยไม่ต้องการให้มีกลิ่นของเขม่าจากการคั่วเข้ามาปน

- **Medium Roast** – คั่วปานกลาง เมล็ดมีสีช็อกโกแลตเข้ม แกนกลางไหม้บางส่วน มีน้ำมันจับออกมาเล็กน้อย การคั่วระดับนี้เหมาะสำหรับชงกับเครื่องชงแบบกระดาศกรอง ที่ต้องใช้น้ำผ่านปริมาณมาก ให้ความเข้มข้นในปริมาณที่พอเหมาะ

- **Dark Roast** – คั่วเข้ม เมล็ดมีสีน้ำตาลแดงเข้ม แกนกลางไหม้ และมีน้ำมันจับออกมาเคลือบอย่างชัดเจน เหมาะสำหรับการชงแบบเอสเพรสโซ่



การเก็บรักษาคุณภาพของเมล็ดกาแฟคั่ว

กาแฟคั่วแล้ว ไม่ว่าจะคั่วอ่อนหรือเข้ม ก็จัดว่าเป็นสินค้าที่เสื่อมสภาพได้ง่าย ความเข้าใจและความตระหนักว่ากาแฟเป็นสินค้าที่เปราะบางและง่ายต่อการเสื่อมคุณภาพจะเป็นจุดเริ่มต้นที่ดีในการรักษาคุณภาพของกลิ่นอันหอมของเมล็ดกาแฟและรวมถึงคุณภาพเครื่องคั่ว เริ่มต้นที่การเก็บรักษากาแฟในสถานที่ที่เหมาะสมจะช่วยให้กาแฟไม่เสื่อมสภาพก่อนเวลาอันควรสภาพแวดล้อมที่ทำลายคุณภาพของกาแฟได้แก่

- อากาศ (ออกซิเจน) เป็นตัวทำให้เกิดการ Oxidize เปลี่ยนสารที่ให้กลิ่นหอมในเมล็ดกาแฟคั่ว ให้กลายเป็นกลิ่นหืนอันไม่พึงประสงค์- ความชื้น (น้ำ, ละอองน้ำ) เป็นตัวที่ทำให้กาแฟมีกลิ่นและรสชาติที่เปลี่ยนไป

- ความร้อน ทำให้สารให้กลิ่นหอมและรสชาติที่ดีในกาแฟระเหยออกไปเร็วขึ้น

- แสงแดดหรือแสงสว่าง ทำให้เกิดความร้อนขึ้นในภาชนะที่เก็บกาแฟ และยังเร่งให้เกิดปฏิกิริยา

Oxidization

ดังนั้นการเก็บกาแฟเพื่อรักษาคุณภาพจึงควรเก็บให้ห่างจากสภาพแวดล้อมที่ทำให้กาแฟเสื่อมคุณภาพ ซึ่งในสภาพการทำงานในร้านกาแฟนั้นเราสามารถทำได้โดย เก็บเมล็ดกาแฟกลับคืนหีบห่อเดิมจากนั้น ไล่อากาศออกจากถุงให้หมด ปิดปากถุงให้แน่นด้วยเทปขาว และนำทั้งถุงใส่ในขวดโหลสุญญากาศ หากเป็นโหลที่ทำจากวัสดุประเภทเซรามิกก็จะดีมาก นำโถไปเก็บไว้ในที่แห้งและเย็น ห่างจากแสงแดดและความร้อน (แต่ไม่ใช่ตู้เย็น) ควรทำเช่นนี้ทุกวันหลังจากหมดการขาย ไม่ควรปล่อยกาแฟทิ้งไว้

ความรู้เบื้องต้นและจุดเด่นของกาแฟ

1. Espresso

คงไม่ต้องบอกว่าจะไม่มีใครไม่รู้จัก เพราะเป็น"ราชาแห่งกาแฟ"การสั่ง Espressoทั่วไปมักใช้คำว่า 1 shot (single Shot)หรือ 2shot (Double shot) หรือขนาด 30 CC การเสิร์ฟ Espresso 1แก้ว จะไม่เกิน 2 Oz. ขึ้นอยู่กับความพอใจของลูกค้าส่วนใหญ่การดื่ม Espressoจะดื่มร้อน แต่เมืองไทยเป็นเมืองร้อน จึงนิยมดื่มเย็นรสชาติกาแฟจึงมีความเข้มข้น+ขม และเย็นฉ่ำจนถึงแก่น Espresso

2. Cappuccino

จะแตกต่างจาก Espresso คือเปรียบ Espresso เป็นผู้ชาย และ Cappuccino เป็นผู้หญิง เพราะความงดงามของครีมฟองขาวบนกาแฟ โดยความพิเศษนั้นความเข้มข้นของกาแฟจะปนความมันของนมสด และฟองนม จึงทำให้นุ่มลิ้น ส่วนรสชาติของ Cappuccino เย็นนั้น จะอ่อนกว่า Espresso และกลมกล่อมกว่า เนื่องจากมีส่วนผสมของนมเยอะกว่านั่นเอง.

3. Mocha

เหมาะสำหรับกลุ่มคนที่ชื่นชอบกาแฟรสกลมกล่อม ที่มีรสขมของโกโก้ผสมอยู่โดยเฉพาะคอกาแฟรุ่นใหม่

4. Cafe latte

นึกแนวกาแฟด้วย Latte'ซึ่งทับศัพท์มาจากภาษาอิตาลี แปลว่านม และแน่นอนต้องมีข้อแตกต่างจาก Cappuccinoซึ่งอยู่ที่การใส่นมสดในปริมาณที่มากกว่า โดยจุดเด่นและเอกลักษณ์คือการทำให้เป็นกาแฟ 3ชั้น ส่วนรสชาตินั้นจะดื่มด่ำกับนมสด ผสมกาแฟ เหมาะกับกลุ่มที่ชอบดื่มนมสด

5. Americano

กาแฟดำรสชาติเข้มข้น โดยผสมน้ำร้อนเพิ่ม 4 Oz. เพื่อให้รสชาติเจือจางลงเหมาะสำหรับคอกาแฟ ที่ไม่ต้องการส่วนผสมของนม

6. Black coffee

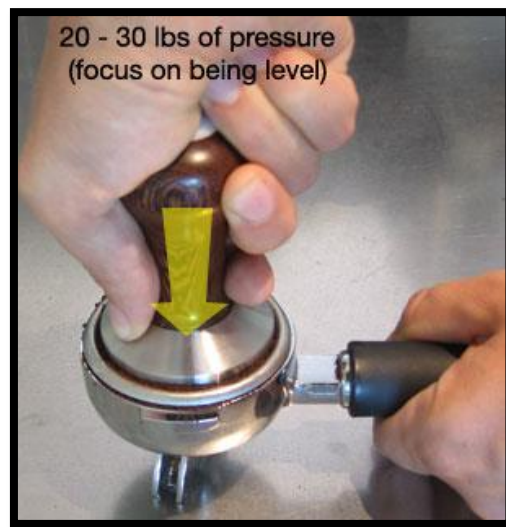
กาแฟดำรสชาติเข้มข้น โดยการเติมน้ำร้อนเพิ่ม 2 Oz. เพื่อให้รสชาติไม่เจือจางมากนัก เหมาะสำหรับคอกาแฟ ที่ไม่ต้องการส่วนผสมของนมและต้องการความเข้มข้นของกาแฟ



ปัจจัยที่มีผลต่อรสชาติของกาแฟ

เพื่อที่จะรู้จักกับศาสตร์และศิลป์แห่งการคั่วกาแฟอย่างแท้จริงเราจำเป็นต้องเข้าใจว่ามีปัจจัยอะไรบ้างที่มีผลต่อรสชาติของกาแฟ

1. สายพันธุ์กาแฟ เช่น อราบิก้า และ โรบัสต้า
2. ถิ่นที่ปลูก เช่น ปลูกที่สูงมากจะทำให้สุกช้า ความหนาแน่นของเมล็ดมากทำให้รสชาติดี
3. กรรมวิธีการผลิตสารกาแฟ (Green beans) เช่น กรรมวิธีแบบแห้ง หรือ กรรมวิธีแบบเปียก
4. การคั่ว เช่น การคั่วอ่อนจะให้รสชาติเปรี้ยวชัดเจนกว่าการคั่วเข้ม
5. การเก็บรักษา เช่น กาแฟที่โดนอากาศ แสงแดด ความร้อน หรือความชื้น จะมีกลิ่นหืน
6. การชง เช่น การแหม่นกาแฟเบาเกินไปจะทำให้ได้รสชาติที่จืดจาง



Barista

Barista หรือ บาริสต้า ตามความหมายของคำศัพท์ หมายถึง Barman หรือคนทำเครื่องดื่มในบาร์ เช่นเดียวกับ บาร์เทนเดอร์ แต่สำหรับร้านกาแฟที่คีนั่น Barista ย่อมไม่ใช่แค่พนักงานชงกาแฟเท่านั้น Barista ต้องเป็นหน้าตาของร้านอีกด้วย เพราะนอกจากชงกาแฟแล้ว ยังต้องสามารถสร้างสรรค์บรรยากาศ ที่ดีให้แก่ร้านด้วย อีกทั้งยังต้องให้บริการแก่ลูกค้าได้อย่างน่าพึงพอใจที่สุด

คุณสมบัติที่จำเป็นของการเป็น Barista

1. **มีใจรักงานด้านบริการ และมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี** งานของบาริสต้า เป็นงานบริการเครื่องดื่มให้กับลูกค้า การที่เรามีใจรักงานด้านบริการ จะช่วยให้สิ่งต่างๆง่ายขึ้น ผู้ที่มีใจรักงานบริการ ย่อมไม่ลังเลที่จะให้ความช่วยเหลือผู้อื่นได้ทุกๆ ด้าน การมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี บางครั้งความต้องการของลูกค้าก็แตกต่างและซับซ้อน ไม่ได้มาตรฐานตามเมนูของร้านเสมอไป เช่น ชอบหวาน ชอบขม ชอบนม แพ้นม เปิดเพลงเสียงดังไป เป็นต้น นั่นคือต้องใส่ใจและจดจำในจากการได้รับบริการกลับไป

2. **มีความรอบรู้ในเรื่องของกาแฟ และเมนูเครื่องดื่ม** บ่อยครั้งที่ลูกค้ามักจะถามรายละเอียดเกี่ยวกับเครื่องดื่มหรือตัวกาแฟ หาก บาริสต้า สามารถให้ข้อมูล แก่ลูกค้าได้ ก็จะเป็น การเพิ่มความมั่นใจให้กับลูกค้าในหลายๆ ด้าน

3. **มีไหวพริบปฏิภาณในการสื่อสารกับลูกค้า** ข้อนี้มีความสำคัญมาก ในกรณีที่ลูกค้าที่ไม่สามารถตัดสินใจในการเลือกเครื่องดื่ม หรือเกิดปัญหา เช่น ลูกค้าได้รับเครื่องดื่มที่ไม่ตรงตามที่สั่ง หรือไม่พอใจในเครื่องดื่ม การสื่อสารกับลูกค้าให้เข้าใจถึงความต้องการที่แท้จริงก่อน จะช่วยให้ปัญหาเหล่านี้ไม่เกิดขึ้นเช่น ลูกค้าสั่งลาเต้ เย็น กับ เอสเปรสโซเย็น ซึ่งในความเป็นจริง รสชาติของร้านกาแฟแต่ละร้านที่ปรุงรสสองเมนูนี้ก็ต่างกัน แต่หาก บาริสต้า สามารถอธิบายให้ลูกค้าทราบ ลูกค้าก็จะได้ดื่มกาแฟในรสชาติที่ต้องการ
