

พิมพ์ครั้งที่ 3

COFFEE

กาแฟ เครื่องดื่มอินเทรนด์

by **noStro**
café & restaurant

Smell the freshly grounded coffee in 30 gourmet recipes

COFFEE





COFFEE

กาแฟ เครื่องดื่มอินเทรนด์

by **noStro**
cafe & restaurant



สำนักพิมพ์เลบแดด

COFFEE

ISBN 978-974-16-4834-4

พิมพ์ครั้งที่ 1 กันยายน 2551

จำนวนพิมพ์ 3,000 เล่ม

ราคา 185 บาท

สงวนลิขสิทธิ์เรื่องและภาพโดย © บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด
ห้ามลอกเลียนหรือนำภาพไปใช้ไม่ว่าส่วนใดส่วนหนึ่งของหนังสือ นอกจากได้รับอนุญาต

คณะผู้จัดทำ

ประธานบริษัท ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์ กรรมการผู้จัดการ นิธิดา หงษ์วิวัฒน์ รองกรรมการผู้จัดการ จิรพันธ์ ทับเนียม
ผู้จัดการทั่วไป น่าน หงษ์วิวัฒน์ ผู้จัดการฝ่ายผลิต จิรพันธ์ ทับเนียม ผู้จัดการฝ่ายการตลาด ปราณี พงษ์พันธ์

บรรณาธิการสำนักพิมพ์ น่าน หงษ์วิวัฒน์ บรรณาธิการอาหาร อบเชย อัมสบาย

บรรณาธิการชุดหนังสือ น่าน หงษ์วิวัฒน์ บรรณาธิการเล่ม บุปผา กิตติกุล

บรรณาธิการศิลป์ สามารถ สุดโต ผู้ช่วยบรรณาธิการศิลป์ พิณศักดิ์ แก้วใหญ่

ศิลปกรรม วรณารถ พันธุ์เชื้อ ภาพประกอบ สุจินต์ บัวเพ็ญ, รัฐพล จันทโรสเภา

ฝ่ายเตรียมภาพ ทองพูน มาลาศรี, อรุณลักษณ์ เผื่อนพินิจ, ประนอม กรองสี

พิสูจน์อักษร วัลยา ทับทิมศรี

ฝ่ายการตลาด บุญเจริญ หมั่นศรี, ฉัตรชัย GANGMANT, อภิรักษ์ มีเป้า, นอง ภูสมศรี

ฝ่ายการเงิน ชลธิชา อ่วมด้าง, วรณี หอยโชติ, มลิวรรณ เจนจบ

หัวหน้าสายส่ง ชาญชัย พยอม ฝ่ายผลิต นากาการ ข้าชัยภูมิ, ยุทธชัย พิมพ์สาลี, กนกวรรณ สอนสุคนธ์
แยกสี บริษัท สแกนอาร์ต จำกัด โทร. 0-2292-0279-81 พิมพ์ที่ พรรณีการพิมพ์ โทร. 0-2803-2352-5

เจ้าของและจัดจำหน่ายโดย บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด

320 ลาตฟ้าว 94 (ทาวน์ อิน ทาวน์) แขวง/เขตวังทองหลาง กทม. 10310

สั่งซื้อหนังสือติดต่อฝ่ายการตลาด โทร. 0-2934-4413 ต่อ 102-110

แฟกซ์ 0-2538-1499, 0-2934-4415 e-mail : marketing@sangdad.com

ติดต่อฝ่ายบรรณาธิการสำนักพิมพ์ โทร. 0-2934-4413 ต่อ 404-405

แฟกซ์ 0-2538-7576 e-mail : sdbooks@sangdad.com

จากสำนักพิมพ์

เครื่องดื่มรสชม แถมยังเข้มข้นอีก ก็คือกาแฟ กาแฟมีต้นในประเทศไทยนานแสนนาน ตามร้านอาโก ซึ่งใช้ชงง่ายๆด้วยถุงกาแฟ มีกาแฟร้อนใส่นม กาแฟร้อนแบบโอยัวะ คือกาแฟดำเข้มข้น แล้วยังมีกาแฟเย็นแบบธรรมดา กับแบบยกล้อ แถมยังมีของแถมแถมกับกาแฟด้วย มีทั้งปาตองโก และสารพัดขนมจากท้องถิ่น

กาแฟที่ร้านอาโกใช้มาตลอดตั้งแต่กาลนานมาแล้ว เป็นกาแฟโรบัสต้า ซึ่งปลูกได้ในที่ลุ่มที่มีอากาศร้อน ปลูกมากทางภาคใต้ของไทย กาแฟชนิดนี้ให้รสเข้มแรง ให้สีดำเข้มข้น กลิ่นก็หอม แต่หอมน้อยกว่าพันธุ์อาราบิก้า

กาแฟอาราบิก้าเกิดในที่สูง ชอบอากาศเย็น ยิ่งเย็นยิ่งดี ปลูกได้ผลผลิตน้อยกว่าโรบัสต้าจึงมีราคาแพง เพิ่งจะปลูกได้อย่างเป็นล่ำเป็นสันในประเทศไทยเมื่อไม่กี่สิบปีมานี้เอง

กาแฟอาราบิก้าจึงกลายเป็นกาแฟชั้นสูง ราคาแพง รสละมุน ชมน้อย มีกลิ่นหอมหวานชวนกินยิ่งนัก เหมาะสำหรับนักธุรกิจ คนหนุ่มคนสาว ผู้ที่อยู่ในวัยทำงาน และคนที่ชอบดื่มเป็นแฟชั่น

ไม่ว่าจะเป็นกาแฟชนิดไหน ความอร่อยอยู่ที่การคั่วกาแฟ คั่วอ่อน คั่วกลาง คั่วแก่ ล้วนแต่มีผลกับรสชาติ กลิ่น และสีทั้งนั้น

การชงกาแฟมีหลายชนิด แต่ละแบบก็ใช้ชนิดกาแฟที่ต่างกัน และยัคว่างกันอีกด้วย จึงจะให้รสชาติตามแบบที่ต้องการ

การเก็บกาแฟคือหัวใจของความอร่อย

สูตรกาแฟหอมกรุ่นถึง 30 สูตรในหนังสือเล่มนี้ ได้ผ่านการทดลองและปรับสูตรมาแล้วหลายต่อหลายครั้ง โดยร้าน nostro café & restaurant by sangdad เพื่อให้แน่ใจว่ากาแฟที่ได้ผ่านกระบวนการอย่างพิถีพิถัน ได้รสชาติและความหอมถูกรสคอกาแฟคนไทย ครบเครื่องเรื่องกาแฟมีพร้อมมูลในหนังสือเล่มนี้

สำนักพิมพ์แสงแดด

กันยายน 2551



CONTENTS

สารบัญ

จากสำนักพิมพ์
About Coffee

5
10-53



HOT COFFEE

Espresso / เอสเพรสโซ	57
Cappuccino / คาปูชิโน	59
Latté / ลาเต้	61
Americano / อเมริกาโน	63
Mocha / ม็อกคา	65
Caramel Latté / คาราเมล ลาเต้	67
Butterscotch Latté / บัตเตอร์สก็อตช์ ลาเต้	69
Espresso Con Panna / เอสเพรสโซ คอน ฟันนา	71
Irish Coffee / ไอร์แลนด์ คอฟฟี่	73
Café Con Miele / คาเฟ่ คอน มีเอลเล	75
White Chocolate Coffee / ไวท์ ช็อกโกแลต คอฟฟี่	77
Cocoa / โกโก้	79



CONTENTS



ICED COFFEE

Iced Espresso / ไอซ์ เอสเพรสโซ	83
Iced Cappuccino / ไอซ์ คาปูชิโน	85
Iced Latté / ไอซ์ ลาเต้	87
Iced Americano / ไอซ์ อเมริกาโน	89
Iced Mocha / ไอซ์ ม็อกคา	91
Iced Caramel Latté / ไอซ์ คาราเมล ลาเต้	93
Iced Butterscotch Latté / ไอซ์ บัตเตอร์สก็อตช์ ลาเต้	95
Iced Raspberry Mocha / ไอซ์ ราสป์เบอร์รี่ ม็อกคา	97
Iced Cocoa / ไอซ์ โกโก้	99



COFFEE FRAPPÉ

Cappuccino Smooth / คาปูชิโน สมูท	103
Latté Frappé / ลาเต้ เฟรปปะ	105
Mocha Freeze / ม็อกคา ฟรีซ	107
Caramel Latté Frappé / คาราเมล ลาเต้ เฟรปปะ	109
Butterscotch Latté Frappé / บัตเตอร์สก็อตช์ ลาเต้ เฟรปปะ	111
Coffee Malt Shake / คอฟฟี่ มอลต์ เชก	113
Tripple Mocha Cooler / ทริปปิล ม็อกคา คูลเลอร์	115
Café Vanilla Frost / คาเฟ่ วานิลลา ฟรอสต์	117
Cocoa Freeze / โกโก้ ฟรีซ	119



ABOUT COFFEE

“กาแฟ” เครื่องดื่มสีเข้ม รสขม ที่สมัยก่อนคนไทยไม่ค่อยนิยมดื่มกัน จะรู้จักกันก็เพียงเป็นเครื่องดื่มราคาประหยัด จำพวกโอเลี้ยงและยกล้อเท่านั้น สมัยนี้เปลี่ยนไปจากหน้ามือเป็นหลังมือเลยทีเดียว กาแฟเปลี่ยนบทบาทมาเป็นสินค้าเศรษฐกิจ เป็นเครื่องดื่มมีราคาที่ผู้บริโภคให้ความนิยมนั้นมาก มิใช่เป็นเครื่องดื่มแก้่วงเหมือนยุคเก่าๆ กาแฟผันบทบาทตัวเองมาเป็นเครื่องดื่มที่สะท้อนถึงบุคลิกของผู้ดื่ม ให้อรรถรสชีวิตของคนรุ่นใหม่ พุดง่ายๆก็คือ ดื่มกาแฟแล้วเท่านั้นเอง



เนื่องจากการชงกาแฟมีมากวิธี
ซึ่งในแต่ละวิธีก็จะมีเสน่ห์ในรสชาติและ
กลิ่นของมันเอง หนังสือเล่มนี้จึงชวน
เสนอเฉพาะการชงในแบบเอสเพรสโซ
(Espresso) หรือวิธีการอัดแรงดันไอน้ำ ซึ่ง
เป็นวิธีชงที่นิยมกันมากในปัจจุบัน และ
เครื่องเอสเพรสโซแบบขนาดเล็กใช้ตาม
บ้าน (home use) ในปัจจุบันก็หาซื้อได้ง่าย
มีหลากหลายยี่ห้อให้เลือกใช้ และเนื่องจาก
คอกาแฟแต่ละท่านมีความนิยมชมชอบ
กาแฟในแบบของตัวเอง บางท่านชอบ

กาแฟเข้มมาก บางท่านชอบเข้มน้อย บาง
ท่านชอบกาแฟมีบอดี้ (body) หนักๆหน้อย
บางท่านชอบดื่มกาแฟเบาๆ (light) ฉะนั้น
เราจึงเลือกใช้กาแฟที่มีลักษณะเป็นกลาง
คือ เป็นกาแฟอาราบิก้า 100 เปอร์เซ็นต์
(Arabica 100%) คั่วกลาง (medium
roast) ในสูตรที่นำเสนอในหนังสือเล่มนี้
ทั้งหมด ทั้งนี้ท่านผู้อ่านสามารถปรับเปลี่ยน
ชนิดและลักษณะการคั่วของกาแฟได้ตาม
ความชอบใจ



