



สวท. พิมพอล

# กาแฟโบราณ

ต้นทุนไม่สูง - ไม่ต้องพึ่งเครื่องจักร



พิมมาดา

ภายในเล่มรวบรวมความรู้ต่าง ๆ เกี่ยวกับสูตรการชงกาแฟโบราณ และเครื่องดื่มต่าง ๆ  
ที่นิยมทำขายในร้านกาแฟโบราณ เช่น โอเลี้ยง ชานม เย็น ชาดำเย็น น้ำมะนาว ฯลฯ

# กาแฟโบราณ

ต้นทุนไม่สูง-ไม่ต้องพึ่งเครื่องชง



Copyright By Pimmada © 2016. All Rights Reserved.

# คำนำ

กาแฟโบราณ เป็นเครื่องดื่มที่อยู่คู่คนไทยมานานมาก เนื่องจากในสมัยก่อนคนไทยมักนิยมดื่มกาแฟกันในวงสนทนา เช่น การจับกลุ่มพูดคุยตามร้านกาแฟต่าง ๆ การเข้าสังคม และการดื่มเพื่อแก้กระหาย จนทำให้กาแฟกลายเป็นเครื่องดื่มสามัญประจำบุคคลนับตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

ภายในหนังสือ กาแฟโบราณ ต้นทุนไม่สูง-ไม่ต้องพึ่งเครื่องชงเล่มนี้ได้รวบรวมความรู้ต่าง ๆ เกี่ยวกับสูตรการชงกาแฟโบราณ และเครื่องดื่มต่าง ๆ ที่นิยมทำขายในร้านกาแฟโบราณ เช่น โอเลี้ยง ชานมเย็น ชาดำเย็น น้ำมะนาว ฯลฯ ซึ่งมีวิธีการและอธิบายรายละเอียดในการทำไว้อย่างละเอียด ควรค่าสำหรับท่านผู้อ่านจะได้มีหนังสือเล่มนี้ไว้เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ไม่ว่าจะทำรับประทานเองหรือจะนำไปใช้ประกอบอาชีพก็นับว่าเป็นสิ่งที่ดียิ่ง

พิมมาดา

## สารบัญ

	หน้า
เรื่องของกาแฟ	6
สายพันธุ์กาแฟ	8
การคั่วกาแฟ	9
กาแฟร้อน	13
กาแฟเย็น	15
โอเลี้ยง	17
โอเลี้ยงยกถั่ว	19
ชานมเย็น (ชาส้ม)	21
ชาร้อน (ชาส้ม)	23
ชาดำเย็น (ชามะนาว)	25
โอวัลตินร้อน	27
โอวัลตินเย็น	28
ชาเขียวนมเย็น	29
ชาร้อน (ชาเขียว)	31
นมเย็น	33
โกโก้ร้อน	35
โกโก้เย็น	36

## ของแถมท้ายเล่ม

น้ำขิง	39
น้ำกระเจี๊ยบ	40
น้ำเก๊กฮวย	41
น้ำใบเตยสด	42
น้ำใบบัวบก	43
น้ำฟักทอง	44
น้ำมะขาม	45
น้ำมะตูม	46
น้ำมะนาว	47
น้ำมะพร้าว	48
น้ำรากบัว	50
น้ำลำไย	51
น้ำส้มคั้น	52
น้ำสับปะรด	53
น้ำดอกอัญชัน	54
น้ำตะไคร้	55
น้ำนมถั่วเหลือง	56

# เรื่องของกาแฟ



กาแฟเป็นไม้พุ่มยืนต้น มีความสูงของลำต้นในขนาดปานกลาง สูงประมาณ 3-4 เมตร ใบสีเขียวแตกออกจากข้อเป็นคู่ ๆ ดอกออกตามข้อของกิ่งมีสีขาวบริสุทธิ์ มีกลิ่นหอม

สำหรับต้นกาแฟในประเทศไทยจะเริ่มออกดอกในช่วงเดือนตุลาคม ถึงเดือนกุมภาพันธ์ ระยะเวลาตั้งแต่การออกดอกถึงการเก็บเกี่ยวใช้เวลาประมาณ 8-12 เดือน

หลังจากปลูกกาแฟมาได้ 2-3 ปี กาแฟจะเริ่มออกดอกและติดผล ผลของกาแฟเรียกว่า Coffee Cherry มีลักษณะค่อนข้างกลม ขณะที่ผลยังอ่อน ผลจะมีลักษณะเป็นสีเขียว แต่เมื่อแก่จัดผลจะกลายเป็นสีแดง

ทั้งนี้ ในแต่ละช่อของกิ่งกาแฟติดผลประมาณ 10 ถึง 60 ผล แต่ผลมีเมล็ดกาแฟอยู่ 2 เมล็ดโดยส่วนบนของเมล็ดประกบติดกัน เมื่อเก็บผลเชอร์รี่แล้วจึงเข้าสู่กระบวนการการลอกเปลือก เพื่อให้ได้เมล็ดกาแฟ ซึ่งมี 2 วิธี ได้แก่

1. วิธีตากแห้ง (Dry Method) เป็นการนำผลเชอร์รี่มาตากแห้งประมาณ 15 วัน จากนั้นจึงทำการกะเทาะเปลือกออก

2. วิธีแช่น้ำ (Wet Method) เป็นการนำผลเชอร์รี่ไปแช่ในน้ำแล้วนำเข้าเครื่องกะเทาะเปลือก จากนั้นนำมาตากแห้ง หรือเข้าเครื่องอบ



# สายพันธุ์กาแฟ



กาแฟมีสายพันธุ์หลัก ๆ 2 สายพันธุ์ ได้แก่

1. กาแฟพันธุ์อาราบิก้า (Arabica) สามารถปลูกได้ในที่สูงกว่าระดับน้ำทะเลประมาณ 3,000 ฟุต มีรสหอมกลมกล่อม ในเมล็ดกาแฟพันธุ์นี้จะมีปริมาณคาเฟอีนน้อยกว่าพันธุ์โรบัสต้า ประมาณ 1 เท่า และมีสัดส่วนของการผลิตทั่วโลกถึง 75%

2. กาแฟพันธุ์โรบัสต้า (Robusta) ปลูกในพื้นที่สูงกว่าระดับน้ำทะเลไม่มากนัก ส่วนใหญ่ปลูกในประเทศแถบร้อนชื้น มีรสชาติเข้มข้น หอมฉุนกว่ากาแฟพันธุ์อาราบิก้า และมีสัดส่วนของผลผลิตทั่วโลก 25%

# การคั่วกาแฟ



ขั้นตอนที่สำคัญที่สุดของการผลิตกาแฟเพื่อดึงคุณสมบัติความหอม ความกลมกล่อม และของรสชาติของกาแฟออกมาเพื่อให้น่าดื่ม นั้น คือ การคั่วกาแฟ

สำหรับการคั่วกาแฟจะใช้ความร้อนที่ 180-240 องศาเซลเซียส ใช้เวลาประมาณ 20 นาที อุณหภูมิและระยะเวลาที่ใช้จะมีผลต่อความหอมและรสชาติกาแฟ ระดับความเข้มอ่อนของการคั่วกาแฟ ทั้งนี้

สามารถแบ่งการคั่วกาแฟออกเป็นระดับได้มากกว่า 12 ระดับ แต่ในเบื้องต้น จะแบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่

1. กาแฟคั่วระดับอ่อน (Light roast) เป็นกาแฟคั่วที่มีสีน้ำตาลอ่อน ในบางกลุ่มประเทศจะเรียกว่ากาแฟระดับนี้ว่าชีน่าม่อน เพราะมีสีเหลืองน้ำตาลที่มีสีคล้ายกับเปลือกของต้นอบเชย จะทำให้ได้รสชาติโดยรวมเป็นกาแฟที่ดี และอาจมีรสเปรี้ยวของกรดผลไม้ที่มีอยู่ในกาแฟออกมาด้วยเล็กน้อย

2. กาแฟคั่วระดับปานกลาง (Medium roast) เป็นกาแฟคั่วที่มีระดับสีความเข้มเพิ่มมากขึ้นจากการคั่วกาแฟในระดับอ่อน ทั้งนี้ชาวอเมริกันส่วนใหญ่จะชอบทานกาแฟในระดับนี้ โดยนิยมชงแบบหม้อต้มและดื่มกันในแบบแก้วใหญ่ ที่เรียกว่า บักส์

3. การคั่วระดับเข้ม (Dark roast) เป็นกาแฟคั่วที่มีสีเข้มมาก โดยเมล็ดจะมีความมันวาวเหมือนมีน้ำมันเคลือบอยู่ การคั่วในลักษณะนี้จะให้รสเข้มขึ้น ซึ่งเป็นรสชาติที่ชาวอิตาลีนิยมดื่ม และนำไปใช้ชงด้วยเครื่องชงกาแฟแบบมีแรงดัน เพราะจะได้กาแฟเข้มขึ้นที่เรียกว่า เอสเพรสโซ่

สำหรับในหนังสือกาแฟโบราณ ต้นทุนไม่สูง-ไม่ต้องพึ่งเครื่องชง  
เล่มนี้ จะได้รวบรวมเอาไว้เฉพาะแนวนิยมการดื่มกาแฟแบบไทย ๆ ที่  
ในสมัยก่อนคนไทยมักนิยมดื่มกาแฟกันในวงสนทนา เช่น การจับกลุ่ม  
พูดคุยตามร้านกาแฟต่าง ๆ การเข้าสังคม และการดื่มเพื่อแก้กระหาย  
จนทำให้กาแฟกลายเป็นเครื่องดื่มสามัญประจำบุคคลนับตั้งแต่อดีต  
จนถึงปัจจุบัน

ภายในหนังสือ กาแฟโบราณ ต้นทุนไม่สูง-ไม่ต้องพึ่งเครื่องชง  
เล่มนี้ จึงได้รวบรวมความรู้ต่าง ๆ เกี่ยวกับสูตรการชงกาแฟโบราณ  
และเครื่องดื่มต่าง ๆ ที่นิยมทำขายในร้านกาแฟโบราณ เช่น กาแฟร้อน  
กาแฟเย็น โอเลี้ยง ชานม เย็น ชาดำเย็น น้ามะนาว ฯลฯ ซึ่งมีวิธีการ  
และอธิบายรายละเอียดในการทำไว้อย่างละเอียด ดังนี้