

Acidity, Crema, Aroma, Balance, Body... là những thuật ngữ chuyên ngành về cà phê mà barista luôn gặp phải và sử dụng trong công việc. Để giúp các ứng viên đang tìm việc pha chế cà phê không phải bối rối vì những từ mới lạ, chúng tôi xin chia sẻ một số thuật ngữ chuyên ngành cà phê thường gặp nhất để bạn tham khảo...



Bạn có biết những thuật ngữ chuyên ngành cà phê thường gặp nhất?

Thuật ngữ chỉ đặc tính của cà phê

Acidity – tính axit

Acidity hay Acidy, Acid chỉ tính axit đặc trưng của cà phê, tương đương với độ pH với vị chua nhẹ

Arabica – cà phê arabica

Là tên của một giống cà phê được trồng sớm nhất và nhiều nhất tính đến hiện tại, với hơn 70% sản lượng trên toàn thế giới và nằm trong nhóm cà phê cao cấp.

Aroma – mùi

Là mùi thơm phức đặc trưng tỏa ra từ ly espresso nóng

Balance – độ cân bằng

Chỉ sự cân bằng trong ly cà phê từ hương thơm đến mùi vị với sự cân bằng tuyệt đối, tức không có đặc tính nào vượt trội hơn những đặc tính còn lại.

Body – sự đầy đặn

Là cảm giác mà người uống cảm nhận được khi thưởng thức một ly espresso pha chuẩn, với sự kỹ lưỡng trong từng khâu từ chuẩn bị đến pha chế.

Caffeine

Là thành phần đặc trưng có trong cà phê, một loại chất ancaloit không mùi, vị đắng gây kích thích cho người thưởng thức.

Cherry

Là thuật ngữ chung chỉ quả của cây cà phê, một cherry thường có 2 beans đều nhau.



Đặc tính của cà phê quyết định chất lượng cà phê

Coffee beans – hạt cà phê Cupping – thử cà phê

Là quy trình đánh giá chất lượng hạt cà phê của các chuyên gia ngay sau khi rang. Sẽ có nhiều hạt cà phê cùng mang ra đánh giá, các chuyên gia sẽ lần lượt thử/ nếm các cốc chứa hạt cà phê đã được pha nước nóng, lạnh. Quy trình cupping chuẩn sẽ là: hít sâu -húp xì xụp từng ngụm một để cà phê tràn nhanh vào mặt dưới của lưỡi -nhận định

Là thuật ngữ chỉ loại cà phê có hương vị nguyên chất, không pha tạp, không bị hỏng.

Complexity – sự phức tạp

Chỉ những loại cà phê mang đến cho người uống những cảm nhận về chiều sâu, tính cộng hưởng hoàn hảo với nhiều lớp hương vị và hương vị có sự thay đổi, luân chuyển.

Crema

Crema là lớp bọt khí màu nâu nhạt nằm trên bề mặt ly espresso nếu được pha chế đúng chuẩn từ loại hạt cà phê tốt.

Finish – hương vị cuối

Là cảm nhận của người uống về hương vị của cà phê ngay sau khi nuốt vào, nó có thể mang đến sự khác nhau với cảm nhận khi húp ngụm đầu tiên và khi cà phê tràn trong miệng.

Xem thêm: Chính Khách Là Gì – Văn Hóa Chính Khách

Flavor – hương vị Mild – êm dịu

Thuật ngữ chỉ loại cà phê arabica có chất lượng cao. Ngược với mild sẽ là **hard – cứng** hay **inferior – kém**

Richness – sự đầy đủ

Bao gồm cả flavour – body – acid

Robusta– cà phê robusta Vintage coffee

Vintage coffee hay Aged coffee chỉ loại cà phê được giữ trong kho khoảng vài năm do chủ ý hay vô tình để làm giảm tính acid và tăng tính đầy đặn cho cà phê.

Thuật ngữ chỉ loại cà phê



Cà phê hiện tồn tại dưới nhiều dạng nhằm đáp ứng tốt nhất nhu cầu thưởng thức đa dạng của thực khách

Nonfat: cà phê không béo **Skinny coffee:** cà phê ít béo **Drip coffee:** cà phê nhỏ giọt **White coffee:** cà phê sữa, bạc xỉu **Black coffee:** cà phê đen **Filter coffee:** cà phê phin **Iced:** cà phê thêm đá **Instant coffee:** cà phê hòa tan **Irish:** cà phê theo kiểu Ireland (đồ uống nóng có pha rượu whisky)

Thuật ngữ chỉ cách pha cà phê



Máy pha cà phê là thiết bị pha chế khá phổ biến hiện nay, cho ra những ly espresso đúng chuẩn

Making coffee: pha cà phê **Coffee maker:** máy pha cà phê **Coffee pot:** bình cà phê **Coffee-spoon:** thìa cà phê **Decaf:** cà phê được lọc hết chất caffeine **Half-caf:** cà phê được pha từ cà phê thường + ½ decaf **Extra shot:** cà phê mạnh (gấp 3 lần bình thường) **Strong:** đặc **Weak:** loãng **Scoop:** múc **Filter:** đồ lọc **Pour:** rót, đổ vào **Press:** nhấn, ấn **Switch:** bật (công tắc) **Heat up:** làm nóng, đun nóng **Brew coffee:** chế/ ủ/ pha cà phê **Grind coffee:** nghiền/ xay cà phê **To make coffee:** khuấy cà phê...

XEM THÊM CÁC BÀI VIẾT MỚI NHẤT TẠI: <https://pubgpcfree.com>

via PUBGPCFREE.COM <https://pubgpcfree.com/bac-xiu-tieng-anh-la-gi/>