



## تفاوت قهوه ساز و اسپرسو ساز چیست؟

www.bananshop.org

### چکیده مقاله

شاید برای هر فردی سؤال باشد که تفاوت قهوه ساز با اسپرسوساز در چیست؟ آیا قهوه ساز و اسپرسوساز دارای ویژگی های مشابه هستند؟ اگر می خواهید با این تفاوت ها آشنا شوید در این مطلب ما را دنبال کنید.

گروه نویسندگان بنان شاپ

دسته بندی: [خانه و زندگی](#)



زمان تقریبی مطالعه این مقاله:

۷ دقیقه

[لینک این مقاله در وبسایت بنان شاپ جهت](#)

[ثبت نظرات شما](#)

اینکه اسپرسوساز و قهوه ساز می توانند چه تفاوت هایی با یکدیگر داشته باشند، احتمالاً برای برخی از افراد سوال باشد. لذا ما بر آن شده ایم تا در این مقاله در خصوص تفاوت های این دو دستگاه کارایی سخن به میان آوریم و خرید هر یک از دستگاه های اسپرسوساز و قهوه ساز را برای شما ساده و راحت نماییم. داشتن این دستگاه ها برای شما این امکان را فراهم می کنند تا روز خود را با انرژی و شادابی شروع کنید و با نوشیدن یک قهوه یا اسپرسو خستگی روز پر کار را از تن خود برابید. پس اگر می خواهید پی به این موضوع مهم یعنی تفاوت قهوه ساز و اسپرسوساز ببرید، در این مقاله همراه با ما باشید.



## دستگاه قهوه ساز چیست؟

در اصل قهوه ساز به دستگاهی گفته می شود که با استفاده از آن می توان نوشیدنی قهوه را درست کرد؛ اما به طور معمول اصطلاح قهوه ساز، برای دستگاه های قهوه ساز برقی که مناسب تهیه قهوه های فیلتری یا اصطلاحاً قهوه فرانسه است، به کار می روند. لازم است بدانید که قهوه ساز ها از سه بخش اصلی از قبیل مخزن آب، مخزن قهوه و قوری تشکیل شده اند.



## دستگاه اسپرسوساز چیست؟

اسپرسو نام قهوه ای است که از این دستگاه تولید می شود. قهوه اسپرسو بر اثر گذراندن آب نزدیک به نقطه جوش از پودر قهوه موجود در سبد پرتافیلتر به دست می آید. در واقع دستگاه اسپرسوساز برای بسیاری از نوشیدنی هایی که بر پایه ی قهوه می باشند، کاربرد دارد. شایان ذکر است که اسپرسو یکی از غلیظ ترین قهوه های اصیل ایتالیایی است که چند برابر قهوه های دیگر غلظت دارد و در ساخت نوشیدنی هایی مانند موکا، آفوگاتو، لاته، ماکیاتو، ریسترتو، کن پانا، کاپوچینو، آمریکانو و ... به کار می رود.



## تفاوت قهوه ساز و اسپرسوساز در چیست؟

۱. تفاوت در عملکرد متفاوت دستگاه اسپرسوساز و قهوه ساز
۲. تفاوت در آسیاب کردن دانه های قهوه
۳. نحوه استفاده کردن از اسپرسوساز و قهوه ساز
۴. تفاوت از لحاظ تازگی و درجه ریزی قهوه
۵. مدت زمان دم آوری قهوه
۶. نحوه تمیز کردن دستگاه اسپرسوساز و قهوه ساز
۷. آسیاب کردن دانه های قهوه
۸. فشار اعمال شده به آب در قهوه ساز و اسپرسوساز
۹. کافئین موجود در نوشیدنی
۱۰. قیمت دستگاه اسپرسوساز و قیمت دستگاه قهوه ساز



### تفاوت در عملکرد متفاوت دستگاه اسپرسوساز و قهوه ساز

در نگاه اول عملکرد این دو دستگاه به یکدیگر شباهت زیادی دارد. لازم است بدانید که برای تهیه اسپرسو باید آب تقریباً جوش با فشار زیاد از میان پودر قهوه عبور داده شود. همچنین نحوه ایجاد فشار لازم برای عبور آب بسته به نوع اسپرسوساز متفاوت است. به طوری که در برخی از اسپرسوسازها فشار لازم با پیستون دستی و در برخی دیگر به کمک بخار یا پمپ ایجاد می‌شود. فشار مطلوب و ایده آل برای تهیه اسپرسوی واقعی باید دست کم حدود ۹ بار باشد. البته دقت کنید که امروزه اغلب اسپرسوسازهای نیمه خودکار و تمام خودکار بازار، از قابلیت تولید فشار استاندارد ۱۵ بار برخوردار هستند؛ اما در قهوه سازهای قطره ای آب داغ روی پودر قهوه ریخته و سپس قهوه دم شده و بر اثر

نیروی جاذبه، به صورت چکه طوری از فیلتر گذر کرده و درون قوری می ریزد. فشار تولید شده در قهوه سازهای قطره ای به نسبت فشار تولیدی دستگاه های اسپرسوساز مقدار بسیار ناچیزی است، شاید حدود فقط ۱ بار. با توجه به نتیجه به دست آمده از عملکرد این دو دستگاه باید گفت که دستگاه های اسپرسوساز در مقایسه با سایر قهوه سازها از فشار بالاتری استفاده می کنند.

### تفاوت در آسیاب کردن دانه های قهوه

تفاوت دیگری که در میان این دو دستگاه وجود دارد، نحوه آسیاب کردن دانه های قهوه می باشد. دستگاه های اسپرسو، برای تهیه نوشیدنی از دانه های قهوه ریز شده و پودر مانند استفاده می کنند؛ اما در دستگاه های قهوه ساز، نوشیدنی از دانه های آسیاب شده درشت تر تهیه می شود و برای خرد کردن قهوه نیز زمان زیادی صرف نمی شود.

### نحوه استفاده کردن از اسپرسوساز و قهوه ساز

در خصوص نحوه کارکرد قهوه ساز و اسپرسوساز باید گفت که نحوه کار با دستگاه های قهوه ساز در مقایسه با دستگاه های اسپرسو (که دارای عملکرد نیمه اتوماتیک هستند)، ساده تر و راحت تر می باشد. چرا که کار کردن با دستگاه های قهوه ساز ساده است و احتیاج به مهارت چندانی ندارد. این در حالی است که برای تهیه یک فنجان قهوه با

دستگاه اسپرسو، فرد باید مهارت کافی برای کار با دستگاه و تجهیزات آن را داشته باشد؛ زیرا این دستگاه ها دارای ساختار پیچیده‌ای هستند و برای شروع به کار با آنها باید مهارت های لازم را در اختیار داشته باشید. از این رو می توان گفت که دستگاه های اسپرسوساز، توسط هر فردی قابل استفاده نمی باشد.



### تفاوت از لحاظ تازگی و درجه ریزی قهوه

کیفیت اسپرسوی حاصل از اسپرسوسازها به عوامل بسیار مختلفی بستگی دارد، مثلاً درجه ریزی قهوه و کیفیت و تازگی قهوه مورد استفاده شده. برای تهیه اسپرسو ترجیحاً باید قهوه درست پیش از دم کردن آسیاب شود. هر نوع قهوه ای هم در این دستگاه قابل

استفاده است؛ اما برخی اسپرسوسازهای مجهز به آسیاب داخلی با دانه های غیر چرب و طعم دا رنشته بهتر کار می کنند. درجه ریزی و یک دستی قهوه نیز مسئله مهمی است. برای دستگاه های اسپرسوساز معمولاً از پودر قهوه دانه ریز استفاده می شود. همچنین پودر قهوه مورد استفاده برای تهیه اسپرسو باید یک دست باشد؛ اما قهوه سازهای معمولی در این مورد انعطاف پذیرترند. برای قهوه سازهای قطره ای معمولاً آسیاب های تیغه ای هم کار سازند و از پودر قهوه دانه درشت تری استفاده می شود.

### مدت زمان دم آوری قهوه

از دیگر تفاوت های این دو دستگاه، مربوط به مدت زمان دم آوری قهوه می باشد. شیوه تهیه اسپرسو با فشار زیاد نیاز به زمان بسیار کمی دارد و آماده شدن آن تنها ۳۰ ثانیه وقت می برد. در حالی که برای تهیه یک قهوه در دستگاه قهوه ساز، به مدت ۱۰ دقیقه زمان لازم است. چرا که برای درست کردن قهوه در قهوه ساز، باید آب جوش قطره قطره بر روی دانه های خرد شده قهوه ریخته شود و از فیلتر عبور کند.

### نحوه تمیز کردن دستگاه اسپرسوساز و قهوه ساز

از آن جایی که طراحی دستگاه های قهوه ساز ساده تر از دستگاه های اسپرسوساز می باشد، جدا سازی قطعات، پاک سازی و جرم گیری کردن این دستگاه نیز راحت تر از

اسپرسوساز می باشد. شما خیلی راحت می توانید که قهوه ساز خود را تمیز کنید و قطعات آن را در جای خود قرار بدهید و این در حالی است که دستگاه اسپرسوساز، به دلیل داشتن لوله های داخلی، مخازن و فیلترهای مختلف به مدت زمان طولانی نیاز دارد تا تمیز شود. همچنین برای جرم گیری کردن و پاک سازی این دستگاه، باید روش ها و مواد مختلفی را به کار گرفت.



## آسیاب کردن دانه های قهوه

دستگاه های اسپرسو، برای تهیه نوشیدنی از دانه های قهوه ریز شده و پودر مانند استفاده می کنند؛ اما در دستگاه های قهوه ساز، نوشیدنی از دانه های آسیاب شده درشت تر تهیه می شود و برای خرد کردن قهوه نیز زمان زیادی صرف نمی شود.

## فشار اعمال شده به آب در قهوه ساز و اسپرسوساز

تفاوت دیگر قهوه ساز و اسپرسوساز در فشار وارد شده به آب دستگاه می باشد. در واقع دستگاه های اسپرسو، فشار بالایی را به آب اعمال می کنند تا آن را مجبور کنند در عرض چند ثانیه از میان دانه های قهوه عبور کند و نوشیدنی آماده شود؛ اما دستگاه قهوه ساز برای عبور آب از میان دانه های قهوه، هیچ فشاری بر آن اعمال نمی کند و تنها نیروی جاذبه آب است که آن را مجبور به عبور از میان قهوه و خروج از فیلتر می کند.

## کافئین موجود در نوشیدنی

موضوع مهمی که در خصوص تفاوت این دو دستگاه ناب باید بدانید این است که هر فنجان قهوه ای که توسط دستگاه قهوه ساز تولید می شود، شامل ۲۲۵ میلی لیتر قهوه است؛ که از این میزان قهوه، حدود ۹۵ تا ۱۶۵ میلی گرم از آن را کافئین تشکیل می دهد. دقت کنید که این میزان بر اساس مدت زمان دم کشیدن و دیگر فاکتورها متغیر است.

در حالی که یک فنجان قهوه ۲۲۵ میلی لیتری که توسط دستگاه اسپرسوساز تهیه می‌شود، حاوی ۳۷۵ تا ۵۲۰ میلی‌گرم کافئین است. در این میان میزان کافئین موجود در نوشیدنی تولید شده توسط دستگاه های اسپرسو (که به جای دانه قهوه، از کپسول های قهوه استفاده می‌کنند)، می توانند در بازه های ۵۰ تا ۱۲۰، ۷۰ تا ۱۵۰ یا ۱۷۰ تا ۲۰۰ میلی‌گرم در هر فنجان ۲۲۵ میلی لیتری باشد.



### قیمت دستگاه اسپرسوساز و قهوه ساز

قیمت دستگاه از جمله موارد بسیار مهمی است که تعیین کننده محصول برتر از لحاظ کیفیت، کارکرد و سایر قابلیت ها می باشد. قیمت در میان این دو دستگاه تفاوتی دیگر

به شمار می رود که می تواند خرید کردن را برای افراد راحت تر کند. اگر مطالب بالا را به خوبی مطالعه کرده باشید، حتماً پی به این موضوع خواهید برد که دستگاه های قهوه ساز به دلیل عملکرد ساده و ویژگی های نسبتاً محدودی که دارند، اغلب از قیمت ارزان تری نسبت به دستگاه های اسپرسوساز برخوردار هستند. این در حالی است که دستگاه های اسپرسوساز با توجه به ساختار پیچیده تر و کارکرد بیشتری که دارند، از قیمت های بالاتری بهره می برند. اگر به دنبال تهیه نوشیدنی های حرفه ای و دستگاهی متناسب با نیازهای یک باریستا هستید، بهتر است تا یک دستگاه اسپرسو، آن هم با از برندی معتبر را تهیه کنید؛ اما برای تهیه قهوه های خوش طعم و تازه، [خرید قهوه ساز](#) با کیفیت برای خانه شما پیشنهاد می شود.

سؤالی که بعد از خواندن این مطالب پیش می آید، این است که قهوه ساز بخریم یا اسپرسوساز؟

بعد از مطالعه کردن این مقاله کاملاً به خودتان بستگی دارد که کدام یک از این دستگاه ها را خریداری نمایید. شما باید با توجه به نوع قهوه مورد علاقه و میزان کارکرد خود از دستگاه، محصول مورد نیاز را خریداری کنید. شما حتی با خرید قهوه سازهای معمولی، هم زمان می توانید برای چند نفر قهوه دم کنید و بدون هیچ دنگ و فنگی از نوشیدن آن لذت ببرید؛ اما شماهایی که به نوشیدنی هایی خاص بر پای اسپرسو علاقه دارید و

یا می خواهید این دستگاه ها را برای کافی شاپ ها خریداری کنید، دستگاه اسپرسوساز بهترین گزینه ممکن برای خرید کردن می باشند.

### آخرین کلام از مقاله تفاوت قهوه ساز و اسپرسوساز

تفاوت های اساسی در میان این دو دستگاه در مقاله فوق مورد بررسی قرار گرفت و توضیحات لازم در خصوص هر تفاوتی به خوبی بیان شد. قطعاً با کمی وقت برای خواندن این مقاله، شما می توانید پی به کارکردها و قابلیت های هر یک از این دو دستگاه ببرید و فرق میان آن ها را به خوبی بشناسید. پس برای رسیدن به بهترین نتیجه لازم است، برای چند بار هم که شده مقاله تفاوت قهوه ساز و اسپرسوساز را مطالعه کنید. در آخر امیدواریم که این مقاله برای شما عزیزان مؤثر و مفید واقع شود. از همراهی تک تک شما عزیزان بی نهایت متشکریم.