

واژه مصوب	واژه بیگانه	تعریف
آسیا کردن	grinding	خرد کردن دانه‌های قهوه و تبدیل آنها به ذرات ریز برای دم‌آوری قهوه
آسیای آج‌دار	burr grinder	نوعی آسیای قهوه که در آن دانه‌های قهوه در بین دو قطعه آج‌دار چرخان آسیا می‌شود
آسیای آج‌دار تخت	flat burr grinder	نوعی آسیای قهوه که در آن دانه‌های قهوه در بین دو قطعه آج‌دار تخت آسیا می‌شود
آسیای آج‌دار مخروطی	conical burr grinder	نوعی آسیای قهوه که در آن دانه‌های قهوه در بین دو قطعه آج‌دار مخروطی آسیا می‌شود
آسیای به‌فرمان	on-demand grinder	نوعی آسیای قهوه برقی که در لحظه و بی‌واسطه مقدار معینی از قهوه را آسیا می‌کند
آسیای بی‌پیمانه	doserless grinder	آسیایی که پیمانه ندارد و در آن قهوه از طریق مجرای ناودانی خارج می‌شود
آسیای پیمانه‌دار	doser grinder	آسیایی که مقداری معین از قهوه پیمانه‌شده را به دست می‌دهد
آسیای تیغه‌ای	blade grinder	نوعی آسیای قهوه که در آن دانه‌های قهوه به‌کمک تیغه فلزی چرخان پرسرعت آسیا می‌شود
آسیای دستی	manual grinder	نوعی آسیای آج‌دار که محور آن با دست به چرخش درمی‌آید
آسیای قهوه	coffee grinder	وسیله‌ای برای آسیا کردن قهوه مت. قهوه‌ساب
اندازه سابه	grind size	اندازه ذرات آسیاشده قهوه مت. درجه آسیا
بستر قهوه	coffee bed	سابه قهوه‌ای که در داخل دم‌آور یا در سبد قهوه دستگاه اسپرسو (espresso machine) قرار می‌دهند
بیش‌عصاره‌گیری	overextraction	عصاره‌گیری بیش از اندازه مطلوب از قهوه
پیمانه	doser, dosing chamber	بخشی از آسیای پیمانه‌دار که سابه قهوه در آن نگهداری می‌شود و با استفاده از اهرمی مقدار معینی از قهوه را به دست می‌دهد
پیمانه کردن	dosing	ریختن مقدار موردنیاز و معینی از سابه قهوه در سبد صافی قهوه
چکانه	dripper	افزار دم‌آوری قهوه به‌روش چکه‌ای مت. چکانه قهوه coffee dripper
چکانه قهوه	coffee dripper	← چکانه
درجه آسیا		← اندازه سابه
دستگاه قهوه‌ساز	automatic coffeemaker, coffee brewing machine	دستگاهی برقی که فرایند دم‌آوری قهوه در آن با استفاده از صافی به‌روش چکه‌ای و خودکار انجام می‌شود مت. قهوه‌ساز
دستور دم‌آوری	coffee brewing formula	دستورالعمل تهیه قهوه شامل مواردی مانند نسبت آب و سابه قهوه، درجه حرارت آب، مدت تماس آب و قهوه، تلاطم آب و قهوه

وسيله‌ای برای تهیه قهوه دمی از طریق گذر دادن آب از سابه قهوه	coffee brewer	دم‌آور
نوعی دم‌آوری که در آن آب به‌آهستگی از سابه قهوه عبور می‌کند مت. روش چکه‌ای drip method	drip brewing	دم‌آوری چکه‌ای
فرایند تهیه نوشیدنی قهوه از دانه برشته (roasted) و آسیاشده قهوه مت. دم‌کردن قهوه	coffee brewing	دم‌آوری قهوه
← دم‌آوری قهوه		دم‌کردن قهوه
← دم‌آوری چکه‌ای	drip method	روش چکه‌ای
نوعی دم‌آوری که در آن مخلوط سابه قهوه و آب در خلأ نسبی صاف می‌شود	vacuum method	روش خلأ
شیوه مخلوط کردن آب و قهوه برای به دست آوردن نوشیدنی قهوه	brewing method	روش دم‌آوری
مجموع ذرات ریزی که از آسیا شدن دانه‌های قهوه به دست می‌آید مت. قهوه آسیاشده	ground coffee, grounds, coffee grounds	سابه قهوه
بخشی از دستگاه اسپرسو (espresso machine) که قطرات آب یا قهوه دورریز دستگاه را جمع‌آوری و به خروجی هدایت می‌کند	drip tray	سینی چکه‌گیر
آزاد شدن گازکربنیک به‌صورت حباب بر اثر تماس آب با قهوه تازه‌آسیاشده مت. شیکت قهوه coffee bloom	bloom	شیکت
← شیکت	coffee bloom	شیکت قهوه
ناحیه‌ای از قرص قهوه که، در هنگام عصاره‌گیری، آب با سرعت بیشتری در آن جریان دارد	channel	شیار
ایجاد شیار در قرص قهوه	channeling	شیاردار شدن
فرایند تهیه عصاره یا همان نوشیدنی قهوه از سابه قهوه به‌کمک آب	extraction	عصاره‌گیری
قهوه کوبیده‌شده‌ای که پیش از عصاره‌گیری در سبد قهوه دستگاه اسپرسو (espresso machine) قرار می‌دهند	coffee pack	قرص قهوه
← سابه قهوه		قهوه آسیاشده
قهوه دمی‌ای که از تهیه آن زمان چندانی نگذشته و کهنه نشده باشد	fresh brewed coffee/ freshly brewed coffee	قهوه تازه‌دم
سابه قهوه‌ای که میانگین اندازه ذرات آن بین 200 تا 500 میکرومتر است	turkish-ground coffee, turkish-ground	قهوه ترک‌ساب
نوشیدنی قهوه‌ای که برای تهیه آن قهوه به‌روش چکه‌ای دم‌آوری شود	dripped coffee	قهوه چکه‌ای
سابه قهوه‌ای که میانگین اندازه ذرات آن بین 800 تا 1200 میکرومتر است	coarse-ground coffee, coarse-ground	قهوه درشت‌ساب
نوشیدنی به‌دست‌آمده از فرایند دم‌آوری قهوه	brewed coffee	قهوه دمی
سابه قهوه‌ای که میانگین اندازه ذرات آن بین 400 تا 900 میکرومتر است	fine-ground coffee, fine-ground	قهوه ریزساب

← آسیای قهوه		قهوه‌ساب
← دستگاه قهوه‌ساز		قهوه‌ساز
سابعه قهوه‌ای که میانگین اندازه ذرات آن بین 600 تا 800 میکرومتر است	medium-ground coffee, medium-ground	قهوه میان‌ساب
عصاره‌گیری کمتر از اندازه مطلوب از قهوه	underextraction	کم‌عصاره‌گیری
فرایند فشردن سابعه قهوه در سبد قهوه دستگاه اسپرسو (espresso machine)	tamping	کوبش ²
افزاره‌ای برای فشردن سابعه قهوه در سبد قهوه دستگاه اسپرسو (espresso machine)	tamper, coffee tamper	کوبه
فشردن سابعه قهوه در سبد قهوه دستگاه اسپرسو (espresso machine)	tamp	کوبیدن
آنچه پس از عصاره‌گیری از قهوه در سبد قهوه باقی می‌ماند	coffee cake, puck, spent puck	کیک قهوه
← مدت دم‌آوری	contact time	مدت تماس
مدت‌زمانی که، در حین دم‌آوری، آب و قهوه با یکدیگر تماس دارند مت . مدت تماس contact time	brew time	مدت دم‌آوری
مدت‌زمانی که از جریان پیدا کردن آب ورودی و تماس آب با قرص قهوه تا زمان توقف جریان آب به طول می‌انجامد	extraction time	مدت عصاره‌گیری
نسبت حجم سابعه قهوه به حجم آب	brew ratio	نسبت دم‌آوری
توزیع یکنواخت بستر قهوه پیش از عصاره‌گیری	grooming	هموارسازی
	dosing chamber → doser	
	coffee brewing machine → automatic coffeemaker	
	coffee grounds → ground coffee	
	turkish-ground → turkish-ground coffee	
	coarse-ground → coarse-ground coffee	
	fine-ground → fine-ground coffee	
	medium-ground → medium-ground coffee	
	coffee tamper → tamper	
	spent puck → coffee cake	

	puck → coffee cake	
	coarse-ground/ coarse-grind → coarse-ground coffee	