

Le process et la qualité du café
ຂັ້ນຕອນ ແລະ ຄຸນນະພາບຂອງກາເຟ

Deuan, Sounthone et Sène

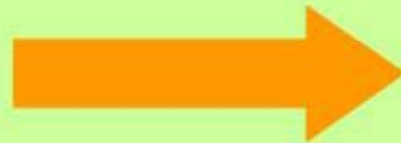
Ban Itou, le 15/06/07

ເດືອນ, ສຸນທອນ ແລະ ແສນ

ບ້ານອີຕູ, ວັນທີ 15/06/07

Tout ce qu'on fait a de l'importance de la récolte
jusqu'à la tasse

ທຸກໆຂັ້ນຕອນທີ່ປະຕິບັດແມ່ນມີຄວາມສຳຄັນທັງໝົດ
ນັບຕັ້ງແຕ່ເກັບກຽວຈົນເຖິງຈອກ



La récolte ການເກັບໝາກກາເຟ

Grains verts :
ໝາກຂຽວກໍ່ໃຫ້ເກີດ:

- Mauvais goûts à partir de 5%
ຖ້າຫາກມີໝາກຂຽວປົນຢູ່ນຳນັບຕັ້ງແຕ່
ຈະເຮັດໃຫ້ລົດຊາດບໍ່ດີ
- Mauvais dépulpage
ເຮັດໃຫ້ການອົວບໍ່ດີ



La récolte ການເກັບໝາກກາເຟ

- Plusieurs passages de récolte obligatoires
ຕ້ອງເກັບໝາກຫລາຍຄັ້ງ



La fermentation ການໝັກ

- Temps adéquat (dépend de beaucoup de paramètres)
ເວລາໃນການໝັກຕ້ອງເໝາະສົມ ແລະ ຖືກຕ້ອງ
(ຂຶ້ນກັບຫລາຍໆປັດໃຈ)

La fermentation ການໝັກ

- Propreté (1 grain suffit)
ຄວາມສະອາດ (1 ເມັດມີຜົນ)
- Sous eau : plus long mais plus homogène
ໝັກໃນນ້ຳ: ດົນກ່ວາ ແຕ່ທົ່ວເຖິງກວ່າ

Le stockage ການເກັບຮັກສາ

- Pour garder du café : en parche ou en coque
ເພື່ອເກັບຮັກສາກາເຟ: ເປັນໝາກຂາວ ຫລື ໝາກດຳ



Le stockage ການເກັບຮັກສາ

- Le café absorbe les odeurs
ເມັດກາເຟໄວ້ໃນການດູດຊຶມເອົາກິ່ນຕ່າງໆ



Le stockage ການເກັບຮັກສາ

- Difficile a conserver sur le plateau des Bolovens :
reprise d'humidité

ມີຄວາມຫຍຸ້ງຍາກລຳບາກໃນການເກັບຮັກສາກາເຟໃນ
ເຂດພູພຽງບໍລະເວນ: ເກີດຄວາມຊຸມຄືນໃໝ່



La torréfaction ການຂົ້ວ

- Selon le degré, on change la qualité du café
ອີງໃສ່ລະດັບຂົ້ວ, ຄຸນນະພາບກາເຟມີການປ່ຽນແປງ



La torréfaction ການຂົ້ວ

- Torréfaction différente selon les consommateurs
ລະດັບການຂົ້ວແຕກຕ່າງກັນອີງໃສ່ຜູ້ບໍລິໂພກ



La torréfaction ການຂົ້ວ

- Nord Europe : très claire
ຢູໂຣບເໜືອ: ຂົ້ວອ່ອນ
- France : moyenne a foncée
ປະເທດຝຣັ່ງ: ຂົ້ວປານກາງ
- Espagne et Italie : très foncée
ປະເທດສະເປນ ແລະ ອິຕາລີ: ຂົ້ວເຂັ້ມຫລາຍ