

يُحضّر مختلف أنواع مشروبات القهوة



في هذه الوحدة يتعرف الطالب على أنواع القهوة ومراحل تحميص البن وطحنها وكيفية عمل القهوة

الدرس الأول: يفرق بين أنواع البن؟



الدرس الثاني: يُحمص البن ويضبط كميات الطحن في أنواع المطاحن المختلفة

*** طريقة تحميص البن



*** طحن البن باستخدام الالة

أن يتعرف الطالب على الى طحن القهوة



الة طحن البن اليدوية



الة طحن البن الكهربائية

فيديو تعريفى عن مقادير كمية البن للكوب

https://www.google.com/search?sca_esv=a7f8fa7ff1536eeb&rlz=1C1GCEU_enAE1008AE1009&q=%D9%83%D9%85%D9%8A%D8%A9+%D8%A7%D9%84%D8%A8%D9%86+%D9%84%D9%84%D9%83%D9%88%D8%A8&udm=7&fbs=AEQNm0BpFQs-

الدرس رقم 5: يحدد درجة الطحن ومراحل التحميص المختلفة لنوع القهوة

*** يتعرف الطالب من خلال الصورة درجات طحن البن (خشنة / متوسط الخشن / متوسط النعومة / ناعم / ناعم جداً



***قهوة طحن خشن:



*** قهوة طحن ناعم:



<https://www.youtube.com/watch?v=n1KfznaJl18> فيديو توضيحي طحن البن:

قهوة الاسبريسو



اعداد قهوة الاسبريسو بالمكنينة



اعداد قهوة الاسبريسو يدوي



فيديو توضيحي اعداد القهوة الاسبريسو من خلال المكيئة

https://www.google.com/search?sca_esv=43b759f74936773f&rlz=1C1GCEU_e_nAE1008AE1009&q=%D8%A7%D8%B3%D8%A8%D8%B1%D9%8A%D8%B3%D9%88+%D9%85%D9%86+%D8%AE%D9%84%D8%A7%D9%84+%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%A7%D9%83%D9%8A%D9%86%D8%A9&udm=7&fbs=ABzOT_A7LfdlblJyoEKkeFPWE0xqhykZIHJBDLOtcesk8UBYE44-B3tLFaiBRp4XaoUovjre_cqdjxnKNIKEJ0mLVe3pZzHpk68bteLYtN3ULnNUUnbsm7Il

