

บรรยากาศร้านกาแฟย่านรามคำแหง เจ้าของร้านมีความชอบในใจโนมาก (ตัวละครในสามก๊ก) [ร้านกาแฟย่านรามคำแหง](#) แห่งนี้ เกิดขึ้นด้วยความชอบทานกาแฟ หลงใหลในกลิ่นหอมของกาแฟ อันด้วยความชอบส่วนตัวเลยตั้งชื่อร้านว่า"โจโจ Coffee&Tea" ร้าน"โจโจ Coffee&Tea" ตั้งอยู่ในซอยรามคำแหง 43/1 ตรงข้ามกับสถาบันวิศวกรรมปริเมียร์เตอร์แท่ง ร้านกาแฟเล็กๆ น่ารักๆ เต็มไปด้วยบรรยากาศที่อบอุ่น เป็นกันเอง บริการดี ในร้านกาแฟนอกจากจะบริการกาแฟและเครื่องดื่มอื่นๆแล้ว ยังมีมุมอ่านหนังสือให้กับนักศึกษา เหล่าหนอนหนังสือทั้งหลายไม่ควรพลาด แล้วพบกันที่ [ร้านกาแฟย่านรามคำแหง](#) ในซอยรามคำแหง 43/1

[ร้านกาแฟย่านรามคำแหง](#) (ราม1) บนถนนสายรามคำแหง ตั้งอยู่ในซอย รามคำแหง 43/1 เต็มไปด้วยนักศึกษา นิสิต ที่มานั่งดื่มช้อปปิ้ง ทำให้สถานที่แห่งนี้เต็มไปด้วย บรรยากาศที่อบอุ่น เพราะน้องๆที่เข้ามามีจุดประสงค์เดียวกันคือ... อยากเรียนจบ และได้ทำงานสถานที่ดีๆครับ... ด้วยร้านกาแฟย่านรามคำแหงแห่งนี้ ตั้งอยู่ตรงข้ามกับ สถาบันวิศวปริเมียร์เตอร์แท่ง ซึ่งเป็นสถานที่ตัวอันดับ1 ของเด็กวิศวะราม ทำให้พี่ๆ น้องๆ ทุกคน เข้ามาใช้บริการต่อเนื่อง และได้รับความนิยมนิยามในที่ต้องการอ่าน ต้องการคุย ต้องการดื่ม ต้องการเพื่อน ซึ่งเหล่านี้สามารถค้นหาได้ที่ร้านกาแฟ Jocho Coffee & Tea

ต้นทางในการเก็บเกี่ยวเริ่มตั้งแต่การเก็บสายพันธุ์ที่ดี โดยเราจะเก็บแต่เมล็ดเชอร์รี่ล้วนๆ (ผลกาแฟสดสีแดง) แล้วร่อนเปลือกเชอร์รี่ทิ้งไป นำเมล็ดที่ได้มาล้างน้ำสัก2-3ครั้ง เราจะได้เมล็ดกาแฟที่มีสารตั้งต้นของกาแฟ สีเขียว สะอาด และไม่มีกลิ่นของการหมักคอง จากนั้นจะเข้าสู่กระบวนการบ่มในแหล่งที่มีอากาศถ่ายเทได้ดี จนกระทั่งเมล็ดกลายเป็นสารกาแฟเปรียบเหมือนการหุงข้าว ถ้าเราใช้ข้าวใหม่โอกาสในการหุงข้าวแล้วและก็สูงมาก แต่เป็นการหุงข้าวเก่า หุงยังไ้งก็ขึ้นหม้อ...

กาแฟเราใช้หลักการเดียวกัน เราต้องมีการบ่มโดยทิ้งระยะสักพักก่อนจะนำมาคั่ว และหลังจากคั่วแล้ว เพื่อให้คุณภาพออกมาดีดังใจ โดยเราจะเก็บเมล็ดกาแฟที่คั่วแล้วไว้ 1 วัน เนื่องจากตอนที่เราคั่วเมล็ดกาแฟนั้นมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เกิดขึ้นเยอะมากๆ

กาแฟคั่วบด (Roast and ground coffee)

หมายถึง การนำสารกาแฟ หรือเมล็ดกาแฟ มาคั่วให้สุก ได้สีน้ำตาล มีกลิ่นหอมและรสชาติที่ต้องการ ต่อจากนั้นนำมาบดให้เป็นผง แล้วนำไปต้มหรือผ่านความร้อนด้วยอุปกรณ์การเตรียมกาแฟชนิดต่างๆ โดยต้องมีการกำจัดกากกาแฟออกด้วยการกรอง คุณสมบัติของกาแฟคั่วบดที่ดีควรมี สี กลิ่น รส เป็นกาแฟแท้ และมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ซึ่งเป็นผลมาจากปัจจัยต่างๆ ที่กาแฟได้รับ เช่น ลักษณะภูมิศาสตร์ พฤษศาสตร์ สภาพแวดล้อม กระบวนการผลิต การเก็บรักษา การใช้ความร้อนและเวลาในการคั่ว นอกจากนี้อุปกรณ์และวิธีในการชงในขั้นตอนสุดท้ายก็เป็นสิ่งสำคัญยิ่ง เพื่อให้ได้คุณภาพตามชนิดของกาแฟนั้น กาแฟคั่วบด มักทำมาจากกาแฟอาราบิก้าเป็นส่วนประกอบหลัก ซึ่งผู้ผลิตจะใช้อัตราส่วนการผสมระหว่างกาแฟ อราบิก้ากับโรบัสต้า ต่างๆ กันไป ตามจุดประสงค์ของผลิตภัณฑ์ของตนเป็นหลัก

อย่างไรก็ตาม ตลาดกาแฟคั่วบดจัดเป็นตลาดขนาดเล็ก ยังไม่แพร่หลายเหมือนอย่างต่างประเทศ เนื่องจากต้องใช้อุปกรณ์เครื่องต้มและกรอง กาแฟที่มีราคาค่อนข้างสูงและมีกรรมวิธีหลายขั้นตอนทำให้ยุ่งยากต่อการบริโภค กลุ่มผู้บริโภคจะต้องการกลิ่นและรสชาติของกาแฟพันธุ์ดี แม้ราคาต่อถ้วยจะสูงกว่ากาแฟสำเร็จรูป (ประมาณ 25-60 บาท ต่อถ้วย) แต่ตลาดของกาแฟประเภทนี้ยังคงมีการขยายตัวอย่างต่อเนื่อง เห็นได้จากการเพิ่มขึ้นของร้านกาแฟตามสถานีน้ำมัน (ปั้มน้ำมัน) ห้างสรรพสินค้าและกิจกรรมในลักษณะของเฟรนไชส์ เป็นต้น

โจโน Coffee & Tea ([ร้านกาแฟย่านรามคำแหง](#))

Ramkhamhaeng 43/1 เข้าซอย ประมาณ150m. ตรงข้ามสถาบันจิตวิทยา พรีเมียร์ ดิวเคอร์แท่ง

091-871-0815