

# 《完全咖啡知识手册》

## 图书基本信息

书名：《完全咖啡知识手册》

13位ISBN编号：9787501988228

10位ISBN编号：7501988226

出版时间：2013-4-1

出版社：中国轻工业出版社

作者：日本榎出版社编辑部

页数：177

译者：台湾乐活文化

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《完全咖啡知识手册》

## 内容概要

《完全咖啡知识手册》揭开美味咖啡的全貌：味道不同的八个烘焙阶段、在家挑战手工烘焙的乐趣、煮出原创配方的综合咖啡、以烘焙速度与萃取器具来改变咖啡豆的研磨方式、滤泡时注入热水的速度、享受冰咖啡的四种方法、决定咖啡味道的水与砂糖之选择、自由自在地调配花式咖啡、世界咖啡产地、能和咖啡相处甚欢的38个小常识、45个咖啡界小词条……精美的图片，详细的解说，《快乐生活科教书:完全咖啡知识手册》向您娓娓道来冲泡美味咖啡的奥秘，带您轻松畅游美妙的咖啡小世界。热爱生活的您，一定不要错过这么美好的咖啡时光！

## 书籍目录

### 第一章煮出真正好喝、无与伦比的咖啡的方法

咖啡豆是怎么制作出来的？

咖啡豆，就要这样选

不同的烘焙手法，展现出截然不同的风味

依据烘焙度和萃取器具，使用不一样的研磨方式

试着在家挑战手工烘焙的乐趣

煮出原创配方的综合咖啡

听听咖啡达人怎么说——冲煮香醇咖啡的方法（滤纸冲泡法 / 法式滤压壶 / 法兰绒滴漏法 / 虹吸式萃取法）

了解水质造成的咖啡口感差异

了解砂糖的背景，扩展咖啡的世界

哪些奶精可以和咖啡相互搭配？

初探咖啡杯的奥妙师姐

享受冰咖啡的4种方法

咖啡师嫡传技法！在家煮出地道的大师风味

自由在地调配花式咖啡

冲煮器具决定了咖啡的味道

咖啡达人的咖啡生活

### 第二章了解世界咖啡产地的特色

巴西 / 哥伦比亚 / 巴拿马 / 危地马拉 / 哥斯达黎加 / 萨尔多瓦 / 埃塞俄比亚 / 坦桑尼亚 / 肯尼亚 / 卢旺达 / 也门 / 印度尼西亚 / 东帝汶 / 牙买加 / 多米尼加 / 夏威夷

### 第三章不为人知的乐趣——咖啡的深奥世界

一探咖啡的千年悠久历史

能和咖啡相处甚欢的38个小常识

好像知道又不太确定？45个与咖啡相关的专有名词

## 章节摘录

版权页：插图：好喝咖啡的10大法则 在我们每天喝的那杯咖啡中，究竟隐含了多深奥的世界呢。生产于“咖啡带”地区，从各个热带国家运来的咖啡豆，随着烘焙、研磨或冲泡的方式不同，而改变了口感。还有咖啡与水、砂糖、牛奶之间的搭配……现在就把咖啡的精髓毫无遗漏地介绍给各位。法则1好喝的咖啡首先从咖啡豆的选择开始 一般来说，在咖啡用品店就可以看到咖啡原豆。大家是否知道，其实咖啡豆并不是咖啡树的果实，而是咖啡树的种子呢？咖啡豆是长在一种称为“CoffeeCherry”的咖啡树上，将完整果实去除果肉后所得到的种子。现在就来一同了解咖啡栽培的方法、精制的方式以及各地的咖啡豆品种，探索咖啡世界的奥妙。此外，根据产期不同，咖啡的味道也会有所差异，各个产地也有不同的特性。不一样的品种，味道就完全不同，因此选择咖啡豆的眼光极为重要。（

P14）法则2烘焙和研磨方法是决定口感的关键所在 从世界各国运来的咖啡豆，经过烘焙的手续后，还有一项称为“GRIND”的研磨手续。到了第一次“冲煮咖啡”的过程时，可以发现咖啡豆已经加工变成了粉状。除了分成8个等级的烘焙度差异外，研磨时还有配合冲煮器具分成极细研磨、中度研磨以及粗糙研磨等，还有在家里就能自行DIY的手工烘焙法、原创配方的综合咖啡制法等——所有影响咖啡口感的关键，都在这里集中介绍。（ P28）法则3用4种冲煮法来诠释咖啡的魅力 收集到最棒的咖啡豆之后，就到了冲煮咖啡的阶段。在本书中，将会邀请咖啡的达人来传授4种不同的咖啡冲煮方式。简易而受到欢迎的滤纸冲泡法、最近大为流行的法式滤压法、能够煮出咖啡独特性的法兰绒滴漏法，还有像是在做科学实验的虹吸式萃取法，这里网罗了咖啡冲煮法中最细腻的进行步骤。平常随手泡出来的咖啡，只要稍微掌握一些诀窍或关键，味道就会大不相同。请务必研究出一套拿手的咖啡冲煮功夫，煮出一杯完美的极品咖啡。（ P40）法则4不光是配角的水、砂糖、牛奶 咖啡由99%的水分构成。你是否仔细思考过，像硬水或软水这种不同性质的水，也会影响咖啡的味道呢。此外，本书将以市面上30种以上的砂糖为对象，彻底验证它们和咖啡之间的搭配度。而关于和咖啡搭配的奶精，也将特别选出几种推荐品牌。只要了解这些重量级配角的资料，相信你眼中所看到的咖啡世界也将更加宽广。（ P60）法则5追根究底才会明白冰咖啡的深奥 很多人对咖啡讲究万分，但说到冰咖啡的时候又该怎么办呢？大家是否知道，冰咖啡这种喝法，其实是起源于日本呢？在市面上销售的冰咖啡中，其实存在着一种能够冲泡出以往从不曾品尝过的极致美味冰咖啡的方法，这种冲泡法叫做“AromaticIce”与“SupremeIce”等。光是冰咖啡，就有4种不同的冲泡方式。相信入口的瞬间，那美味的滋味会久久让人难以忘怀。（ P80）法则6透过调配手法让咖啡的世界更宽广 由于国际大型咖啡连锁店登陆，卡布奇诺和意式浓缩咖啡也成了随处可见的咖啡饮品。自家拥有一台浓缩咖啡机的人，也越来越多。等到完全学会意式浓缩咖啡的正确冲煮法，接着就要学习奶泡的做法。在本书中，将请来曾经获得世界大赛冠军的顶尖咖啡师，从基本的技巧到进阶应用的花式咖啡，由浅入深地为大家做详尽的解说。此外，还将介绍各种不需使用浓缩咖啡机，也能冲煮出滤泡式咖啡的花式调配手法。（

P96）法则7追求咖啡冲煮器具及精致的咖啡杯盘 咖啡，是一个充满了个人趣味的世界。咖啡滤杯、咖啡豆研磨机、咖啡壶……只要是和咖啡相关的器具，可以说是琳琅满目。到底要选哪一款，还真的让人很难决定。究竟要先准备哪些器具呢？各位的疑问，只要随本书的内容按图索骥，就能循着功用或冲泡需求来找出必须备妥的器具名单。关于各项器具的资料，本书也已详细地罗列。另外还介绍了许多广为人知的旷世名作，例如由岷口俊英所收藏的日本咖啡杯与咖啡盘等精品。（ P74、 P102）法则8产地不同味道也会产生差异 咖啡豆的产地分布于咖啡带中，也就是包括赤道在内的热带及亚热带地区。现今世界上有60多个国家积极地进行咖啡栽种的工作。如产量位居世界第一的巴西，以及以科纳咖啡而闻名的美国夏威夷等，各个产业都生产出不同特色的咖啡。不同的国家当然气候也会有所不同，这样的环境差异，造成了品种间的特色区别。如果能了解产地的最新动向及众人所瞩目的农庄情报，只要熟知各国的咖啡背景和生产状况，相信就能轻松地徜徉于咖啡所带来的异国风情之中。

# 《完全咖啡知识手册》

## 编辑推荐

《快乐生活科教书:完全咖啡知识手册》揭开美味咖啡的全貌：味道不同的八个烘焙阶段、在家挑战手工烘焙的乐趣、煮出原创配方的综合咖啡、以烘焙速度与萃取器具来改变咖啡豆的研磨方式、滤泡时注入热水的速度、享受冰咖啡的四种方法、决定咖啡味道的水与砂糖之选择、自由自在地调配花式咖啡、世界咖啡产地、能和咖啡相处甚欢的38个小常识、45个咖啡界小词条.....精美的图片，详细的解说，《快乐生活科教书:完全咖啡知识手册》向您娓娓道来冲泡美味咖啡的奥秘，带您轻松畅游美妙的咖啡小世界。热爱生活的您，一定不要错过这么美好的咖啡时光！

## 精彩短评

- 1、对咖啡的知识了解很少，买来了解，应该还属于入门式的书。
- 2、我也正在看这本书
- 3、匠人国的专业知识介绍看着舒服，鲜有装b的。那么多讲究喝一杯，我还是彻底戒了吧.....
- 4、干货满满的一本书，但是很啰嗦，里面内容可以减掉三分一重复的。看到介绍产地为止即可。
- 5、对于我这个只喝不学的咖啡小白来说，很有用！尤其是介绍冲泡方法的部分，打开新世界的大门呀。
- 6、咖啡入门的书
- 7、对咖啡和咖啡制作方法比较详尽的介绍。因为是翻译日本的，所以带有日式风格。
- 8、还不错吧 但是看完还是有很多问题
- 9、基础知识了解下
- 10、写的内容太多，反而都不够精细了。
- 11、从KINDLE上下载了，但文字太小，删除了，改在豆瓣上读，感觉不错。最近很烦文风高高在上的书。看完以后可以考虑买一本实体书收藏。

缺点就是第二章和第三章用处不是太大。

- 12、内容很不错，算本小型咖啡知识普及书，讲了咖啡、用具、用水、世界各产地特色等，很不错，但如果你只是想知具体做法什么的，还是去看更专业的吧。
- 13、涨点姿势系列
- 14、挺有意思的入门书，无论喝不喝都值得看看。
- 15、研究中
- 16、本书从咖啡的起源到咖啡的分类，烘焙，制作都做了介绍，这是对初学者快速掌握咖啡知识的好书
- 17、手工烘焙和冲煮的部分图文并茂，很有用。最后介绍器具和产地的部分略鸡肋，像在看产品目录
- 18、咖啡基础知识介绍
- 19、上课之前先了解一下
- 20、什么爱好都要钱啊钱。相比星巴克简直是穷人的救星.....虽然现在也开始作死走精品，要放弃本周了。
- 21、作为咖啡入门了解来说，很容易读下去。对咖啡的产地、精致方法、咖啡豆的品种特性，手冲方法都有说明，很适合新手。如果是本身对咖啡已经很了解的人，不推荐。
- 22、非常好。介绍的详尽而且简单易学，不枯燥。有日本人严谨的著书态度，不是花俏的读物。咖啡的杯子，壶，冲泡的水，奶制品，砂糖等都有详实的介绍和赏析。如果是咖啡爱好者，绝对不能错过的一本书。咖啡文化的慢慢了解中，会形成自己的咖啡态度。喜欢极了。
- 23、学习了不少关于咖啡的知识！
- 24、咖啡达人入门进阶第一书
- 25、出去玩了一转之后对咖啡的兴趣增加了很多，想增加些了解，这边书花了1小时浏览，有很多部分对咖啡迷比较有帮助，对我则一般，不过还是增长了很多咖啡的知识。
- 26、厚厚的一大本，一两个小时就能看完，问我是怎么做到的？因为这是一本不用动脑子的书。全铜版纸彩色印刷，就跟看画报杂志似的，详详细细地介绍了咖啡的产地、分类、烘焙、研磨、滤泡等等知识，还涉及到用水、砂糖、奶精以至于杯具，令人不得不佩服日本人做事无巨细的认真程度。当然了，从我的角度看，除了扩充见闻，读完这本书并没有什么作用，因为喜爱咖啡不是看书形成的，会不会冲泡咖啡更不是看书看来的.....
- 27、翻完了，很适合入门！接下来开始啃我的精品咖啡学。
- 28、@recafe
- 29、铜版纸彩页，内容一般，侧重都是一些原材料、咖啡工具的介绍，真正咖啡品尝及制作的内容比较少，但还是很值得收藏。
- 30、但凡敢把取名取完全的书，作者都是自大狂。这也难怪作者没有名字。
- 31、彩图真漂亮

## 《完全咖啡知识手册》

- 32、1. 玄学真是好赚钱，2. 日本人格物致知的精神令人赞叹。
- 33、喜欢咖啡，又对咖啡不了解的可以读一读
- 34、没什么内容
- 35、很喜欢。。。很全面，详尽的一本书，特别适合初学者。。。。
- 36、图文并茂，长知识。。。。
- 37、咖啡太娇气了。跪。
- 38、东方人的咖啡说明书
- 39、科普书籍，入门有用。kindle比较难看图
- 40、浅，适合咖啡入门，有些咖啡知识不完全准确。
- 41、入门级的书，浅显易懂
- 42、入门很不错，让我对咖啡有了初步的了解！后面产地分布有点头疼，看不下去，主要还是不太熟悉，以后熟悉了，更懂了后，相信还是有很大用处的
- 43、内容挺好，面面俱到，新手可以很容易地入门，个人认为水和砂糖那部分太玄学了，回头自己试试再具体说说。有钱的话千万不要买kindle版，排版太惨了。
- 44、一口气买了四本书，感觉对于入门者，这本书的内容覆盖的最全面，很不错。
- 45、印刷精致面面俱到，有点走马观花
- 46、排版加上图片使得很易读，但内容设置上不太精细，重复也多。
- 47、就字面上说的，手册。对一点都不会咖啡的我来说，知识已经蛮丰富了，讲解不同的咖啡及咖啡豆、咖啡研磨粉的品种、不同咖啡器具的使用和相关注意事项，很实用。不过我觉得要学真正咖啡技术和精髓的东西还是远远不够的，相比于亚马逊里的同类书籍，作为入门和初步接触这本足够了，想更进一步学习还得继续寻觅。
- 48、很好的入门书
- 49、basic
- 50、很全面
- 51、介绍了咖啡的分类，历史，冲煮方式等，作为咖啡入门读物普及了咖啡知识，由于是日本翻译而来，内容编排上感觉不怎么严谨。
- 52、我是买了简易的咖啡机，才来看这本买了两年有多的书。。。这本书有一个故事，那时候上课，一位做财务的男同学特爱喝咖啡，说要借我一本咖啡书看，拿来竟然跟我自己买的一模一样。。。翻完这本书，对咖啡的了解并没有多大长进，印象比较深刻的是，咖啡其实是coffee cherry结的果实去掉果肉后的东东，初培育的咖啡树要3-4年之久才能收产，但是护理得好可以连续不断收获。。。。
- 53、我不会告诉你我一点都没看。。。。
- 54、和书店看到的一样，配图也很好
- 55、入门读物。
- 56、书不错，多图少字，很适合初入门学咖啡的人进行了解
- 57、以为自己在看购物指南，还在看日本的
- 58、在kindle上读的，字体太小了，版式设计也不咋地，好在内容还是比较扎实的
- 59、初步了解~
- 60、kindle版，排版很垃圾。整本书同个概念反复出现，很罗嗦很脑残，感觉像是没有好好策划就仓促做出来了。
- 61、这本书分为三个部分，第一部分介绍各种基础工具啊术语，可以花45分钟看完。然后当中有关产地的部分完全可以跳过，最后的一些趣闻可以随便看看。还好Kindle的免费借阅不要钱。不然看这个书就亏了。一个小时了解点咖啡的知识还是可以的
- 62、基础知识比较全了 初级者看 还是不错的 推荐
- 63、介绍一点咖啡的知识，可以初步认识咖啡，值得一看
- 64、太碎 没用
- 65、日式咖啡文化。
- 66、与其说这本书没什么内容，不如说咖啡本身就没有太多玄妙来的贴切
- 67、第一次看感觉很有意思，彩图很多，只是行文不是我喜欢的type





# 《完全咖啡知识手册》

## 精彩书评

1、不错，对新手来说其实不需要长篇大论的历史讲解，对于初学者，有的书更像纸上谈兵，过于专业复杂会打消积极性。而能有详细指导，让人力所能及的操作起来才更重要。日本人写的书貌似更注重细分类，所以这本书至少让我这样既想更多接触咖啡这件事，又嫌太麻烦会打退堂鼓的读者感到喜欢。全彩图书配图也多，有图有数据，易读易懂。可以较为全面系统的初步了解包括咖啡种植、咖啡豆、粉的制作，咖啡种类和产地分布，以及相关器具的知识，可能觉得生动不枯燥的地方在于找了好几个咖啡达人现身说法吧。所以书里举例了几款咖啡机以及价格，我倒是不觉得被安利了，起码光看书和知道汇率就能大概了解这部分花费。

## 章节试读

### 1、《完全咖啡知识手册》的笔记-第一章：住处真正好喝、无与伦比的咖啡的方法-滤纸冲泡法

注入第一注热水。这只是闷蒸而已，从中学开始往外画出日文“O”字形，顺着注入一圈。注入热水之后，咖啡粉的泡沫就会不停地隆起，这是咖啡豆新鲜的证明。太陈德咖啡粉会直接随热水下陷，不妨仔细看看。

### 2、《完全咖啡知识手册》的笔记-第100页

简易而受欢迎的滤纸冲泡法、最近大为流行的法式滤压法、能够煮出咖啡独特性的法兰绒滴漏法，还有像是在做科学实验的虹吸式萃取法

#### 生豆品质的4种精制方式

干燥式精制法Natural

日晒式精制法Pulped Natural

阿拉比卡（Arabica）种十分不耐高温与高湿，也不适合降霜和低温的环境，因此大多种植在亚热带地区海拔1000米以上的高地。而罗布斯塔（Robusta）种不但耐虫害，本身也非常强韧，因此可以栽种在阿拉比卡种无法生长的地区。

水洗式精制法Washed

半水洗式精制法Semi Washed

BOURBON 波旁种 阿拉比卡原生品种，为帝比卡的突变种，带有浓重的香气和层次丰富的酸味。是肯尼亚等地所生产的高级品种。

帝比卡种 两大原生品种之一，十分清新并带有花香，柑橘系的轻淡酸味和柔和的香味是其特征所在。

GEISHA 艺妓种 产量很低，是非常贵重的品种。以强烈的香气和清爽的酸味为特征，充满个性的滋味受到许多人的注目。

PACAMARA 帕卡马拉种 萨尔瓦多地区开发的大颗粒咖啡豆品种，带有清爽的酸味。产量相当稀少，因此

MUNDO NOVO 蒙多诺沃种 波旁种和曼特宁种的杂交品种，是巴西咖啡的代表性品种。对环境的适应力强，味道的平衡感也很出众。

CATURRA 卡杜拉种 矮小种中具代表性的波旁突变种。产于海拔较高之地，带有轻淡的酸味和浓度。和原生种相比酸味略显单调。

先弄懂咖啡两大品种的特性 咖啡的品种大致可划分为阿拉比卡种和坎尼弗拉种。在咖啡业界，又习惯将坎尼弗拉称为罗布斯塔种

咖啡的品种大致可划分为阿拉比卡种和坎尼弗拉种。在咖啡业界，又习惯将坎尼弗拉称为罗布斯塔种

坦桑尼亚TANZANIA 代表性产地 坦桑尼亚、夏威夷科纳、哥斯达黎加、巴拿马 清新爽口的酸味 清爽的酸味咖啡。为了充分运用它的酸味，必须避免法式咖啡的深培方式。采取城市烘焙的方式会有较佳

的平衡感 曼特宁MANDERIN 代表性产地 巴西、印度尼西亚（曼特宁、苏拉维西）、肯尼亚 浓重的苦味 咖啡的苦味来自于烘焙加工。苦味系的咖啡，可想而知都是深度烘焙的制品。以生豆的状态来说，要特别重视质地的强烈程度。哥伦比亚波旁COLUMBIA BOURBON 代表性产地 哥伦比亚（波旁）、危地马拉（波旁）、肯尼亚 一涌而散的香甜 残留在口中的后味，带有一股逸开的香甜，这是咖啡原本的香甜滋味。品质越高的豆子，越能让人感受到这种难得的甜味。喀麦隆圆豆CAMEROON PEABERRY 代表性产地 危地马拉（圆豆）、肯尼亚（圆豆）、巴布亚新几内亚（圆豆）、巴西（波旁、圆豆） 香气强烈，充满个性 圆豆以个性强烈而广为人知。一般情况下内含两颗种子的平豆里，由于只酝酿出一颗浑圆的种子，因此香气强烈，产量也格外稀少。巴西BRAZIL 代表性产地 巴西（蜂蜜可可）、哥伦比亚、印度、巴布亚新几内亚 均衡的美妙滋味 充满酸味和苦味的绝妙平衡点，不论进行何种程度的烘焙都没问题。调配综合咖啡时，适合用来作为底味，很能衬托出另一种豆子的特性。

新豆 NEW CROP 每年新采下来的豆子就称作新豆。剥去薄膜后会露出新鲜的绿色。由于味道、香气都很浓厚，能够直接呈现出豆子的特性。前年豆 PAST CROP 前一年收获下来的豆子。水分脱得恰到好处，表面已经开始渐渐显出黄色，经过烘焙后，将展现平衡的温厚滋味。老豆 OLD CROP 收获后过了3~4年的豆子。已经脱水变为黄褐色。由于水分含量极少，经过烘焙后熟度也很平均，口感上较为轻淡圆润。

新豆由于水分含量较多，所以最适合以大火深度烘焙，不论是味道或香气都很浓厚，会直接反映出豆子的原有特性，所以更需要细心地挑选。请记住一个重点，如果是栽培于北半球的新豆，要选秋天产的豆子；如果来自南半球，则要选择产于春天的新豆。

在于购买生豆或烘焙豆时，要尽可能选择外观大小相近的豆子

经过烘焙之后，味道会特别轻淡爽口，这就是大豆子的特色。

小颗的豆子口味充满特色，非常适合制作讲究浓厚口感的咖啡。

颗粒大的豆子 颗粒大的豆子，特征在于经过烘焙之后，口感清淡爽口，后味也很明显，简单来说口感层次分明的味道。代表性品种 马拉哥滋比（Maragogype）种、巴卡马拉种 颗粒小的豆子 颗粒小的豆子，凝聚了浓厚的味道。大多甜味明显，具有充满个性的味道。通常会被分类在酸味系的咖啡中。代表性品种 波旁种、帝比卡种

轻度烘焙 此烘焙度的代表产地 古巴、坦桑尼亚、海地的咖啡豆，虽然是轻度烘焙，但不是用来制成咖啡，大多只是试验烘焙。

中度烘焙阶段Medium Roast 从中度烘焙到城市烘焙之间，被称为中度烘焙。随着烘焙度的提高，咖啡豆的颜色也会从栗色转为较深的棕色。在轻度烘焙阶段呈现出较强的酸味，经过加深烘焙度后，苦味会慢慢浮现出来，使人能够尝到酸味和苦味的平衡滋味。此烘焙度的代表产地 埃塞俄比亚、危地马拉、哥斯达黎加、哥伦比亚、古巴、坦桑尼亚、海地、巴西、牙买加

深度烘焙阶段Deep Roast 到了从深城市烘焙到意式烘焙的阶段，咖啡豆不但接近黑色，表面也会泛出光泽的油脂。伴随烘焙度升高，优雅的苦味也会变强烈，酸味相对地下降，冲煮出来的咖啡层次明晰，口感清爽。此烘焙度的代表产地 印度、肯尼亚、巴西、印度尼西亚（曼特宁）、巴布亚新几内亚、玻利维亚等。

粗度研磨Coarse Ground 大约像粗砂糖般的粗颗粒，适用于咖啡渗滤壶或按压式咖啡壶等必须将咖啡粉浸泡在热水里的冲煮方式。由于到萃取完成需要一定的时间，所以适合酸味系咖啡。

## 《完全咖啡知识手册》

中度研磨Medium Ground 大约是粗砂糖和糖粉之间的粗细。一般的正规咖啡都是使用这种研磨度。滤纸冲泡法、法兰绒滴漏法冲泡、咖啡机、虹吸式萃取法等.....中度研磨可以应对各种冲煮方式。

尤其是高速旋转磨刀的电动咖啡研磨机，会让咖啡豆或磨好的咖啡粉温度升高，冲煮出来的味道就会容易带有杂味，对咖啡来说最重要的香气也会流失。

手工咖啡磨 慢慢地旋转以避免产生的温度过高，是手工研磨时的重点。要选购能够切换研磨粗细度的磨豆机。

电动咖啡磨豆机 温度很容易升高，采取一次只运转5秒钟的方式，分成5~6次来完成，可避免升温，并研磨均匀。

手工烘焙前，要将咖啡豆的薄膜干净地去除。即使是自来水也没关系，一定要用流动的水来洗干净才行。

烘焙前后一定要仔细地挑出缺陷豆。在正式开始烘焙前，要完全去掉颜色不同、被虫咬过或形状扭曲的豆子。

咖啡豆的状态 咖啡豆中的水分已经烘干，外观整体呈现出黄色色调。豆子开始啪啪地弹起，这是第一次爆裂。爆裂完安静下来的豆子，没多久后又开始弹起。这是第二次爆裂。烘焙度 正在爆裂的时候：轻度烘焙~肉桂烘焙；爆裂后：中度烘焙 开始爆裂：高度烘焙~城市烘焙；正在爆裂时：深城市烘焙

把生豆放入网袋中，轻轻地在流动的水中搓洗，并除去生豆表面的薄膜。搓洗大约1分钟就好，搓太久的话豆子会破皮，一定要小心。

搓洗完的豆子，要马上摊开在干毛巾上。如果再将干毛巾按压在上面的话，就能完全吸掉豆子外层的水分，避免造成烘焙不一的色斑情况。

擦干水分后，把缺陷豆挑掉。因为已经去掉薄膜了，很容易找到颜色较淡的未成熟或是被虫咬过的豆子。水洗后5分钟内就要开始进行烘焙。

若使用一般家庭的燃气灶，就直接开大火。计时器设定在5分钟，手网距离炉口30cm高的地方，保持水平并轻轻地快速左右摇晃。

5分钟一到，就打开手网确认豆子的颜色。如果看到均匀的颜色，整体都呈现黄棕色时就算OK。马上再回到摇晃网子的流程里，焖烧盖掩一半就好。

从开始过了9分钟时会出现第一次爆裂，会听到啪叽啪叽的声音。听到这种声音后，就把焖烧盖移开七成的比例，让网子里的温度慢慢降低。第一次爆裂后调整火力 第一次爆裂之后，将网子降到大约25cm的高度。这时要小心别太靠近火苗了。等爆裂的声音开始变小，再抬回到30cm的地方。

第一次爆裂结束之后，过没多久就会开始第二次爆裂。第二次爆裂的声音，特征是较干燥的啪啪声。这时要把网子抬高到离火炉约35cm的地方。

达到符合自己理想的烘焙度时，就快速把咖啡豆移到筛子上冷却。停止的时候豆子的温度大约是200，若慢慢等它降温的话，烘焙度会继续提高。

将咖啡豆放到滤锅里之后，就马上吹入冷风来快速冷却。用电扇或扇子来代替吹风机也可以，不管怎

么样，持续吹出冷风就对了。

等到豆子完全冷却下来之后，就摊开来拣掉有缺陷的咖啡豆。和整体颜色相比，颜色较浅的是未成熟豆，就是烘焙不完全的豆子。

烘焙完成后，就可以研磨咖啡豆来正式冲煮咖啡了。中央部分因为热度而整个膨胀起来，水分彻底去除的咖啡豆才会呈现如此漂亮的膨胀状态。

如果要品尝真正的美味，必须在隔绝空气的常温状态存放一天。

先决定作为底味的咖啡豆 如果是自己所喜爱的豆子，就使用五成以上的比例，是确保调配不会失败的诀窍。

### 把特性相反的豆子相互调配

基本上以作为底味的豆子再加上1~2种就好。

用来调配综合咖啡的豆子，不论哪种都没关系，但原则就是要用自己喜爱的豆子来作为底味，再加入其他豆子来弥补不足的味道。要考量整体呈现出来的口感，慢慢地补足。

首先运用不同烘焙度的同种豆子来搭配，均衡地调配酸味和苦味。选择烘焙度时，用相邻的等级来搭配会更容易成功。刚开始用5:5来试，再慢慢找出理想的比例。

酸味乞力马扎罗 运用能冲煮出明晰酸味的中度烘焙至高度烘焙的咖啡豆。如果想更强调出酸味，不妨反过来用乞力马扎罗等酸味系的豆子，作为综合咖啡的底味。

香气肯尼亚圆豆 特色非常鲜明的肯尼亚圆豆，先以占整体一成的份量混入，接下来一边试味道，一边慢慢地增加比例是最好的方式。甜味危地马拉 后味带有圆滑的甜味和香气，能够为综合咖啡酝酿出厚实口感，是危地马拉咖啡豆的特征。推荐使用中度至城市阶段的烘焙度。苦味曼特宁 曼特宁如果使用深城市烘焙至法式烘焙，就已经有很明显的苦味了。如果用到意式烘焙的等级，会很容易调出烧焦般的苦味，所以不太推荐使用。

研磨方式 中度研磨 滤纸冲泡法会很直接地将咖啡豆真正的味道反映出来，因此需要一定的技巧。最适合的研磨方式为中度研磨。

注入第一注热水。这只是闷蒸而已，从中心开始往外划出日文“ $\phi$ ”字形，顺着注入一圈。

咖啡粉表面有确实膨胀起来的话就没问题。30~40秒后，隆起的部分会逐渐消下去，静待咖啡粉恢复平整。

终于到了正式冲煮的时候。开始注入第二注热水。一样采取像是划出“ $\phi$ ”字形的方式，由中心向一边画圆一边注入热水。

等到中央的咖啡粉稍微膨胀起来后，注入第三注热水。注入热水的时候不要用到最高流量，保持在八分的流量耐心注入。

在热水完全滴滤完之前，最好接着注入下一道热水。

第四注之后，依照咖啡的冲煮量来注入热水。整个过程的时间最好维持在3~4分钟。

等到咖啡壶中装满咖啡，滴滤器里就算还有热水，也要移开咖啡壶，用杯子去接。这样，好喝的咖啡就完成了。

放入18g（2人份）中度研磨的咖啡粉。把滤杯横向摇晃，让滤杯中的咖啡粉呈现均一的平整表面。准备300mL的热水，温度控制在82~83℃。

最重要的一点就在于一开始时，先注入一注热水用于闷蒸，让咖啡粉整个膨胀隆起，这是为了让咖啡的成分更容易被萃取出来。

新鲜的豆子磨成的粉，就会很明显地膨胀起来，而放久的豆子磨成粉之后，即使注入热水也不会膨胀，反而会随着热水一起马上凹陷。

如果沿着外圈注入热水，冲出来的咖啡就会很稀薄，一定要注意。要以咖啡粉的中心为目标，不要让粉往下崩地注入热水，绝对不可以用热水把沾在滤纸周围的咖啡粉冲下去。

从高处用高水压注入热水时，会在咖啡粉中造成空洞，并且混入空气。如果不小心混入外部的空气，先前的闷蒸就失去意义了。在热水滤完之前，从略低一点的位置注入下一注热水。

滤纸要沿着滴滤器的形状折，侧面和底部重叠一部分折好之后，整体平衡会更好。将滤纸套入滴滤器里时，千万不能弄湿，因为这样会减损滤纸和滤杯边缘处的排热效果。平时要把滤纸收藏在不会吸收外部味道的密闭容器里。

### 研磨方式中度研磨

用秒表设定为4分钟

量取15g中度研磨的咖啡粉。重点是先将瓶身预热，之后加入冲煮用的热水时，水温才不会下降。热水量请准备350mL。

把冲煮前刚磨好的咖啡粉，量出预定的份量后置入瓶中。研磨时采取中度研磨。

把瓶身放斜，等到沸腾的水稍微平缓后，慢慢地注入热水，同时启动秒表。

开始时咖啡粉会成块地浮在水面上，把瓶子的底部轻敲桌面2~3次，让咖啡粉能融入水中。

等咖啡粉都融入水中，就可以再次注入热水。慢慢地倒，让咖啡粉不会因激荡的水流而残留在瓶边。

将滤压器拉到最顶端，然后慢慢地盖上盖子。

静置一段时间，直到秒表显示至4分钟为止。

到了时间后以垂直的角度轻轻地按下滤压器，并开始倒出咖啡。

利用法式滤压壶所冲煮出来的正统咖啡，其表面会浮现咖啡油，这就是美味的关键。

### 法兰绒滴漏法

虽然程序较麻烦，但法兰绒滴漏法却能让人感受到一饮而尽的清晰口感。粗度研磨的方式，很适合萃

取咖啡的真正原味。

## 虹吸式萃取法

在家里使用虹吸式咖啡壶的时候，使用酒精灯较好。最困难的部分就在于火候的掌控，绝对不可以用大火。当热水沸腾而逐渐接近上面壶盖的时候，只要热水不会再倒流回来就没问题，不妨多试几次，掌握控制火候的诀窍。

虹吸式萃取法煮出来的咖啡，顺喉而且香气四溢，具有柔和口感。最适合用于虹吸式萃取法的，是中度研磨的粗细度。

准备约170g的中度研磨咖啡粉，倒入上方的壶口，下壶放入170mL的热水，将上壶与下壶固定后，开始点火加热。

先将咖啡粉置入上壶，并借由火力来让下壶里的空气膨胀，慢慢地在蒸汽的压力下，热水就会被送入上壶。

等到热水逼上来后，开始进行第一次搅拌。慢慢地用竹勺搅拌1~2次，逐渐让咖啡粉拌匀。

搅拌过后，就在一旁静静等候。以一人份来说约等1分钟，增加到两至三人份的话，时间就分别减去5秒。

接下来是第二次搅拌。搅拌2~3次让咖啡粉更均匀。搅拌得当的话，上壶里将会呈现泡沫、咖啡粉、液体三个层次。

经过第二次搅拌后，等待1分钟的萃取时间，然后把火移开，耐心等待咖啡滴落。这时下壶已经呈现真空状态。

一开始咖啡会从上壶慢慢地滴落，接下来会越来越快。要等到咖啡全部流入下壶后再进行下个动作。当咖啡萃取完毕之后，残留在上壶的咖啡粉如果呈现隆起，就是最成功的状态。咖啡粉上甚至还残留些许泡沫。

把上壶拆掉，手持虹吸式咖啡壶的把手，把咖啡倒入杯中。

开始使用虹吸式咖啡壶最常见的失败点，就是“火力太强”的问题。购买新的酒精灯后，要先将灯芯剪短，并把上端修剪成圆弧形，这样就可以让火焰的大小均匀。

为了煮出香气十足无杂味的咖啡，绝对要避免热水沸腾。要时时刻刻调整火力，保持在中火的阶段。基本上，就是让火焰的顶端刚好触及下壶底部的程度。

如果鲁莽行事，没把滤布固定好的话，一样会惨遭失败。要压住滤布的中心，彻底按好后再拉紧套牢，确定不会松开。

为了让咖啡粉和热水充分融合，必须用木勺加以搅拌，但如果搅拌过头就会萃取过度，形成咖啡的杂味。重点就是要轻轻地、慢慢地搅拌。

对虹吸式咖啡壶而言，滤布架和滤布是非常重要的部分。滤布上的纤维组织会过滤细微的粉末，酝酿出不含杂味的纯净口感。虽然也有两面起毛的滤布，但很容易卡粉，所以推荐选用单面起毛的滤布。在组装滤布架时，要用力地压住中心，在毫不放松的状态下拉紧套牢。太松的滤布架会影响咖啡的味道；如果咖啡的味道不够纯净，就代表滤布架的固定出了问题。

使用过的虹吸式咖啡壶里外都要洗干净，泡在装有水的容器内冷藏。如果2~3天都没使用，请先加以煮沸后再使用。应先试煮咖啡看看，如果咖啡滴落不顺畅，代表滤布有阻塞的情况

软水能够引出咖啡豆本身的香气和味道；硬水则会强化咖啡的苦味，让口感变得充满刺激性。

苦味较强的咖啡，一旦冷了就会更苦，所以选厚的杯碟比较好。

Standard 标准咖啡杯 一般被称为咖啡杯的款式，就是这个尺寸。不论用于任何一种咖啡，都能够完全合乎需求。Morning 早晨咖啡杯 适合让人能畅快饮用的美式咖啡或欧蕾咖啡，容量在160~180mL，比标准的咖啡杯略大。Demi-tasse 小咖啡杯 用于带有极苦味的意式浓缩咖啡。另外，想在晚餐后享用少

许咖啡时，也非常实用。法式欧蕾碗 欧蕾咖啡专用的杯子。如同其名，它的设计跟一般咖啡杯较为不同，是采取无把手的设计。Semi-tasse中小咖啡杯 容量介于小咖啡杯和标准咖啡杯之间的杯子。经常用于双份意式浓缩咖啡等类型。

马克杯 在附有把手的杯款中，马克杯的容量最大。可以在品尝美式咖啡等口味较淡的咖啡时使用。

冰咖啡的起源地竟然是日本

综合深度烘焙。巴西米那斯、厄瓜多尔、克里斯提、哥伦比亚、危地马拉混合豆。

深度城市烘焙

极细研磨

ZOKA 咖啡豆，以中南美产的咖啡豆为基调，混入五个豆种而成。具有咖啡的浓、苦、甜、酸之平衡。

经过极细研磨的意式浓缩咖啡粉，装入附有握柄的滤器里。以单份用滤器来说，容量为8~10g。

要让滤器中的咖啡粉毫无空隙，必须把体重加在填压器上。让压力和热水能均匀地通过所有咖啡粉的工作，就叫做填压。

理想的萃取时间为1oz 20~30秒，调整咖啡豆的研磨粗细尽可能达到理想时间。研磨得越细，萃取的时间就会越久。

冲煮完成的咖啡表面边缘浮着细柔的咖啡油脂，这就是意式浓缩咖啡美味的证明。

在奶泡壶中加入冷藏在冰箱的牛奶。以一杯卡布奇诺的份量，大约170mL就够了。

当手感觉奶泡壶渐渐升温到洗澡水的温度（约40℃）时，就可以把蒸汽管的前端插入牛奶中。

牛奶的温度最高不要超过65℃，如果温度继续上升，味道就会开始劣化

一开始搅打奶泡时会把蒸汽管的出口靠近牛奶表面，把空气导入牛奶中，这个动作称为“Stretching”。

对于直接插入牛奶里的蒸汽管，必须随时保持清洁，在使用后马上以干净的布擦拭干净。

感觉上像是要让奶泡潜入意式浓缩咖啡的底部似的，慢慢地从高处倒下来。

装了牛奶的奶泡壶要慢慢地靠近咖啡杯，并让奶泡浮在咖啡的表面。

将牛奶的落点保持在咖啡杯的中心点一会儿，让咖啡表面凝聚出白色的圆形。

让奶泡壶流出的牛奶细一点，并移动牛奶的落点，拉出一条直线横切过圆形的奶泡。

拿铁咖啡和欧蕾咖啡，其实原意都是指牛奶咖啡。只是前者是意大利文，后者为法文。但正统的欧蕾咖啡，通常都不会使用意式浓缩咖啡来制作，而是以滴滤式咖啡加入牛奶调出极佳风味



# 《完全咖啡知识手册》

根据每300g生咖啡豆中所含缺陷豆与异物的数量，将外销品分成2~6级，另外也会以味觉来分类。按香气的优劣程度分为极温和（Strictly soft）、温和（Soft）、稍温和（Softish）、艰涩（Hard）、淡碘味（Rioy）、浓烈碘味（Rio）六个等级。

第1名是巴西、第2名越南、第3名哥伦比亚、第4名印度尼西亚、第5名墨西哥，第6名印度以些微差距胜过埃塞俄比亚。越南主要种植用以生产速溶咖啡的罗布斯塔种。

由非营利事业团体等中立机构经评鉴后给予评价及认证标章的咖啡。目前有“Rain Forest Alliance”、“Bird Friendly”、“Good Inside”、“Fair Trade”、“有机栽培咖啡”等不同等级的认证标志。

“极细研磨”、“细度研磨”、“中细研磨”、“中度研磨”以及“粗度研磨”等五级。

烘焙度大致上可分为浅度烘焙、中度烘焙和深度烘焙三大阶段，细分则可分为“轻度”（LIGHT）、“肉桂”（CINNAMON）、“中度”（MEDIUM）、“高度”（HIGH）、“城市”（CITY）、“深城市”（FULL CITY）、“法式”（FRENCH）和“意式”（ITALIAN）八个等级。

### 3、《完全咖啡知识手册》的笔记-第180页

咖啡知识入门绝好读物

### 4、《完全咖啡知识手册》的笔记-第1页

咖啡是果实中的种子，咖啡豆在成熟后必须在2周内收获，收获后的咖啡果实经过精制，成为咖啡生豆。

精制有4种方法：

#### 1、干燥式

在日光下暴晒自然干燥，剥除果皮、果肉。

#### 2、日晒式

咖啡果实倒入果肉去除机，以保留果壳内层薄膜的状态日晒。

起源于巴西，比较不容易混有未成熟的果实，口味带甜。

#### 3、水洗式

浸在水中，用机器剥除果肉，放入水槽等待发酵。

仔细去除内层薄膜，经水洗后，再放在日光下或用干燥机晒干。

带有纯净香气。

#### 4、半水洗式

和水洗式相比，省略发酵的过程。

咖啡品种主要分阿拉比卡种和坎弗尼拉种（罗布斯塔种）

后一种主要用于速溶和平价咖啡，口感微酸。

咖啡的主产地：

#### 1、坦桑尼亚

代表性产地 坦桑尼亚、夏威夷科纳、哥斯达黎加、巴拿马

清爽酸味。

#### 2、曼特宁

代表性产地 巴西、印度尼西亚、肯尼亚

浓重的苦味

#### 3、哥伦比亚波旁

代表性产地 哥伦比亚、危地马拉（波旁）、肯尼亚

香甜

#### 4、喀麦隆圆豆

代表性产地 肯尼亚、危地马拉、巴布亚新几内亚、巴西

香气强烈

#### 5、巴西

代表性产地 哥伦比亚、印度、巴布亚新几内亚

均衡的酸味和苦味，可作为综合咖啡的底味

### 综合咖啡

#### 1、决定作为底味的咖啡豆

喜爱的豆子，使用5成以上的比例。

可按照5：3：3的比例，不用加在一起为10。

#### 2、把特性相反的豆子放在一起。

#### 3、种类不要多，不要超过3种。

#### 4、调配不同产地的豆子。

### 冲泡的Point：

#### 1、从中心注入

#### 2、从较低的位置注入

#### 3、热水要适量

### 法兰绒滴漏法

#### 1、粗度研磨 18g（1人份） 100ml 80度

#### 2、慢慢注入热水

#### 3、彻底闷热咖啡粉

#### 4、从中心开始以”の”字移动

#### 5、增加热水量，注入时保持一定的流量

法兰绒的缝隙比较粗，容易萃取出咖啡中的油脂，更柔和。

优点：既有浓厚的滋味，又容易表现出豆子的特性。

保存方法：水洗只能用清水，忌肥皂或其他清洗剂。

保存在浸湿的状态，放入装了谁的容器内冷藏。

手冲咖啡用90度以上的高温冲煮，苦味较强。用75度以下的低温，酸味明显。

注入热水的速度较慢，苦味变强，反之，变酸。

### 各个产地咖啡豆的特性：

#### 巴西：

和中美洲相比，巴西产地的海拔较低，以轻微酸味为特征，90%采用自然干燥。

#### 哥伦比亚：

甜美而浓稠，水果香，全部为阿拉比卡品种。

#### 巴拿马：

#### 传统水洗式

以适中的浓厚干与独特的香气为特色

艺伎品种有水果的浓厚香味

#### 危地马拉：

#### 明晰的酸味

#### 哥斯达黎加：

海拔高的地方酸味明显，整体香气较弱

阿塞俄比亚：

耶加雪菲 带有桃子/杏仁的香气

雾谷 蓝莓/红酒的芳香

坦桑尼亚：

主要特点是酸味 浓厚的平衡感

肯尼亚：

柑橘式红酒般强烈的咖啡酸和香气，总体酸度较高

卢旺达：

香气怡人，味道顺滑，澄澈

印度尼西亚：

曼特宁 口感浓厚，果实般香气

夏威夷：

甘甜丰润的香气，苦味较少

# 《完全咖啡知识手册》

## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)