

高职高专院校咖啡师专业系列教材

咖啡基础

张海波
逯铮
编著

Coffee Basics



暨南大学出版社
JINAN UNIVERSITY PRESS

高职高专院校咖啡师专业系列教材

Coffee Basics

咖啡基础

张海波 逯 铮 编著



暨南大学出版社
JINAN UNIVERSITY PRESS

中国·广州

图书在版编目 (CIP) 数据

咖啡基础/张海波, 逯铮编著. —广州: 暨南大学出版社, 2015. 8
(高职高专院校咖啡师专业系列教材)
ISBN 978 - 7 - 5668 - 1493 - 7

I. ①咖… II. ①张…②逯… III. ①咖啡—基本知识 IV. ①TS273

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 142489 号

出版发行: 暨南大学出版社

地 址: 中国广州暨南大学
电 话: 总编室 (8620) 85221601
营销部 (8620) 85225284 85228291 85228292 (邮购)
传 真: (8620) 85221583 (办公室) 85223774 (营销部)
邮 编: 510630
网 址: <http://www.jnupress.com> <http://press.jnu.edu.cn>

排 版: 广州良弓广告有限公司
印 刷: 深圳市新联美术印刷有限公司

开 本: 787mm × 960mm 1/16
印 张: 8.875
字 数: 168 千
版 次: 2015 年 8 月第 1 版
印 次: 2015 年 8 月第 1 次
印 数: 1—3000 册

定 价: 35.00 元

(暨大版图书如有印装质量问题, 请与出版社总编室联系调换)

高职高专院校咖啡师专业系列教材编写委员会

主任兼主审：

张岳恒 广东创新科技职业学院院长、管理学博士，二级教授，博士研究生导师，1993 年起享受国务院特殊津贴专家

副主任兼主编：

李灿佳 广东创新科技职业学院副院长、广东省咖啡行业协会筹备组长，曾任硕士研究生导师、省督学

委 员：

谭宏业 广东创新科技职业学院经管系主任、教授

丘学鑫 香港福标精品咖啡学院院长、东莞市金卡比食品贸易有限公司董事长、国家职业咖啡师考评员、职业咖啡师专家组成员、SCAA 咖啡品质鉴定师、金杯大师、烘焙大师

吴永惠 （中国台湾）国家职业咖啡讲师、考评员，国际咖啡师实训指导导师，粤港澳拉花比赛评委，国际 WBC 广州赛区评委，IIAC 意大利咖啡品鉴师，国际 SCAA 烘焙大师，国际 SCAA IDP 讲师，东莞市咖啡师职业技能大赛评委。从事咖啡事业 30 年，广州可卡咖啡食品公司总经理

邓艺明 深圳市九号咖啡餐饮管理有限公司总经理、广东东莞九号学院实业投资有限公司董事长、省咖啡师大赛评委、省咖啡师考评员、高级咖啡师

李伟慰 广东创新科技职业学院客座讲师、硕士研究生、广州市旅游商务职业学校旅游管理系教师、省咖啡师大赛评委、世界咖啡师大赛评委

李建忠 广东创新科技职业学院经管系教师、高级咖啡师、省咖啡师考评员、东莞市咖啡师技术能手

周妙贤 广东创新科技职业学院经管系教师、高级咖啡师、2014 年广东省咖啡师比赛一等奖获得者、广东省咖啡师技术能手、省咖啡师考评员

张海波 广东创新科技职业学院经管系讲师、硕士研究生、高级咖啡师、省咖啡师考评员

逯 铮 广东创新科技职业学院经管系讲师、硕士研究生、高级咖啡师、省咖啡师考评员

总 序

改革开放以来，中国咖啡业进入了一个快速发展时期，成为中国经济发展的一个新的增长点。

今日的咖啡已经成为地球上仅次于石油的第二大交易品。咖啡在世界上的每一个角落都得到普及。中国咖啡业伴随着国内对世界的开放、经济的繁荣，得到迅速发展。星巴克（Starbucks）、咖世家（Costa）、麦咖啡（McCafe）、咖啡陪你（Caffebene）等众多世界连锁咖啡企业纷纷进驻中国的各大城市，已成为人们生活中必不可少的部分，咖啡文化愈演愈浓。

近十年来，咖啡行业在广东也得到迅猛的发展。广州咖啡馆的数量从最初的几十家发展到现在的一千多家，且还有上升的势头；具有一定规模的咖啡培训机构有数十家；咖啡供应商比比皆是。民间组织每年还不定期举办各类的咖啡讲座、展览会或技能比赛。享有“咖啡奥林匹克”美誉的世界百瑞斯塔（咖啡师）比赛（World Barista Championship，简称 WBC）选择广州、东莞、深圳作为选拔赛区，旨在引领咖啡界的时尚潮流，推广咖啡文化，为专业咖啡师提供表演和竞技的舞台。

随着咖啡馆的不断增多，作为咖啡馆灵魂人物的“专业咖啡师”也日渐紧俏。咖啡馆、酒吧的老板们对高级专业咖啡师求贤若渴。但从市场的需求来看，咖啡师又处于紧缺的状态。据中国咖啡协会的资料显示，上海、广州、北京、成都等大中城市的咖啡师每年缺口约 2 万人。

顺应社会经济发展的需求，努力培养咖啡行业紧缺的咖啡师人才，是摆在高职院校面前的重要任务。广东创新科技职业学院精心组织了著名的教育界专家、优秀的咖啡专业教师、资深的咖啡行业专家一起编写了这套“高职高专院校咖啡师专业系列教材”，目的是解决高职高专院校开设咖啡师专业的教材问题；为咖啡企业培训咖啡人才提供所需的教材；为在职的咖啡从业人员提升自我、学习咖啡师相关知识提供自学读本。

本系列教材强调以工作任务带动教学的理念，以工作过程为线索完成对相关知识的传授。编写中注重以学生为本，尊重学生学习理解知识的规律；从有利于学生参与整个学习过程，在做中学、在做中掌握知识的角度出发，注意在学习过程中调动学生学习的积极性。

在本系列教材的编写过程中，编者尽力做到以就业为导向，以技能培养为核心，突出知识实用性与技能性相结合的原则，同时尽量遵循高职高专学生掌握技能的规律，让学生在学习过程中能够熟练掌握相关技能。

本系列教材全面覆盖了国家职业技能鉴定部门对考取高级咖啡师职业技能资格证书的知识体系要求，让学生经过努力学习，能顺利考取高级咖啡师职业技能资格证书。

本系列教材在版式设计上力求生动实用，图文并茂。

本系列教材的编写得到了不少咖啡界资深人士的热情帮助，在此，一并表示衷心的感谢！

广东创新科技职业学院
高职高专院校咖啡师专业系列教材编写委员会
2015 年 3 月

前 言

随着中国经济的崛起和改革开放的深入，人们的物质文化生活水平得到了不断的提高。作为世界三大饮品之一的咖啡也逐渐走入国人的视野，越来越多的人接触咖啡、饮用咖啡、了解咖啡、喜欢咖啡。咖啡已渐渐成为中国大街小巷出现的饮品符号，越来越多的中国人开始制作咖啡、研究咖啡，咖啡创业、咖啡创新已渐成趋势，为了顺适时代要求、培养咖啡专业人才，在众多咖啡行业资深人士的启蒙指导下，我们编写了这本教材。

本书从咖啡的起源讲起，讲述了咖啡的故事，介绍了咖啡豆的种类，咖啡豆的种植、采摘，咖啡豆的加工、储存、运输，咖啡生豆的烘焙、研磨，咖啡杯测与品鉴，咖啡香的鉴别，咖啡与健康、养生等多方面的知识内容。本书可作为高职高专学生学习咖啡知识的教材，同时也可作为初学咖啡的人士学习咖啡知识的自学读本。

本书在编写过程中，注意到高职高专学生学习的特点，以学生为本，尽量以简明的文字讲述专业知识，以工作任务引领教学任务的完成。本书具体章节的编写分工如下：张海波老师负责模块一、二、五部分；逯铮老师负责模块三、四、六部分。

由于编者接触咖啡的时间不长，因此在本书的编写过程中借鉴了很多大师如韩怀宗、齐鸣的观点，学习了王立职、杨海铨、柯明川、龙文静、郭光玲等大家的学说以及互联网等各方面的信息资源。在此，我们对上述同仁和媒体表示真诚的感谢。

本书在编写过程中还得到了广东创新科技职业学院李灿佳副院长的关心和指导，在此特表示感谢；同时也感谢暨南大学出版社的潘雅琴老师、范小娜老师的辛勤付出！

张海波 逯 铮

2015年6月29日

总序 001

前言 001

模块一 咖啡的故事 001

- 任务一 咖啡的起源 / 003
- 任务二 咖啡在世界的传播与发展 / 007
- 任务三 咖啡在中国 / 017
- 任务四 咖啡趣事 / 022

目 录

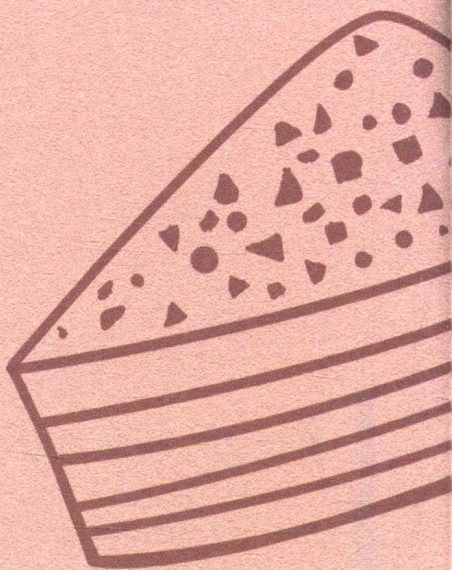
Contents



模块二 咖啡豆的品种 029

- 任务一 认识阿拉比卡咖啡豆 / 031
- 任务二 认识罗布斯塔咖啡豆与
利比里亚咖啡豆 / 042





模块三 咖啡种植及加工 047

- 任务一 种植咖啡 / 049
- 任务二 水洗加工咖啡豆 / 057
- 任务三 干燥加工咖啡豆 / 059
- 任务四 咖啡豆的筛选和品级鉴定 / 062

模块四 烘焙咖啡豆 069

- 任务一 挑选咖啡生豆 / 071
- 任务二 烘焙咖啡豆 / 075
- 任务三 咖啡豆的包装与保存 / 085

模块五 咖啡的杯测与品鉴 095

- 任务一 咖啡杯测标准 / 097
- 任务二 咖啡香的鉴别 / 109
- 任务三 咖啡的味道 / 114

模块六 咖啡与健康 121

- 任务一 咖啡的成分 / 123
- 任务二 咖啡的功效与健康 / 126

参考文献 132

参考答案 133

模块一

咖啡的故事

学习目标

1. 了解关于咖啡起源的不同观点
2. 认识咖啡及咖啡豆
3. 熟悉咖啡的经典故事
4. 掌握咖啡的传播历程



咖啡，这一已风靡全球的提神饮品，还在受到越来越多人的喜爱与欢迎。它有如中国的茶叶一般，不仅拥有众多的拥护者，还有着非常悠久和灿烂的传播史。那么，其产生、发展的历程究竟是怎样的呢？下面，就让我们一起走进咖啡的世界！

任务一

咖啡的起源

● 任务目标

1. 了解有关咖啡的历史知识
2. 熟悉咖啡的一些典故，掌握咖啡传播的历史过程

● 任务情景

王小帅是一名大学新生，有一天在图书馆看到一本题为“咖啡：黑色的历史”的书籍，当下便“沉迷”其中，只用了短短3天就将其阅读完毕。该书阐述了咖啡给人们的生活方式带来的巨大变革，对人类经济、政治的巨大影响，咖啡在国际商贸、社会交际等方面发挥出的巨大魅力。那么咖啡究竟有着什么样的来历？其发展的历程又是如何呢？带着这些疑问，让我们伴随小王同学一起来了解咖啡的发展历史。

● 任务内容

关于咖啡起源的传说

咖啡并非横空出世的新发明或新创造，而是原本就存在的客观物质，只是在被发现之前，人类一直对其一无所知。关于咖啡的起源，有很多的版本，至今广为流传的有“牧童说”“五彩鸟与欧玛尔传说”以及“盖拉族嚼食咖啡果”等。

1. 牧童说

公元6世纪左右，在非洲东部的埃塞俄比亚山区放羊的牧童卡迪（音译，又译卡狄、卡尔迪等），有一天突然发现羊群莫名其妙地兴奋起来，活蹦乱跳，到处乱窜，就连身体有点儿不舒服的羊也加入狂欢的队伍中，这引起了卡迪的关

注。经过数天对羊群饮食的仔细观察，卡迪发现羊是在吃了一种红色的果实后，才出现这种情况的。小牧童在好奇心的驱使下，也食用了几颗小果实，结果可想而知，卡迪也像他的羊群一样手舞足蹈、兴奋异常。

羊群的变化和卡迪的状态引起了附近清真寺的僧侣们的注意，这一状态令他们感到好奇和不解。于是，他们把卡迪叫来，询问事情的来龙去脉。

一番询问后，智慧的僧侣们认定，这种红色的果实具有特定的魔力，能够使人神清气爽、精神百倍、困顿全消。于是僧侣们摘回果实，煮水熬汤，发觉其味虽酸涩，但有一股奇异芳香，饮之顿觉真气贯穿、精神一振。深夜祈祷，也不觉得困乏。从此，这种具有醒脑提神功效的红果子，在僧侣们的广泛传播下，很快在非洲东岸传播开来。

2. 五彩鸟与欧玛尔传说

公元 13 至 14 世纪，居住在摩卡港的伊斯兰教信徒兼名医欧玛尔仁心仁术，常常能够妙手回春，拯救了很多身患重病的当地百姓，赢得了摩卡人的爱戴和拥护，但因此也招来了摩卡总督的妒忌。总督担心欧玛尔的声望超越自己，于是，便找了一个莫须有的罪名，将欧玛尔放逐到乌萨山区的石窟中，任其自生自灭。欧玛尔自此便以山洞为家，采集山果果腹，过着风餐露宿的生活。

一日，欧玛尔来到瓦萨巴地区。饥饿困乏的他在一棵树下停留休息，放眼望



图 1-1 兴奋的山羊^①



图 1-2 欧玛尔被流放^②

① 咖啡百科——咖啡起源的传说 [EB/OL]. (2014 - 01 - 09). http://blog.sina.com.cn/s/blog_790080930101fzxj.html.

② 咖啡起源传说 [EB/OL]. (2012 - 04 - 27). <http://site.douban.com/133473/widget/notes/5707377/note/211755305/>.

去，周围一片荒芜。此时的欧玛尔已经饥困交加，却无意间看到一个奇特的景象。他看到在他倚靠休息的树上，有一只五彩斑斓的小鸟，正在啄食树上所结的红色果实，之后五彩鸟儿开始兴奋地啼鸣。在好奇心的驱使下，欧玛尔也摘下树上的红果子，放入随身携带的小锅中，并用水熬煮成糊状喝下充饥，当他饮尽之后，原本疲惫的身躯立刻为之一振，神清气爽。

于是，欧玛尔在接下来的路途中四处采集这种红色的果实，遇到病人便将其熬成汤汁，用来治疗病患。后来，摩卡地区又流行起一种怪病——发痒症。百姓们求医无门，纷纷来到石窟前向欧玛尔求救，他们饮用了欧玛尔用红果子熬制的汤汁后都奇迹般地痊愈了。从那以后，前来请求看病的人在石窟前排起了长队。至此，欧玛尔名声大噪，摩卡民众为了感激他，集体迎接他重返摩卡。于是，欧玛尔便成为摩卡和咖啡的“守护神”。

3. 盖拉族嚼食咖啡果

好战的盖拉族是埃塞俄比亚的主要民族之一，人口在该国人口的30%以上。2 000多年前，古老的盖拉族就活跃在现在的索马里与肯尼亚一带，以游牧生活为主，后来被索马里兴起的民族赶到了今天的埃塞俄比亚和肯尼亚一带。盖拉族人好战，最初常以咀嚼咖啡果来提神，与今日的泡煮咖啡相似。古代盖拉族人常摘下咖啡果捣碎，裹上动物脂肪，揉成小球状，作为远行、征战时壮胆用的“大力丸”。“大力丸”具有供应能量、振奋精神的功效，果腹效果比肉类或干粮还好，因此可以在瞬间鼓舞部族士气、增强族人战斗力。

由此，这种神奇的果实开始在盖拉族和相邻部族之间传播开来，并逐渐演变成当时主要的饮品。

种种传说不一而足，尽管史学家们收集了大量史料，但时至今日仍无人可以确定咖啡在何时、被何人发现。因此，关于咖啡的起源本书亦用通俗的传说故事以飨读者。至于咖啡的真正起源，望有志于此的朋友们继续探索。

● 知识链接

咖啡贸易

许多人喜欢喝咖啡，一些发烧友更是喜欢研究咖啡：从咖啡的品种、种植土壤、采光、施肥、加工、运输等很多方面去追根溯源。这次我们从另外



一个角度来探讨咖啡——咖啡贸易。

咖啡是这个世界上贸易量仅次于石油的第二大交易物资。全世界咖啡的消费量每年以 20% 的速度递增，中国有可能成为世界第二大咖啡消费国。关于咖啡生产与消费的数据，请看表 1-1。

表 1-1 咖啡生产与消费前十名的国家^①

世界前 10 名的咖啡生产国			世界前 10 名的咖啡消费国		
序号	国家	单位（千吨）	序号	国家	单位（千吨）
1	巴西	3 366 000	1	美国	1 945 548
2	越南	1 497 000	2	巴西	863 766
3	印度尼西亚	630 000	3	德国	368 640
4	哥伦比亚	540 000	4	日本	312 730
5	埃塞俄比亚	379 500	5	法国	214 351
6	印度	315 000	6	意大利	185 670
7	洪都拉斯	276 000	7	西班牙	160 528
8	墨西哥	258 000	8	英国	149 774
9	秘鲁	258 000	9	埃塞俄比亚	149 124
10	危地马拉	252 600	10	荷兰	146 002

^① 2013/2014 财年全球咖啡产量约为 14 632.5 万包 [EB/OL]. (2013 - 08 - 27). <http://www.chyxx.com/industry/201308/217581.html>.

任务二

咖啡在世界的传播与发展

● 任务目标

1. 了解世界各地主要的咖啡产地
2. 掌握咖啡在世界传播的历程

● 任务内容

咖啡的起源让我们初步认识了咖啡是从哪里来的。而随着对咖啡认识的逐渐深入、对咖啡了解的逐步增多，人们也不禁好奇，咖啡是如何从一个不起眼的小角落走向世界各地，进而风靡全球的呢？下面，让我们一起徜徉在咖啡的神奇旅程中。

一、阿拉伯世界的咖啡

1. 走进阿拉伯王国的咖啡

兴奋的羊群开启了人们对神奇豆子的认识。咖啡没有停止流传的脚步，很快，随着埃塞俄比亚的勇猛战士的奋斗、阿拉伯帝国的不断扩张，咖啡越过红海，向东直入阿拉伯世界。

据史料记载，公元8世纪，阿拉伯人开始大量饮用咖啡，当时的人们将咖啡当作酒和药品来使用。阿拉伯联合酋长国出土的文物表明，当时在中东地区，以阿拉伯地区为活动中心的伊斯兰教徒是采用烘焙和研磨生豆的方法饮用咖啡的。在此后几百年的时间里，阿拉伯半岛的也门成为世界上唯一的咖啡出产地，市场对咖啡的需求非常旺盛。在也门的摩卡港，当咖啡被装船外运时，往往须用重兵保护。同时，也门也采取种种措施来杜绝咖啡树苗被携带出境的现象。然而，虽然采取了很多限制措施，来圣城麦加朝圣的穆斯林香客，还是偷偷地将咖

啡树苗带回了我的家乡，因此，咖啡很快就在印度落地生根。

约 10 世纪时，阿拉伯商人将咖啡传至欧洲。当时欧洲人还没有把咖啡当成一种饮料来品尝，而是称咖啡为酒。

10 世纪时阿拉伯地区著名的医生拉杰斯被认为是历史上第一位将咖啡记载在文献上的人。他不仅提到咖啡的药理效用、食用方法，还指出阿拉比卡咖啡豆的故乡是埃塞俄比亚。此外，拉杰斯还补充道，咖啡也生长于刚果、安哥拉、喀麦隆、利比亚以及象牙海岸等地。与此同时，咖啡的食用方法渐渐出现了变化——熬煮经过烘焙的咖啡豆直到形成黄色的液体后进行饮用。咖啡慢慢变成饮用的佳品。

2. 咖啡是伊斯兰教的宠儿

正是由于伊斯兰教圣经《古兰经》中严禁喝酒，一些阿拉伯人便不得不四处寻找酒的替代品。最终，他们转而去消费大量的咖啡，后来一直发展到“人们打着喝咖啡的幌子，几乎把所有时间都用来聊天、下棋、跳舞、唱歌，想尽一切办法来消遣”。

宗教是促使咖啡在阿拉伯世界广泛流行，并最终演变为世界性潮流的一个重要因素。那么，为什么咖啡会是这个宗教的幸运儿呢？如果我们对比佛教在中国的传播史便不难看出些端倪。作为与咖啡齐名的醒脑提神饮品，茗茶伴随着佛教的兴起传播开来，佛教教徒是其最初的“铁杆粉丝”，也是最忠诚的“口碑传播者”——喝茶能使人在宗教活动进行中保持清醒的头脑，提高效率并且不至于亵渎神明。曾有人在游览少林寺时买到一本“非法出版物”，其中有个野史故事：据说当年达摩祖师面壁九年悟道后开创禅宗，为了改变面带菜色的僧侣们的精神状态，便开始种茶、制茶、喝茶。于是乎饮茶之风兴起，今天“禅茶一道”的提法也多少与此有关。

咖啡之所以能够在伊斯兰世界大受欢迎，其兴奋提神的功效也居功至伟——只有喝着咖啡，才能保证信徒们在进行冗长的宗教仪式时具有最佳状态，感觉有一股神奇的力量注入体内。伊斯兰教经典中描述了很多先知穆罕默德的神迹，都是在他们喝过咖啡后发生的，也就不难理解了。

15 世纪中叶以前，咖啡只是伊斯兰僧侣和医生的特殊饮品。前者在虔诚信仰中接触咖啡，将其当作仪式中的兴奋剂，后者将其用来治疗消化不良等各种疾病。十多年前曾有一则消息，说上海有个无证行医的郎中以专治妇科疑难杂症为由骗取钱财，他将浓黑的苦咖啡当作治疗某些妇科病的“灵丹妙药”。这一消息乍一听来，的确让人对这郎中嗤之以鼻，但翻阅咖啡的相关资料便可知晓，在 17 世纪咖啡确实是治疗妇女停经、痛经、月经不调等疾病的良药，这不得不让