



首度公开！全世界独家技术  
——手冲浓缩咖啡教学

咖啡达人的必修课

*The Art of Pour-Over Coffee*

达人攻略

- ☉ 咖啡豆的基本知识
- ☉ 磨豆机的基本设计与了解
- ☉ 手冲基本冲煮架构
- ☉ 手冲进阶冲煮
- ☉ 手冲浓缩咖啡

# 手冲咖啡



丑小鸭咖啡师训练中心 / 编著



青岛出版社  
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

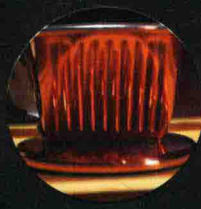


咖啡达人的必修课

# 手冲咖啡

*The art of handcraft coffee*

丑小鸭咖啡师训练中心 / 编著



 青岛出版社  
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

## 图书在版编目 ( C I P ) 数据

手冲咖啡：咖啡达人的必修课 / 丑小鸭咖啡师训练中心编著 .

-- 青岛 : 青岛出版社 , 2015.12

ISBN 978-7-5552-3237-7

I . ①手… II . ①丑… III . ①咖啡—配制 IV . ① TS273

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 279657 号

本书中文简体出版版权由台湾东贩股份有限公司授权，原著作名为：《手冲咖啡大全》。

山东省版权局版权登记号：图字 15-2015-325 号

- 书 名 手冲咖啡：咖啡达人的必修课  
编 著 丑小鸭咖啡师训练中心  
出版发行 青岛出版社  
社 址 青岛市海尔路182号（266061）  
本社网址 <http://www.qdpub.com>  
邮购电话 13335059110 0532-85814750（传真） 0532-68068026  
责任编辑 贺 林  
封面设计 张 骏  
设计制作 张 骏  
制 版 青岛艺鑫制版印刷有限公司  
印 刷 青岛海蓝印刷有限责任公司  
出版日期 2016年5月第1版 2016年5月第1次印刷  
开 本 16开（710毫米×1010毫米）  
印 张 8.5  
书 号 ISBN 978-7-5552-3237-7  
定 价 36.00 元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017 0532-68068638

印刷厂服务电话 4006781235

建议陈列类别：生活类 饮品类 咖啡

# Contents 目录

## Chapter 1 咖啡豆的基本知识

- 咖啡樱桃……8
- 生豆的处理方法……10
- 烘焙的基本概念……12



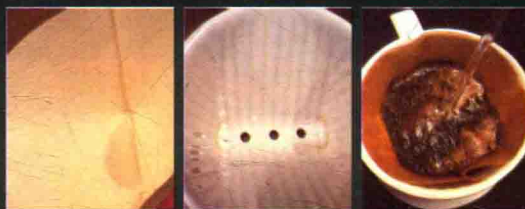
## Chapter 2 磨豆机的基本设计与了解

- 咖啡粉粗细的概念……24
- 磨豆机的选择……26
- 粗细的选择……33



## Chapter 3 手冲基本冲煮架构 —— Kalita 三孔扇形滤杯

- 滤纸才是重点……38
- Kalita 三孔扇形滤杯……40
- 颗粒粗细与研磨的基本概念……41
- 滤杯的设计概念与对应的冲煮手法……46
- 冲煮示范……48



## Chapter 4 手冲进阶冲煮

### —— KONO 与 Hario V60 锥形滤杯

浓度与圆锥滤杯的关系……72

KONO的虹吸设计……74

“虹吸效应”所产生的气压式萃取……76

冲煮示范……81

Hario V60的压榨式萃取……91

螺旋肋骨的真正用意……98

冲煮示范……99



## Chapter 5 手冲的应用——手作浓缩咖啡

手作浓缩咖啡的起源 东京银座“琥珀咖啡”……110

浓缩的定义……116

手作浓缩的实践——KONO圆锥滤杯……118

手作浓缩示范……120

浓缩的饮品应用——拿铁 / 冰沙……125



## Chapter 6 手冲的应用——不用等的冰滴咖啡

冰滴与冰咖啡的差别……130

冰咖啡冲煮示范……131





咖啡达人的必修课

# 手冲咖啡

*The art of handcraft coffee*

丑小鸭咖啡师训练中心 / 编著



青島出版社  
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

## 前言

一般来说，滤泡式咖啡是最普遍的咖啡冲煮方式。如果想要让咖啡的风味呈现得更加完整的话，手冲咖啡是您的不二之选。

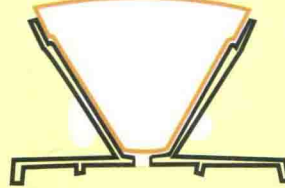
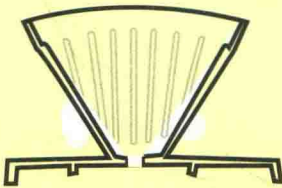
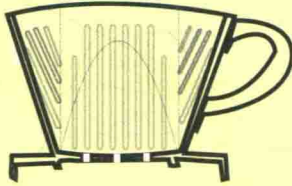
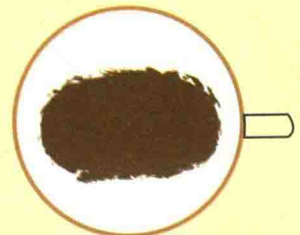
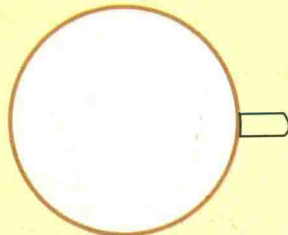
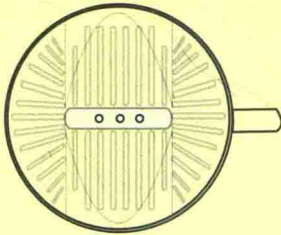
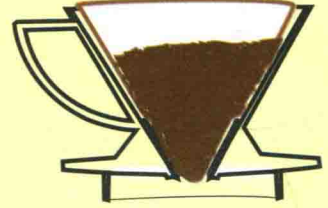
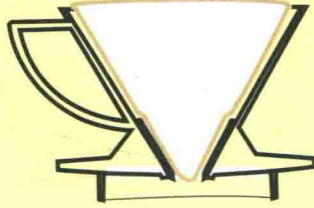
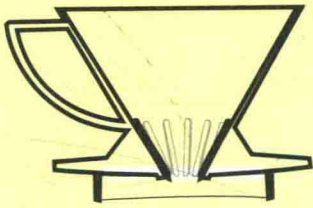
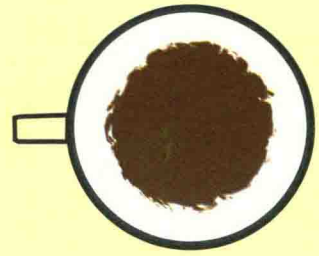
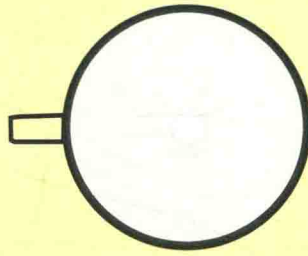
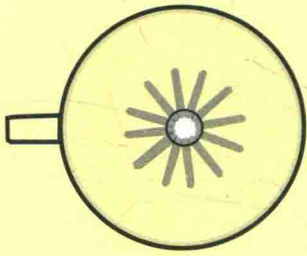
手冲咖啡基本上是以滤杯和手冲壶这两种工具来制作，演变至今，已经有数十种的组合，光是滤杯就不下十数种。工具的种类繁多也给咖啡爱好者带来了甜蜜的烦恼。之所以会很烦恼，主要是因为对滤杯设计一知半解，进而在冲煮时无法掌握咖啡萃取的完整度，并由此导致水感、风味不足、杂味甚至涩感等问题。

有鉴于此，“丑小鸭”在手冲式咖啡上花了相当长的时间将其系统化，目的就是要让手冲咖啡的每个过程都有合理的解释，最终百分之百地发挥滤杯的功能。通过研究现今所有的滤杯，“丑小鸭”成功地规划出三种代表性的滤杯，甚至跟“金杯理论”有了直接的结合。

本书针对现今最常见的三种滤杯——Kalita、Hario V60和KONO来作分析。这三个滤杯都有独特的设计之处，甚至可以依照个人喜好来选用。如果喜欢风味分明香气明亮的，就可以选择Hario V60；如果喜好浓厚口感的，KONO则是你的不二选择；而Kalita则在香气与口感二者间达到最佳的平衡。



在使用这些滤杯之前，我们先认识一下主角之一——咖啡。（→p.6）





# Contents 目录

## Chapter 1 咖啡豆的基本知识

- 咖啡樱桃……8
- 生豆的处理方法……10
- 烘焙的基本概念……12



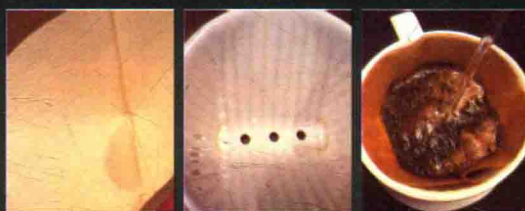
## Chapter 2 磨豆机的基本设计与了解

- 咖啡粉粗细的概念……24
- 磨豆机的选择……26
- 粗细的选择……33



## Chapter 3 手冲基本冲煮架构 —— Kalita 三孔扇形滤杯

- 滤纸才是重点……38
- Kalita 三孔扇形滤杯……40
- 颗粒粗细与研磨的基本概念……41
- 滤杯的设计概念与对应的冲煮手法……46
- 冲煮示范……48



## Chapter 4 手冲进阶冲煮

### —— KONO 与 Hario V60 锥形滤杯

浓度与圆锥滤杯的关系……72

KONO的虹吸设计……74

“虹吸效应”所产生的气压式萃取……76

冲煮示范……81

Hario V60的压榨式萃取……91

螺旋肋骨的真正用意……98

冲煮示范……99



## Chapter 5 手冲的应用——手作浓缩咖啡

手作浓缩咖啡的起源 东京银座“琥珀咖啡”……110

浓缩的定义……116

手作浓缩的实践——KONO圆锥滤杯……118

手作浓缩示范……120

浓缩的饮品应用——拿铁 / 冰沙……125



## Chapter 6 手冲的应用——不用等的冰滴咖啡

冰滴与冰咖啡的差别……130

冰咖啡冲煮示范……131

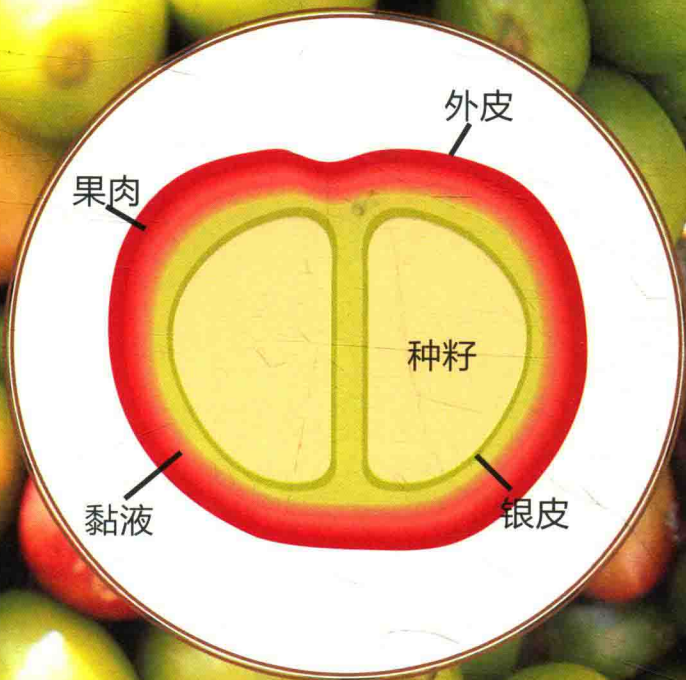






# **Chapter 1**

## **咖啡豆的基本知识**



## 咖啡樱桃

实际上，咖啡也是水果的一种。我们一般所说的“咖啡”，是指果实里的种籽，而果实则被称为咖啡樱桃（Cherry）。

咖啡树为茜草科多年生的高木，正常可以生长到6~8米高，但是在庄园管理下，栽种的咖啡树大多会被维护在2米左右的高度。全世界的咖啡属植物大约有40种，人工栽培用于制作咖啡的大致可分为阿拉比卡种、罗布斯塔种和利比里亚种。

咖啡的种植分布因气候的影响，大致分布于南回归线与北回归线附近，涵盖的区域分布在非洲、中南美洲和一部分亚州国家。以产量来看，第一名是巴西，其次越南，第三名则是哥伦比亚。

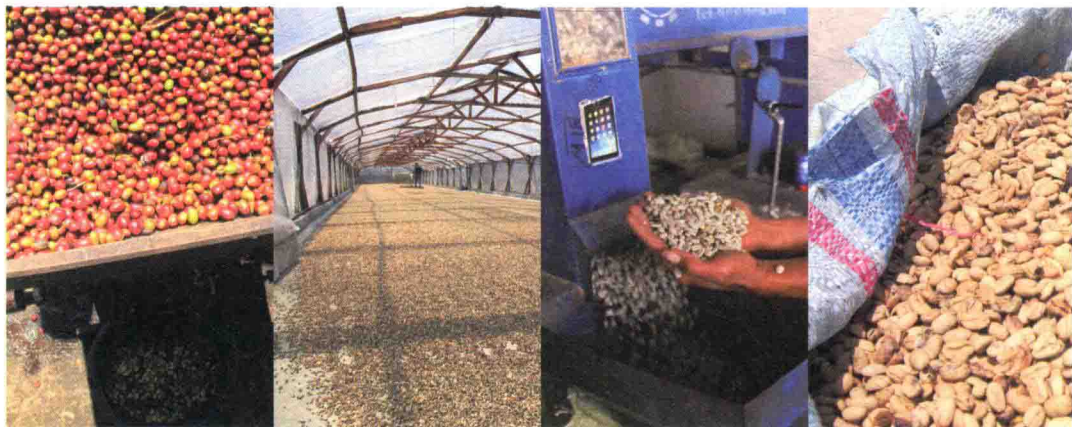
在经过处理之前，咖啡果实的外观很像樱桃，而我们真正使用的部分，则是位于果实里面的种籽。左图是咖啡樱桃的剖面图，中间绿色的部分就是种籽。咖啡果实由内而外的结构，分别为种籽、银皮、黏液、果肉以及最外层的外皮。



## 生豆的处理方法

为了将种籽取出，需要一些特定的处理过程。处理方式分为水洗和日晒两种。处理方式的不同，也会影响咖啡的风味。

水洗法是将咖啡樱桃去除外皮后，通过水洗将内部的果肉和黏液去除，然后将洗出的种籽放在太阳下曝晒或用机器来进行干燥。而日晒法则是保留外皮，直接曝晒或用机器进行干燥，再将种籽取出。



水洗法在处理过程中，因为有水，所以加强了发酵的程度，为咖啡生豆带来更丰富的酸质。日晒与水洗处理法的选用，也受不同地区自然条件的限制，如非洲有些地区因常年缺水，很难用水洗法来处理，所以日晒就成了唯一的选择。顺便提一下，日晒法是将咖啡樱桃整颗晒干再去除外皮，所以需要的设备也相对比较简单。

除了这两种处理法之外，还有一种方法介于两者之间，称为蜜（Honey）处理法。它和水洗法的差别，是在去除外壳后，只用水清洗去除果肉，将包覆在种籽外的黏液保留下来，直接晒干。这种处理法的优点是种籽在有黏液包覆的情况下被晒干，能吸取更多养分，产生更厚实的口感。

以上三种处理法各有优缺点。例如，水洗法处理的咖啡在口感上会比日晒的稍嫌不足，而日晒法虽然有丰厚的口感，但是过程中的不稳定性，则常会让良品率过低。因此，生豆处理方式并非影响咖啡风味的绝对因素，接下来要介绍的“烘焙”才是真正的关键。





## 烘焙的基本概念

咖啡生豆在出货之前，原则上会在储藏室内存放三到六个月。这是为了让生豆内部的水分可以分布得更均匀，让生豆在之后的运送过程中可以保持较佳的质量，也能保持生豆的新鲜度。

生豆含水的均匀度会直接影响到紧接在后的烘焙。如果内外水分含量差异太大，会导致生豆在脱水和加热的阶段受热不均。脱水阶段的受热没处理好，会让接下来的导热和整体水分蒸发更不均匀。

咖啡生豆本身就具有原产区的特色与风味，但如果生豆内部含有多余水分，则会将这些原本具备的特色消弱而使其不容易辨别。因此，烘焙最主要的目的，就是要让生豆的整体水分能均匀地减少。此外，脱水率和焦糖化的程度不同，风味和特色也会截然不同。

我们可以将生豆烘焙大略分为浅焙、中焙与深焙3个阶段，然后加以细分为以下8大种烘焙程度。

- ◆ 极浅烘焙 (Light roast)
- ◆ 浅烘焙 (Cinnamon roast)
- ◆ 中度烘焙 (Medium roast)
- ◆ 中微深烘焙 (High roast)
- ◆ 中深度烘焙 (City roast)
- ◆ 微深度烘焙 (Full city roast)
- ◆ 极深烘焙 (French roast)
- ◆ 极深度烘焙 (Italian roast)

以上这些焙度的差异，主要是在于酸甜和焦糖化程度的不同。浅焙原则上都是以酸甜为主调性，进而凸显产区生豆的独特香气；而深焙则是偏重口感与甜韵。焙度的选择中考虑的重点是要能将生豆风味、口感及酸甜度加以平衡，因此不可以一概而论。

