

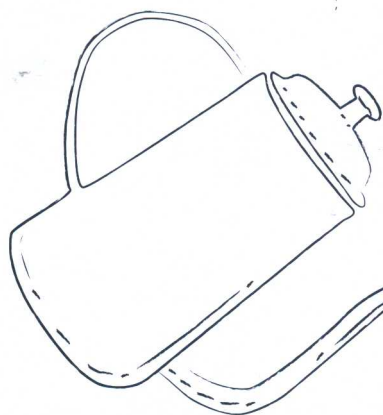


「韩」都炯秀 著
鲍莹莹 译

慢下来，
享用手冲咖啡的美妙香气，
享用一杯只属于自己的手冲咖啡，
让生活别具风味。

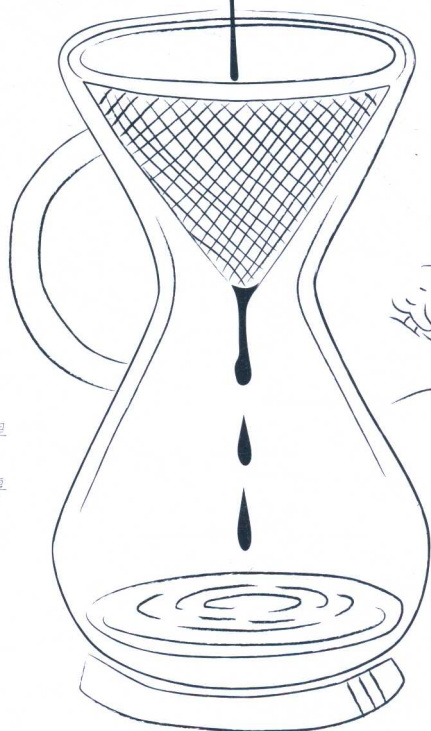
享用一杯 手冲咖啡

不管怎样，我就是喜欢喝好喝的咖啡



精注式 & 浇注式

西方人在冲泡咖啡的时候
通常采用自由自在的浇注式注水
而东方人在冲泡咖啡的时候
会将所有的精诚都放在这杯咖啡上
手法细腻，更喜欢采用精注式注水
精注式利用的是使水透过咖啡粉的原理
咖啡成分被更多地萃取出来，味道浓厚
而滤纸特有的气味会使咖啡的醇度
更好地显现出来



全国百佳图书出版单位

 化学工业出版社

享用一杯 手冲咖啡

「韩」都炯秀 著
鲍莹莹 译



化学工业出版社

·北京·

咖啡冲泡,是指将研磨后的咖啡粉放入萃取工具中,注入水,冲泡出咖啡液的方法。与人们较熟悉的意式浓缩咖啡相比,冲泡咖啡更能体现出咖啡豆原本的味道。从整体上来看浓度较轻、味道更温和。

咖啡豆种类的不同,萃取工具的不同,水温与注水方式的变化,甚至滤纸的不同,都会影响咖啡的味道,其变数之多,也是人们对其着迷的原因所在。

本书分析了影响咖啡味道的4大冲泡元素,并根据轻度冲泡、中度冲泡和深度冲泡的原则,详细介绍了22种咖啡萃取工具的使用方法及其冲泡出的咖啡特点,帮助你找到适合的萃取工具,冲泡出属于自己的咖啡。

图书在版编目(CIP)数据

享用一杯手冲咖啡/[韩]都炯秀著;鲍莹莹译. —北京:
化学工业出版社, 2015. 12
ISBN 978-7-122-25517-4

I. ①享… II. ①都… ②鲍… III. ①咖啡-配制
IV. ①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第255540号

커피 브루잉 © 2014 by Do Hyungsoo

All rights reserved

First published in Korea in 2014 by IBLINE Co., Ltd

Through Shinwon Agency Co., Seoul

Simplified Chinese translation rights © 2016 by CHEMICAL INDUSTRY PRESS

北京市版权局著作权合同登记号: 01-2015-3521

责任编辑: 丰 华 李 娜

封面设计: 尹琳琳

责任校对: 边 涛

装帧设计: 北京八度印象图文设计有限公司

出版发行: 化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)

印 装: 北京盛通印刷股份有限公司

710mm×1000mm 1/16 印张12¹/₂ 字数280千字 2016年1月北京第1版第1次印刷

购书咨询: 010-64518888(传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书,如有缺损质量问题,本社销售中心负责调换。

定 价: 56.00 元

版权所有 违者必究

汉溶

爱·生·活

HAN RONG



C O F F E E
B R E W I N G



序

随着人们对咖啡的关注度越来越高，希望体验各式咖啡口味的爱好者们日益增多。在这样的潮流下，因具有丰富多彩的香味而被认为是高品质咖啡的“精品咖啡”成为一种趋势。优质的取材、精细的加工过程，以及重点“展现出咖啡原味”的萃取方式，人们越来越关心那个赶走瞌睡，让大脑暂时清醒的黑色液体的真实面目。

在这样的趋势下，比起浓郁的意式浓缩咖啡，寻找能够完全展现材料本来味道的冲泡咖啡的人渐渐多起来。冲泡咖啡与意式浓缩咖啡不同，它不需要加压，只是单纯地用咖啡粉和水来制作，味道更加深厚。另外，冲泡咖啡制作简单，无论何时何地都可以制作，在咖啡需求量越来越多的当下，更是可以没有负担的随时享用。样式和功能两方面都能令人满足的各式咖啡萃取工具，更是赋予咖啡冲泡更多的乐趣。

每一杯咖啡都有它自己特有的色彩。农夫如何栽培，烘焙师、咖啡师怎样处理，方式不同，产物的属性就不一样。可以说，你现在所品味的咖啡其实是你一生中唯一一次能够品味的咖啡。咖啡的味道就是这样，在细微的方面非常敏感，并会随之发生变化。咖啡的这种属性也许会让你觉得困难、陌生，但这恰恰是它的魅力所在。不管是什么，一旦反复出现，很快就会令人乏味，而咖啡正是有着数以万计的变数，才能让人每次都体验到不同的韵味。只要掌握好个人所喜欢的味道、萃取工具，以及咖啡豆的个性，便能随时走近你想要的冲泡咖啡。

本书作为一本面向冲泡咖啡初学者的贴心指南，主要内容大致分为两个部分。第一部分对制作咖啡之前需要掌握的基本知识及工具进行了全面的介绍，第二部分则针对各种萃取工具的咖啡冲泡配方进行了介绍。但是这仅仅是笔者对咖啡配方的提议，比起刻板照做，也可以慢慢熟悉，摸索出自己的方式。

咖啡冲泡就像乐高游戏一样，没有固定答案。就像在乐高游戏里随心所欲搭积木一样，咖啡冲泡也只要按照个人喜好去做就好了。了解本书中所列举的咖啡配方和其中的原理，会在咖啡冲泡上给你很大帮助。

想要使平凡的日子多一份轻松和快感吗？想要送给谁一杯饱含真心的咖啡吗？那么，不要犹豫，马上开始学习咖啡冲泡吧！现在开始，就是使平凡的日子变得丰饶的咖啡冲泡时间！



CONTENTS 目录

01

WHAT IS BREWING

什么是咖啡冲泡法 · 1

02

BEFORE BREWING

咖啡冲泡开始之前 · 7

1 咖啡豆的特性 · 9

2 对萃取工具的理解 · 12

3 个人的咖啡取向 · 14

03

ELEMENTS OF BREWING

冲泡的要素 · 21

1 咖啡豆的状态 · 23

2 咖啡粉颗粒大小 · 28

3 水温 · 31

4 萃取时间 · 32

04

BREWING TOOLS

冲泡咖啡所需要的工具 · 35

专栏 冲泡咖啡的核心指导 · 38

05

MILD BREWING

轻度冲泡 · 41

CHEMEX 美式滤泡壶 · 42

KONE 不锈钢滤网 · 50

KALITA 卡莉塔 · 56

KALITA WAVE 卡莉塔波纹系列 · 62

KŌNO 河野式滤杯 · 70

HARIO V60 哈里欧V60 · 76

CLEVER 聪明杯 · 82

NEL 法兰绒滤网 · 88

COFFEE MAKER 手冲咖啡机 · 96

专栏 不同烘焙程度的咖啡豆的冲泡规则 · 104

06

MEDIUM BREWING

中度冲泡 · 107

AEROPRESS 爱乐压 · 108

MOKAPOT 摩卡壶 · 116

SIPHON 虹吸壶（塞风壶）· 124

专栏 花式冲泡咖啡 · 134

07

STRONG BREWING

深度冲泡 · 137

FRENCH PRESS 法式滤压壶 · 138

SOFTBREW 陶瓷咖啡壶 · 144

ESPRO PRESS 新式法压咖啡壶 · 150

CAFE SOLO 独奏咖啡壶 · 156

KINTO FARO DRIPPER 啡烙手冲咖啡组 · 162

专栏 萃取工具的新趋势 · 168

08

VARIOUS BREWING

其他冲泡 · 171

IWAKI WATER DRIP 日本怡万家冰滴咖啡壶 · 172

HARIO MIZUDASHI POT 哈里欧浸滤式咖啡壶 · 178

COFFEE PIN 越南滴滴壶 · 184

KALITA ONE-TOUCH DRIPPER 卡莉塔一次性滤杯 · 188



冲泡课程

01

WHAT IS BREWING

什么是咖啡冲泡法

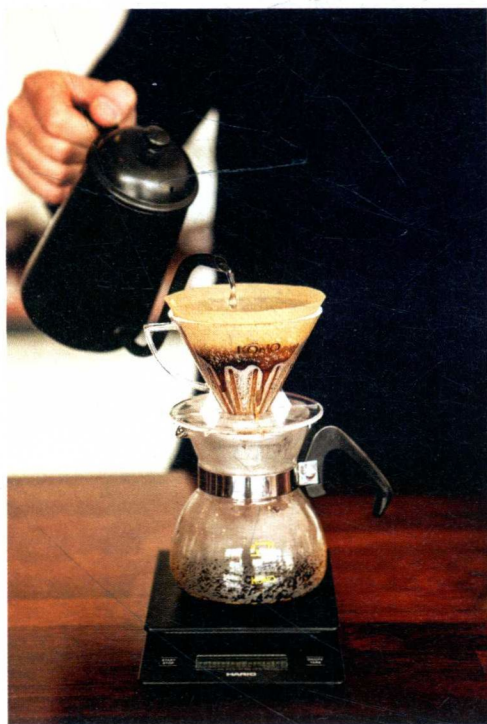
只要稍微对咖啡有点兴趣的人，大概都听说过“意式浓缩咖啡”和“手冲咖啡”这样的词。但是，即使那些所谓的咖啡爱好者，对“咖啡冲泡（brewing）”一词也是很陌生的。查找一下brewing一词的字典释义，有几种解释。brewing的动词原形“brew”有“酿造（啤酒）”“泡（茶），煮（咖啡）”“熬制”等意思。本书中所讲的“brewing”接近于第二种释义。在美国，通常用“brew coffee”的说法表现冲咖啡的意思。

一句话，brewing（冲泡）一词就是指制作咖啡的一系列过程，它与意式浓缩咖啡的萃取方式是不一样的。意式浓缩咖啡是在短时间内通过高温高压的方式把咖啡精华提炼出来，而冲泡则是把水浇注到咖啡粉上，再通过滤网的过滤萃取咖啡。因此，手冲咖啡与咖啡冲泡事实上是一个意思。只是在韩国，因为受到日本的影响，将这种咖啡萃取方式称为“hand drip（手冲咖啡）”，而在美国和北欧则多用“brewing（冲泡）”一词表现。

大部分的冲泡器具都是单纯利用咖啡粉和水的溶合使咖啡精华得到释放，然后再用细密的滤网过滤提炼，因此冲泡咖啡与意式浓缩咖啡相比，浓度低，口感温和。正因如此，冲泡咖啡在喜爱中浓度咖啡的美国和澳洲等地需求量很大。冲泡咖啡不添加糖浆和其他辅料，咖啡豆天然的特性和萃取工具的特征都原原本本地体现在味道中。因此，如果不谈咖啡豆和萃取工具，就无法谈冲泡咖啡。

仅在几年前，韩国冲泡咖啡的大趋势还是日本式——深度烘焙后提取高浓度的咖啡液。最近，受到流行趋势的影响，美国或澳洲式的以咖啡香为中心，使用浅中度烘焙的咖啡豆萃取的淡咖啡更加受欢迎。特别是以有名咖啡师和咖啡公司为首，各种各样的咖啡冲泡工具得到广泛认知，高品质的精品咖啡受到瞩目，这种能够更有效地提取咖啡香味的冲泡方式在全世界范围内得以广泛流行。与日式咖啡冲泡相比，美式咖啡冲泡没有那么繁琐，在日常生活中实施起来也不是非常困难，较之日式厚重的咖啡，美式冲泡咖啡口感清淡，更适宜于经常饮用。

咖啡冲泡法依据萃取咖啡液的原理，可分为过滤式和浸滤式咖啡两大类。



01 过滤式

把水浇注在咖啡粉上，水通过咖啡粉，过滤提取咖啡液。



02 浸滤式

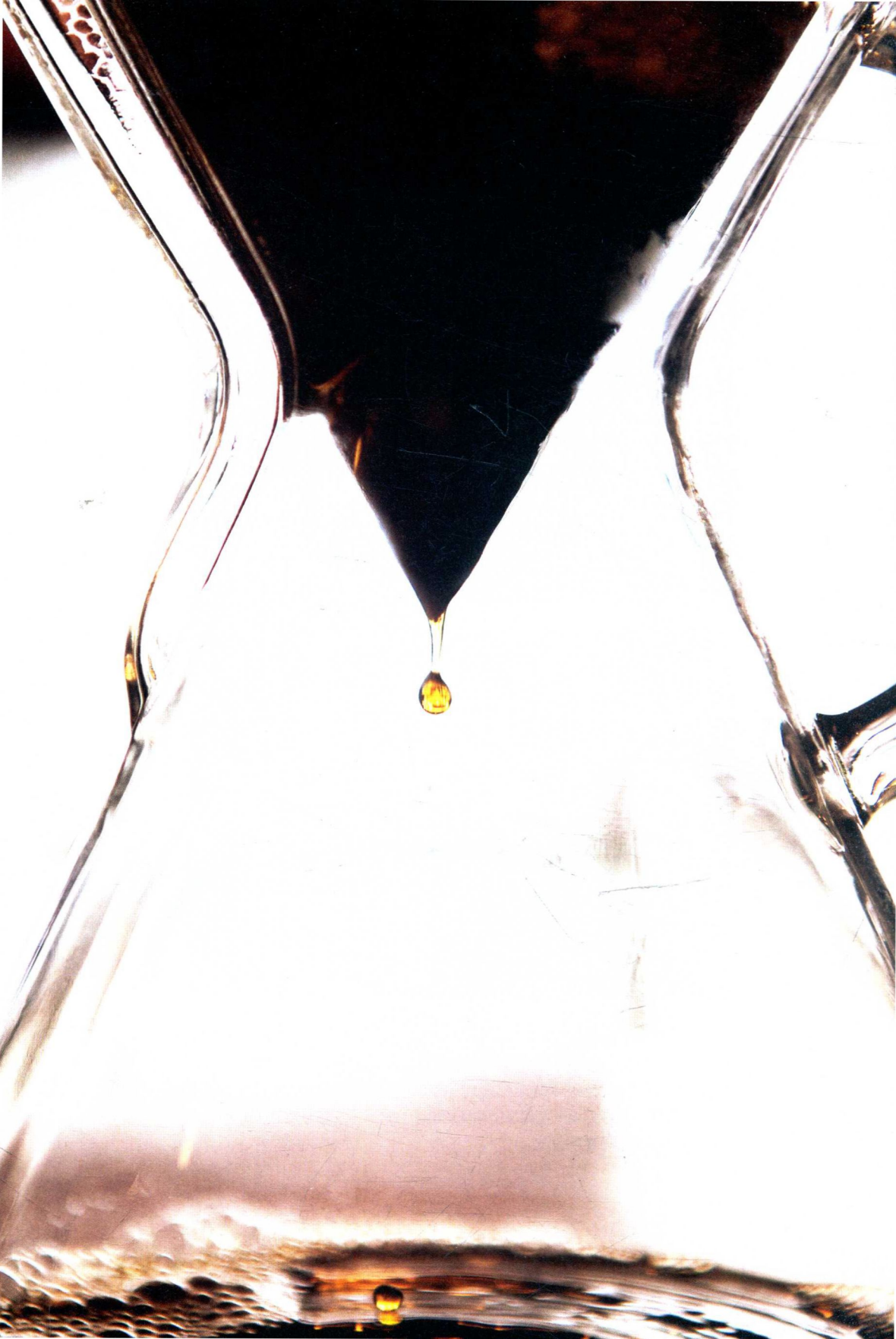
把咖啡粉放入水中浸泡或煮，进而萃取出咖啡液。



冲泡咖啡和意式浓缩咖啡



意式浓缩咖啡（Espresso）取自“express”快速之意，它是给咖啡粉加注9个大气压与93℃左右的高温热水，在30秒的短时间内急速萃取30毫升的浓缩咖啡液。意式浓缩咖啡的萃取条件与冲泡式完全不同，它会同时萃取出咖啡豆的油性成分，因此咖啡表面漂浮着一层厚厚的呈棕红色的油脂沫——咖啡脂，正是如此，意式浓缩咖啡的口感更加香浓。



冲泡课程

02

BEFORE BREWING

咖啡冲泡开始之前