

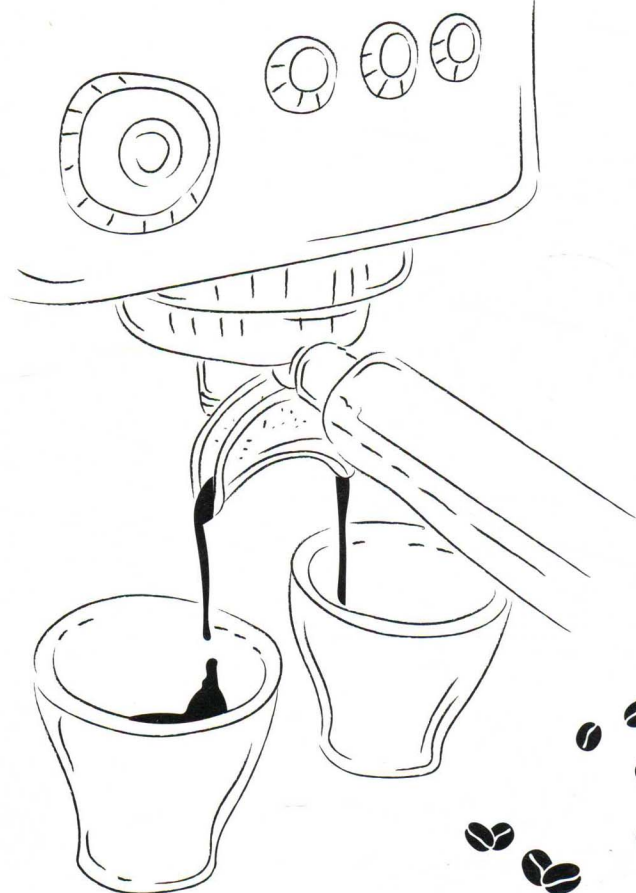


「韩」安宰赫 申昌浩 著
周琳 译

送给咖啡控的必读经典
送给咖啡师的意式浓缩咖啡必备指导书

Espresso 意式浓缩咖啡 制作百科

不管怎样，我就是喜欢喝好喝的咖啡



意式浓缩咖啡

是通过给粉碎的原豆加以强压

快速萃取出的意式浓咖啡

用意式浓缩咖啡机

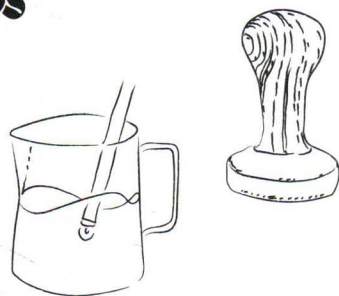
一般用**7克**的粉碎原豆

和**93℃**左右的水

加以**9bar**左右的压力

在**20~30秒**之内

就能萃取出**30毫升**的咖啡



全国百佳图书出版单位

 化学工业出版社

Espresso 意式浓缩咖啡 制作百科

〔韩〕安宰赫 申昌浩 著
周琳 译



化学工业出版社

·北京·

作为韩国“国家代表咖啡师”，作者基于多年的咖啡师从业经验和对咖啡的多项实验结果，完成了这本制作 Espresso 意式浓缩咖啡的指导用书，以实际应用为主，非常适合年轻的咖啡师。

本书分为上下两篇，上篇透彻地讲述了意式浓缩咖啡机的使用指南与技巧，磨豆机的种类和选购标准，用咖啡机打出完美奶泡的秘诀，甚至对咖啡粉锤、刀片、冲煮粉碗等零件都做了全面的介绍并给出挑选建议。作者通过实验测试对比结果，详细分析了在萃取意式浓缩咖啡中的五大变数，并对比了 11 种水和 3 种牛奶对咖啡萃取的影响；在下篇中，还奉上了经典的花式咖啡配方，以及各国特色的花式咖啡，特别附加了咖啡饮品、咖啡鸡尾酒、秘密花式咖啡的制作方法。

图书在版编目 (CIP) 数据

Espresso 意式浓缩咖啡制作 / [韩] 安宰赫，
[韩] 申昌浩著；周琳译．—北京：化学工业出版社，
2016.1

ISBN 978-7-122-25639-3

I. ①E… II. ①安… ②申… ③周… III. ①咖啡—
配制 IV. ①TS273

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 264819 号

에스프레소 바이블 © 2014 by Sean An, Benny Shin (An Jaehyuk, Shin Changho)

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：01-2015-3037

责任编辑：丰 华 李 娜

文字编辑：宋 娟

责任校对：宋 玮

装帧设计：北京八度出版服务机构

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 10 字数 250 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：58.00 元

版权所有 违者必究

前言

在咖啡业界从业这么多年，我们接触过无数写咖啡的书。想找一本关于意式浓缩咖啡的书，适合推荐给刚刚进入咖啡师这个世界的新手和学生，却一直没有找到合适的。要么是作者把自己的研究结果整理出来的译文书，要么是理论为主的专业书，而咖啡师这个行业实践要比想象困难得多。

很多人认为只要会启动咖啡机就能萃取意式浓缩咖啡。但是，外表看起来完全一样的生豆，实际上有可能从“做胎”就不一样，而且加工者和加工方法不同，萃取时的味道就会千差万别。随着时间的流逝，已经烘焙好的原豆的性质会自然发生改变，咖啡萃取装备和各种条件的不同，味道也会有差别。

从咖啡浆果蜕变为一杯香浓的咖啡，来到我们面前，萃取是最后一道关口，也是特别重要的环节，其原因就在于影响萃取的条件之多。在各种萃取条件都在起作用时，咖啡师只有树立自己的标准，才能得到想要的结果。

作为咖啡师一定要研究意式浓缩咖啡是为了做出始终如一的好喝的咖啡。所以，为了让咖啡师们能够更简单和正确地走近意式浓缩咖啡，我们策划了这本书。避开和现实不挨边儿的纯理论，避免从过于科学的角度切入，为了读者能够更好地理解各种设备、水、牛奶、冰块等决定意式浓缩咖啡品质的关键辅料，我们对整体内容进行了全面而翔实地说明。以多年来做咖啡师总结出的实操经验为基础，进一步讲解了意式浓缩咖啡的萃取过程、研磨、打蒸汽奶泡、花式咖啡等任何咖啡师都要懂的基础知识以及有关实际应用的体系性说明。

另外，为了打破一贯的意式浓缩咖啡指导书的模式，本书将最新趋势反映在书中，尽量做得和其他书有差别。在写到最近以职业咖啡师为中心引起广泛关注的Parts和TDS、萃取比率等概念时，我们以亲自进行的试验结果为基础将其对咖啡味道产生的影响进行了整理。此外，我们也没有忘记

对提高意式浓缩咖啡完成度的几个主要萃取变数进行详细的说明。

在本书的最后，我们介绍了35种以意式浓缩咖啡为基础的花式咖啡。

为了将配方中有可能发生的误差最小化，本书还细心地标注了测试时使用的原豆的详细信息以及做出好味道的小提示。

每一天都有无数的咖啡馆出现，也有无数的咖啡馆消失。在激烈竞争中能活到最后的终究是咖啡好喝的地方。不过，现实中确实有这样的问題：在卖场工作的咖啡师和咖啡馆老板大部分都没有得到明确的指导，对于要准备什么样的咖啡都很茫然。因此，饮料的品质逐渐下降，无法满足客人的要求。

所以，本书尽最大的努力更深层、更有实质性地讲解意式浓缩咖啡萃取和花式咖啡。希望咖啡师去思考在各自现实情况下如何把萃取做到极致，做出正确的判断并积极实践。

希望不管是新手咖啡师和咖啡馆创业者，还是想进一步提高萃取意式浓缩咖啡水平的现职咖啡师、想要提高自家咖啡馆咖啡品质的咖啡馆运营者，本书都能成为你们进一步走近完美意式浓缩咖啡的契机。



CONTENTS

目录

上篇 咖啡萃取 COFFEE EXTRACTION

01 UNDERSTANDING ESPRESSO

理解意式浓缩咖啡

- 4 什么是意式浓缩咖啡?
- 6 意式浓缩咖啡机
- 8 磨豆机

02 ESPRESSO EXTRACTION & MILK STEAMING

意式浓缩咖啡的萃取 和打蒸汽奶泡

- 12 意式浓缩咖啡的萃取
- 14 打蒸汽奶泡

03 PARTS

零件

- 24 零件
- 25 咖啡粉锤
- 32 刀片
- 37 冲煮粉碗

04 ESPRESSO EXTRACTION VARIABLES

意式浓缩咖啡萃取的变数

- 44 烘焙点
- 47 加粉量
- 49 颗粒大小
- 52 萃取水的温度
- 55 萃取压力

05 TDS

- 58 什么是TDS?
- 60 TDS测量仪
- 61 TDS测量方法

06 BREWING RATIO

萃取比率

- 64 萃取比率
- 66 萃取控制一览表和黄金杯
- 70 实践测试

07 UNDERSTANDING BASIC INGREDIENTS

基本材料

- 76 水
- 82 牛奶
- 87 冰
- 90 辅料

下篇 花式咖啡 COFFEE MENU

01 ESPRESSO

所有花式咖啡的基础，
意式浓缩咖啡

- 96 综合咖啡介绍
- 97 意式浓缩咖啡的种类

02 NOT REQUIRED SUB INGREDIENTS

不使用辅料的花式咖啡

- 100 美式咖啡
- 101 冰美式咖啡
- 102 拿铁
- 103 冰拿铁
- 104 卡布奇诺
- 105 湿卡布奇诺
- 105 干卡布奇诺
- 106 冰卡布奇诺
- 107 浓缩玛奇朵
- 108 雪克罗多

03 REQUIRED SUB INGREDIENTS

使用辅料的花式咖啡

- 112 摩卡
- 114 冰摩卡
- 115 康宝蓝
- 116 香草拿铁
- 117 冰香草拿铁
- 118 焦糖拿铁玛奇朵
- 119 冰焦糖拿铁玛奇朵

04 SPECIAL FEATURE BY COUNTRY

各国具有特色的花式咖啡

- 122 平白咖啡
- 123 奶泡咖啡
- 124 葡式咖啡
- 125 炼乳咖啡
- 126 维也纳咖啡
- 127 COFFEE SHOT
- 128 蜂蜜咖啡

05 BEVERAGE

咖啡饮品

- 132 绿茶咖啡
- 134 摩卡冰沙
- 135 格雷伯爵咖啡

06 COFFEE COCKTAIL

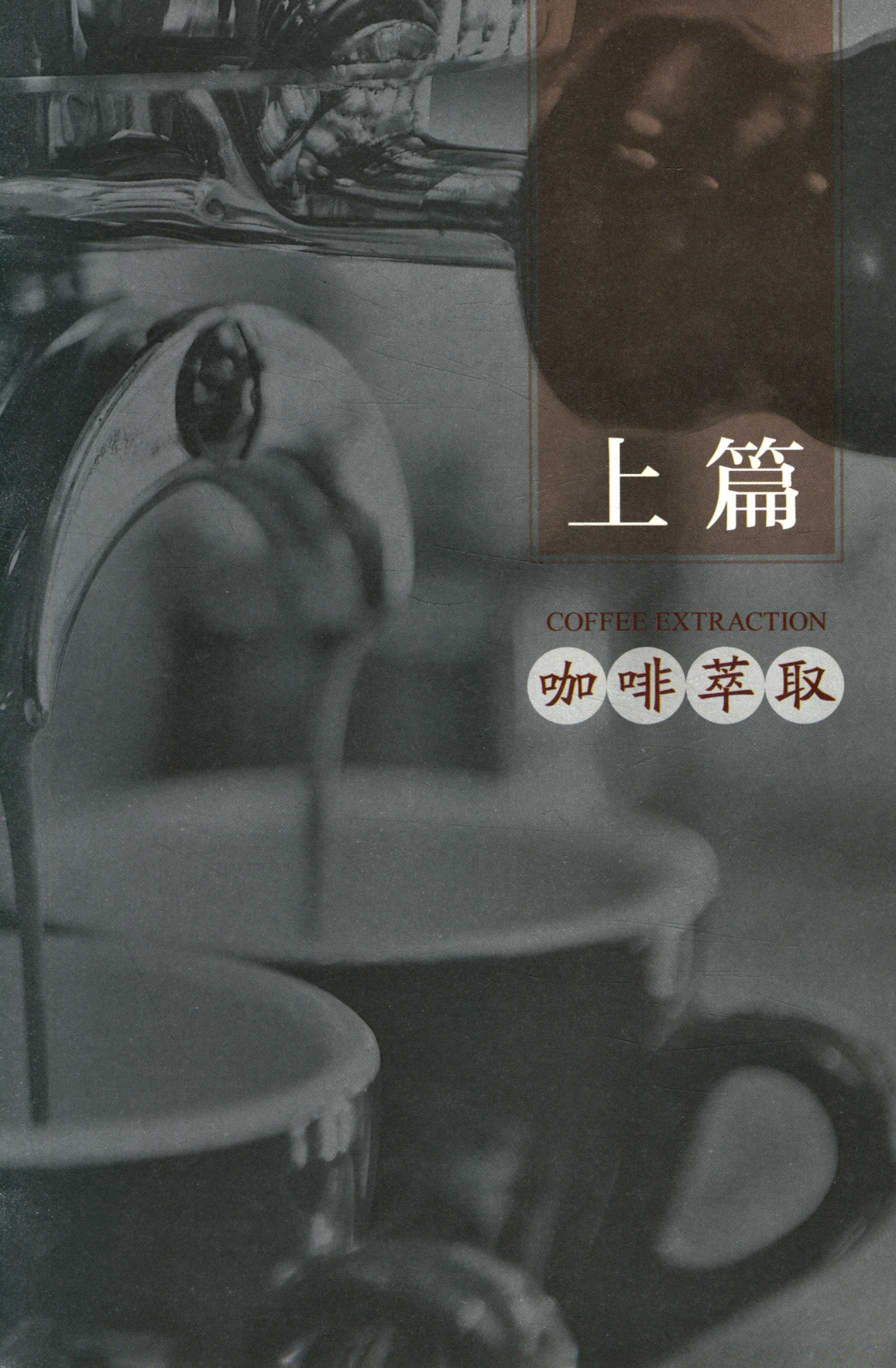
咖啡鸡尾酒

- 138 爱尔兰咖啡
- 139 皇家咖啡
- 140 拿铁马提尼
- 142 啤酒咖啡
- 143 甘露咖啡

07 SECRET MENU

秘密花式咖啡

- 146 酷6
- 147 新蛋奶酒
- 148 芳香摩卡
- 149 冰滴白与黑
- 150 2010创新咖啡



上篇

COFFEE EXTRACTION

咖 啡 萃 取

UNDER-
STANDING ESPRESSO

理解意式浓缩咖啡

OI



ESPRESSO

什么是意式浓缩咖啡？

意式浓缩咖啡这个单词是意大利语，意思是快，指通过给粉碎的原豆加以强压、在短时间内萃取出的意大利式浓咖啡。可以使用意式浓缩咖啡机进行萃取，一般用7克的粉碎原豆和93℃左右的水，加以9bar左右的压力，在20~30秒之内就能萃取出约30毫升的咖啡。比起冲泡咖啡，意式浓缩咖啡的萃取时间更短，咖啡因含量相对较低。因为浓缩程度较高，所以可以感受到其原本的味道和香气。

Extraction Conditions

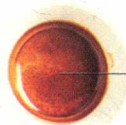
意式浓缩咖啡的萃取条件

- ☐ 粉碎原豆7~8克
- ☐ 9~10bar的压力
- ☐ 91~95℃的水
- ☐ 萃取时间20~30秒
- ☐ 萃取量30毫升左右

Crema

咖啡油脂

萃取意式浓缩咖啡时，咖啡表面上通常会出现一种叫做“咖啡油脂”的褐色油脂层。这是咖啡里的油脂成分，蕴含着多种风味。从咖啡油脂的色泽和状态就能看出萃取出的意式浓缩咖啡是否完美。



- ☐ 香味
- ☐ 咖啡油
- ☐ 褐色

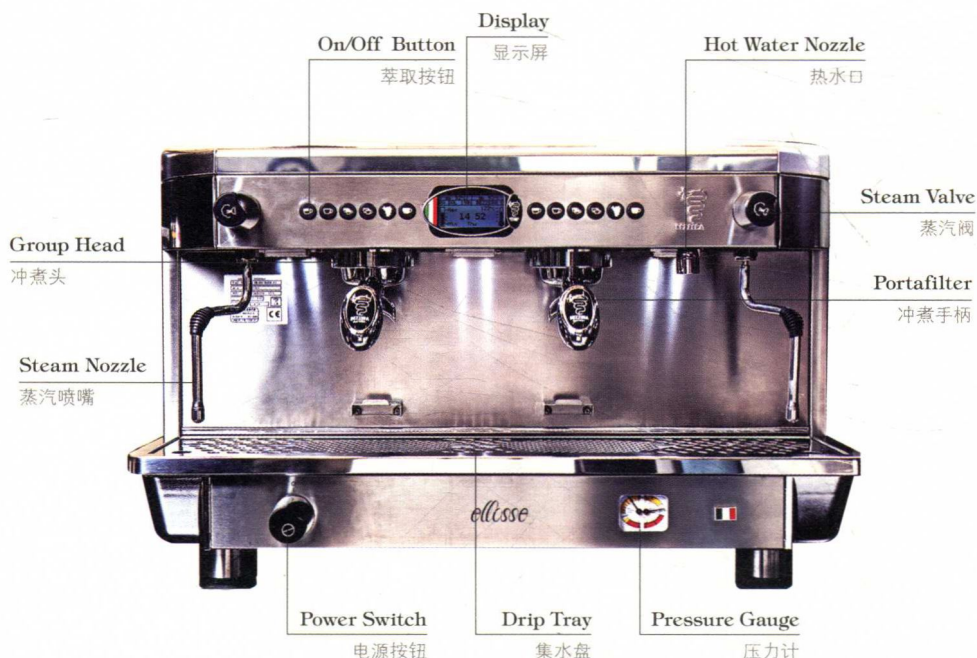
注：1bar=1.019716千克/厘米²，意思是给1厘米²的正方形空间加以1千克的力。

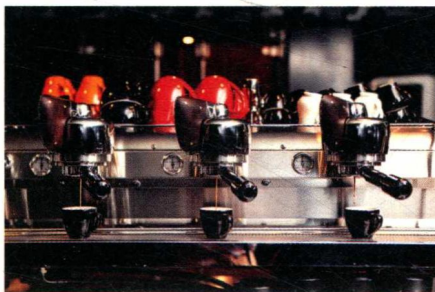


ESPRESSO COFFEE MACHINE

意式浓缩咖啡机

最近，兼备了功能和设计感的高档咖啡机有逐渐增多的趋势。这种机器不仅是咖啡馆视觉上的组成要素，其优点更在于扩大了压力、流速、温度等咖啡师能够控制的制作意式浓缩咖啡的条件。不过，不管是多么昂贵、性能好的机器，因咖啡师的理解和熟练操作程度的不同，其活用程度也是千差万别。因此，咖啡师的能力变得更为重要。





半自动 Paddle



手动 Manual

意式浓缩咖啡机大致分为全自动、半自动、手动3类，常说的机器指的都是半自动方式。像酒店或饭店等不以咖啡为中心的店，比较喜欢选择全自动咖啡机。而半自动咖啡机从按钮到桨都有着各种各样的样式，有设计感的要素也逐渐多了起来。手动咖啡机指的是杠杆式的机器，这种样式的机器要求咖啡师在每次萃取时都要测量咖啡豆和水的量，所以在繁忙的卖场中就显得没有实用性，而且机器上部的温杯器部分也相对较窄，空间活用度不高。但是半自动咖啡机整个机器都很有设计感，比较适合有复古氛围的卖场。

Tips for Buying

咖啡机购买要领

在选择意式浓缩咖啡机时，首先要弄清楚咖啡馆的概念和目的。不管三七二十一就购买昂贵的高配装备并不是正确选择。咖啡机的市场价已经形成，种类不同，价格也各不相同，所以在开设咖啡馆时，选择购买不同的机器必然会使预算发生很大的变动。

购买咖啡机时要考虑的事

- ☐ 创业资金
- ☐ 配置
- ☐ 萃取的稳定性
- ☐ 咖啡师的萃取实力
- ☐ 咖啡馆的单日预测销售量
- ☐ 装修概念
- ☐ 卖点的售后服务

咖啡机购买过程

- ☐ 第一个方法
 1. 列出符合预算的咖啡机详单。
 2. 从中选择本人相中的机器作为后补。
 3. 到各个机器的官方销售处亲眼看一下实体机，并亲自操作一下。
 4. 综合考虑价格、外观和便利程度做出最终决定。
- ☐ 第二个方法
 1. 按种类（全自动、半自动、手动）各选择3个喜欢的咖啡机。
 2. 仔细比较机器的配置和价格后选择其中一个。
 3. 再次考虑已选的是不是确实必要的机器。
 4. 决定好之后通过官方销售处购买。

GRINDER

磨豆机

对于意式浓缩咖啡的萃取来讲，和咖啡机一样重要的装备就是磨豆机。磨豆机有很多种类。根据咖啡师在萃取时侧重点不同，磨豆机可以有多种选择。研磨机是手动或是自动、刀片利口是平形刀片或是锥形刀片，其结果会发生变化。粉碎原豆的颗粒是否大小匀称、是否有结块的现象、油垢清洁是否容易等也是选择的标准。

Hopper Lid

豆仓盖

Hopper Gate

入豆口

Doser

研磨粉量调整器

Portafilter Stand

手柄置放冲煮架

Hopper

咖啡豆仓

Particle
Adjusting Lever

颗粒调整杆

Power Switch

电源开关





手动 Manual



自动 Automatic

磨豆机有手动和自动两种类型。手动磨豆机需要咖啡师亲自调节加豆量。若想做出同样的味道，每次都要用固定的模式把粉碎原豆装入冲煮手柄中，但在繁忙的咖啡店中想要严格控制加豆量并不容易。为了解决这个问题而开发出的设备就是自动磨豆机，其内置计时器可以简便地调节加豆量。因为可以更方便地维持咖啡味道的统一，所以很多咖啡师都偏爱自动磨豆机。