

冠军咖啡师 虹吸式咖啡 全示范

SYPHON COFFEE
PROFESSIONAL
TECHNIQUES



【日】巖 康孝 【日】吉良 刚 著
林丽秀 译



冠军咖啡师 虹吸式咖啡全示范

【日】藤 康孝 【日】吉良 和 著
林丽秀 译



光明日报出版社

图书在版编目(CIP)数据

冠军咖啡师虹吸式咖啡全示范 / (日) 巖康孝, (日) 吉良刚著 ; 林丽秀译. — 北京 : 光明日报出版社, 2016.5
ISBN 978-7-5194-0204-4

I. ①冠… II. ①巖… ②吉… ③林… III. ①咖啡—基本知识 IV. ①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第050270号

著作权登记号: 01-2016-1748

SYPHON COFFEE PROFESSIONAL TECHNIQUES

© YASUTAKA IWAO & TSUYOSHI KIRA 2011

Originally published in Japan in 2011 by ASAHIYA SHUPPAN CO., LTD..

Chinese translation rights arranged through DAIKOUSHA INC., KAWAGOE.

冠军咖啡师虹吸式咖啡全示范

著 者: (日) 巖康孝 (日) 吉良刚 译 者: 林丽秀

责任编辑: 李 娟 策 划: 多采文化

责任校对: 于晓艳 装帧设计: 杨兴艳

责任印制: 曹 诤

出版方: 光明日报出版社

地 址: 北京市东城区珠市口东大街5号, 100062

电 话: 010-67022197 (咨询) 传 真: 010-67078227, 67078255

网 址: <http://book.gmw.cn>

E-mail: gmcbs@gmw.cn lijuan@gmw.cn

法律顾问: 北京德恒律师事务所龚柳方律师

发行方: 新经典发行有限公司

电 话: 010-62026811 E-mail: duocaiwenhua2014@163.com

印 刷: 北京艺堂印刷有限公司

本书如有破损、缺页、装订错误, 请与本社联系调换

开 本: 750×1080 1/16

字 数: 100千字 印 张: 6.5

版 次: 2016年5月第1版 印 次: 2016年5月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5194-0204-4

定 价: 49.80元

版权所有 翻印必究

CONTENTS 目录

越来越受瞩目的虹吸式咖啡… 007

虹吸萃取原理… 010

虹吸装置的各部位名称… 012

虹吸装置的萃取结构… 020

何谓虹吸萃取技术… 022

虹吸萃取技巧（卤素灯加热器）吉良刚… 026

准备… 028

煮沸… 029

插入上壶… 030

第一次搅拌… 032

浸渍… 034

第二次搅拌… 036

Vacuum（吸引）… 038

萃取理论… 040

事后整理… 042

清洗… 042

过滤装置的维护保养… 043

虹吸装置的事前准备… 043

虹吸萃取原理（应用篇）

萃取 2 人份咖啡… 044

冰咖啡… 046

香料咖啡… 048

红茶… 050

虹吸式咖啡萃取装置的摆设方式… 052

虹吸式咖啡调理台的演出效果… 053

虹吸萃取技巧（燃气加热器）巖康孝… 054

萃取理论… 056

准备… 058

煮沸… 059

插入上壶… 060

开始萃取… 061

第一次搅拌… 062

浸渍… 065

第二次搅拌… 066

Vacuum（吸引）… 068

将咖啡液注入杯中… 070

清洗… 070

道具… 071

虹吸萃取原理（应用篇）

冰咖啡… 072

咖啡欧蕾… 074

使用小型虹吸萃取装置… 076

虹吸式和意式浓缩咖啡萃取实况… 078

虹吸式咖啡大师对谈实录 巖康孝 × 吉良刚… 080

简况 作者介绍… 102



冠军咖啡师

虹吸式咖啡全示范

【日】藤 康孝 【日】吉良 和 著
林丽秀 译

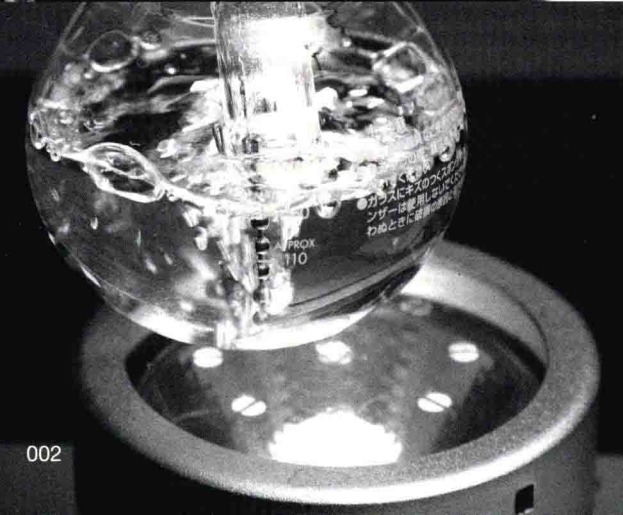


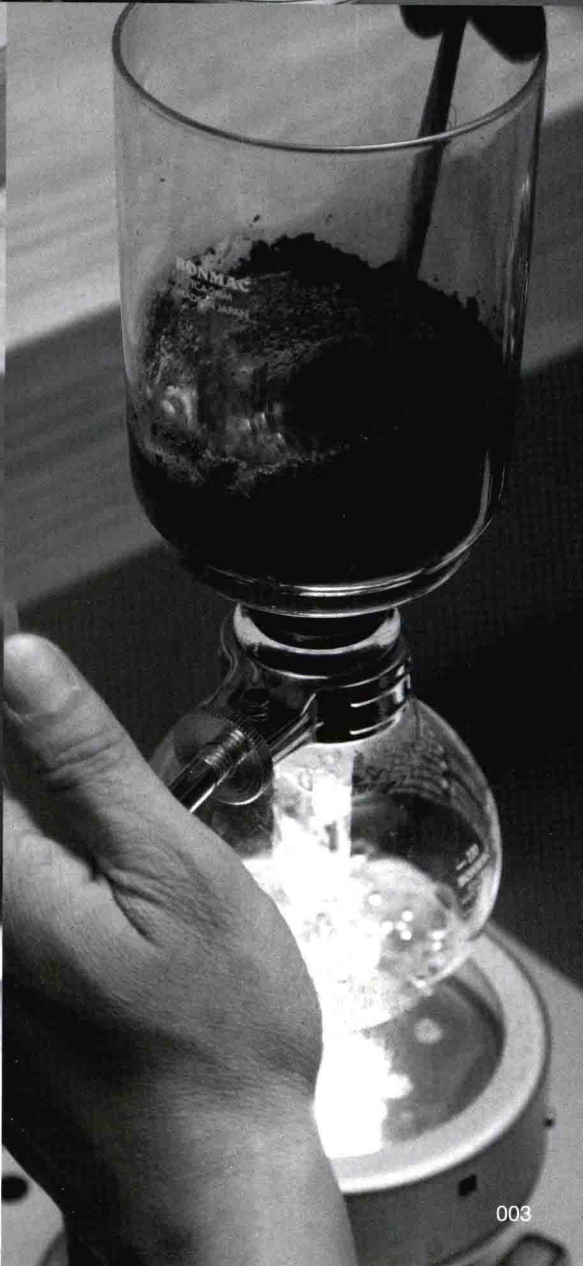
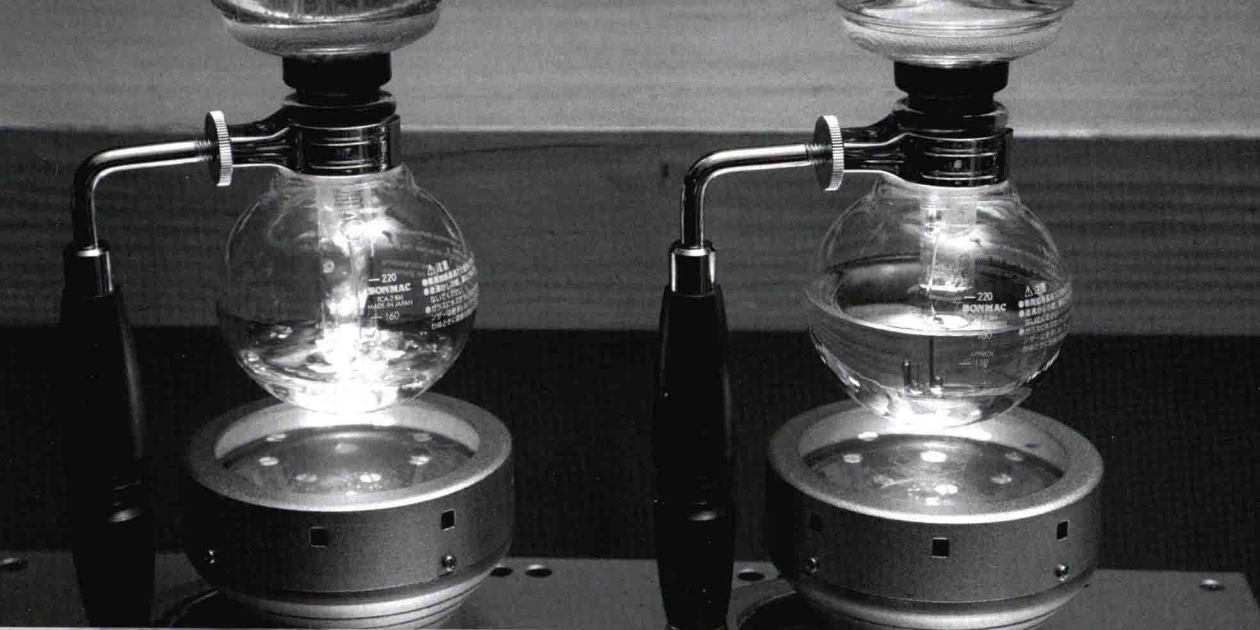
光明日报出版社

SYPHON

By HAROGEN SPOT HEATER

卤素灯加热式虹吸萃取

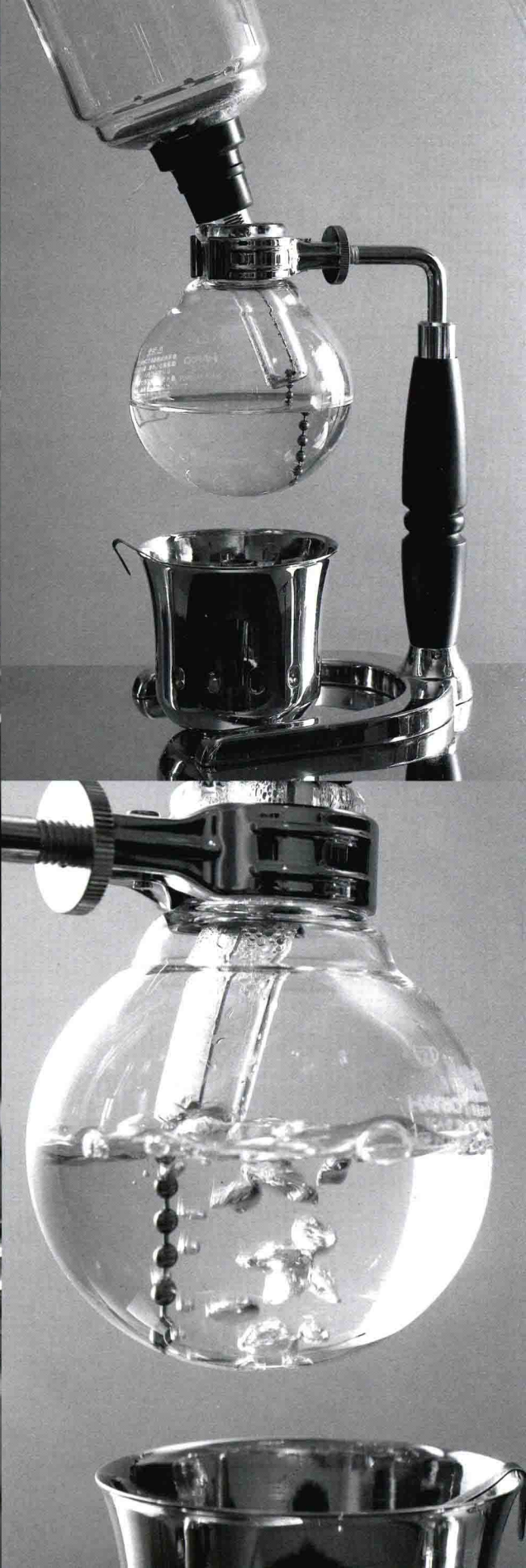




SYPHON

By GAS HEATER

燃气加热式虹吸萃取







越来越受瞩目的虹吸式咖啡

巧妙运用蒸汽吸引原理的“虹吸式 (syphon、siphon)”咖啡萃取法据说是英国人于 19 世纪初发明的，另据相关记录显示，德国、法国也于同时期开发，唯确切发祥历史至今不明。20 世纪初以虹吸式咖啡壶 (vacuum coffee pot)名称取得美国专利。第一支日本产虹吸装置“KONO (科诺) 咖啡 SYPHON”于 1925 年成功研发制造。

日本产虹吸装置直到欧洲发明虹吸装置百余年后才问世，不过，虹吸装置迅速普及并深入人们生活。

1970 年广设于日本全国各地，采用“咖啡专门店”经营模式的咖啡店中，已经有不少店家选择用虹吸装置萃取咖啡，同时，虹吸装置也深入普通家庭，成为日本人非常熟悉的咖啡器具。

2003 年，日本精品咖啡协会 (SCAJ) 主办的日本咖啡大师竞赛 (JBC) 中设置“虹吸式咖啡组”竞赛项目，这是日本首创。

本书中特别为您邀请到曾在该比赛中荣获虹吸式咖啡组冠军殊荣的两位大师，针对他们长期钻研的虹吸式咖啡冲煮技巧，或从日常工作的过程中累积的虹吸式咖啡处理诀窍，进行精辟的解说。

2009 年首届世界杯虹吸式咖啡竞赛在日本举行。希望本书能成为未来的虹吸式咖啡师 (Siphonist) 或立志提升技术水准的咖啡调理师 (Barista) 的参考性书籍，期望咖啡店更为普及，全世界都能喝到最美味的虹吸式咖啡。



CONTENTS 目录

越来越受瞩目的虹吸式咖啡… 007

虹吸萃取原理… 010

虹吸装置的各部位名称… 012

虹吸装置的萃取结构… 020

何谓虹吸萃取技术… 022

虹吸萃取技巧（卤素灯加热器）吉良刚… 026

准备… 028

煮沸… 029

插入上壶… 030

第一次搅拌… 032

浸渍… 034

第二次搅拌… 036

Vacuum（吸引）… 038

萃取理论… 040

事后整理… 042

清洗… 042

过滤装置的维护保养… 043

虹吸装置的事前准备… 043

虹吸萃取原理（应用篇）

萃取 2 人份咖啡… 044

冰咖啡… 046

香料咖啡… 048

红茶… 050

虹吸式咖啡萃取装置的摆设方式… 052

虹吸式咖啡调理台的演出效果… 053

虹吸萃取技巧（燃气加热器）巖康孝… 054

萃取理论… 056

准备… 058

煮沸… 059

插入上壶… 060

开始萃取… 061

第一次搅拌… 062

浸渍… 065

第二次搅拌… 066

Vacuum（吸引）… 068

将咖啡液注入杯中… 070

清洗… 070

道具… 071

虹吸萃取原理（应用篇）

冰咖啡… 072

咖啡欧蕾… 074

使用小型虹吸萃取装置… 076

虹吸式和意式浓缩咖啡萃取实况… 078

虹吸式咖啡大师对谈实录 巖康孝 × 吉良刚… 080

简况 作者介绍… 102

MECHANISM OF THE SYPHON

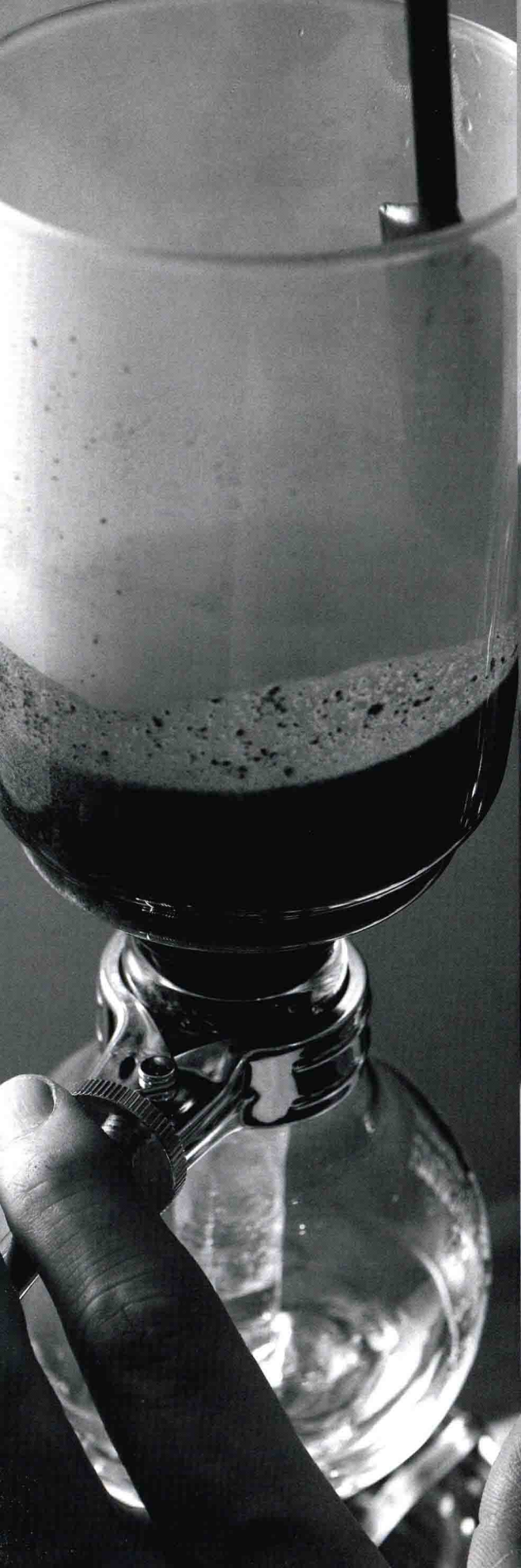
虹吸萃取原理

虹吸装置的各部位名称

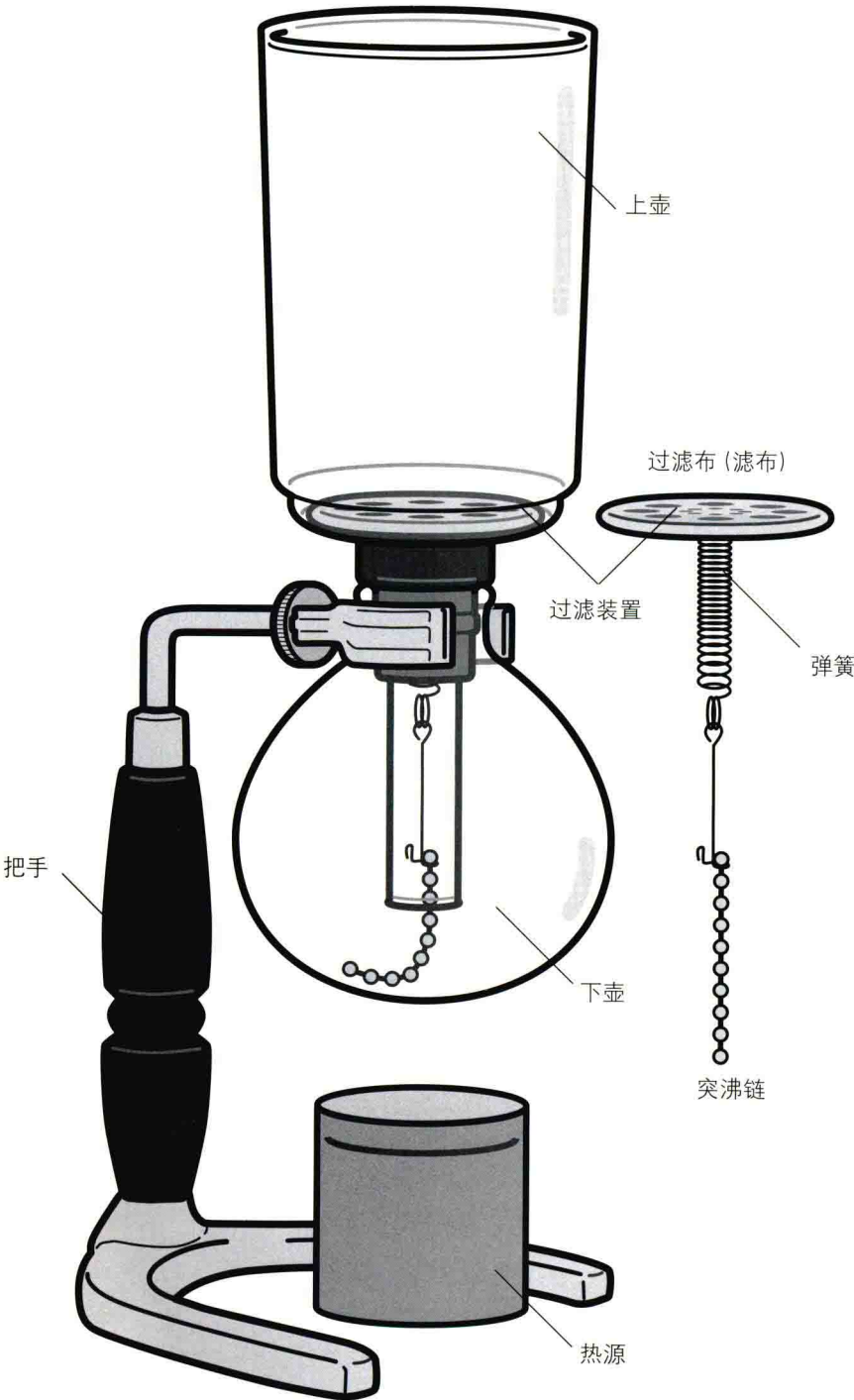
虹吸装置的萃取结构

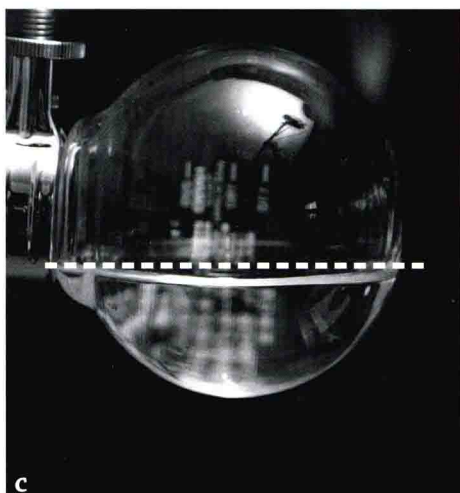
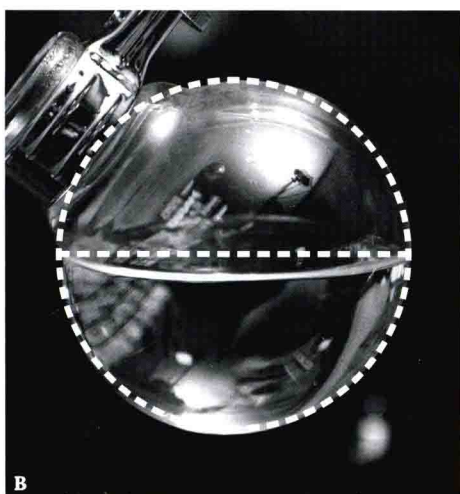
何谓虹吸萃取技术





虹吸装置的各部位名称





FRASCO

下壶

用壶座的夹取部位夹住颈部，用于盛装热水的球状部位就是下壶。通常握住壶座的把手部位注入热水。同时握住 3 个壶座的把手部位，将热水分别注入下壶中，看起来极具专业水准（图片 A）。

使用 2 人份虹吸装置时，下壶容量为 320mL。半壶容量为 160mL，相当于冲煮 1 杯热咖啡的热水量。（提供分量为 150mL）。

下壶表面有刻度标示，标明了冲煮 1 杯咖啡的热水量，不过，如果了解半壶容量相当于 1 杯的分量，不需要盯着刻度也能轻松注入热水。将下壶视为圆形，注入热水至半圆处时，即表示壶里已装有 160mL 的热水（图片 B）。3 个下壶分别注入 160mL 热水时也可采用此要领。

下壶横向水平摆放，热水不会溢出壶口，即表示壶里装有 110mL 的热水（图片 C）。110mL 为萃取冰咖啡的热水量。

了解以上诀窍后，注入热水时就不必紧盯着刻度或费心计量，这就是可以迅速完成冲煮流程的专业级处理诀窍。