

美食随身册

速调 花式 咖啡

用浪漫心情和独特巧思
调制出香醇有个性的好味道

10元
超值

New!
最新版

成美慧 徐铭璟◎著

汕头大学出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

速调花式咖啡 / 成美慧, 徐铭璟著. — 2 版. — 汕头: 汕头大学出版社, 2007. 4
(美食随身册)

ISBN 978-7-81120-080-5

I. 速… II. ①成… ②徐… III. 咖啡—配制 IV. TS273

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 040471 号

速调花式咖啡

作 者: 成美慧 徐铭璟

责任编辑: 蒋惠敏 叶 慧

责任校对: 廖醒梦

封面设计: 郭 炜

责任技编: 姚健燕 李 行

出版发行: 汕头大学出版社

广东省汕头市汕头大学内

邮 编: 515063

电 话: 0754-2903126

印 刷: 深圳大公印刷有限公司

开 本: 889mm × 1194mm 1/32

印 张: 15

字 数: 100 千字

版 次: 2007 年 4 月第 2 版

印 次: 2007 年 4 月第 1 次印刷

定 价: 50.00 元 (全 5 册)

ISBN 978-7-81120-080-5

发行 / 广州发行中心 通讯邮购地址 / 广州市天河北路 177 号祥龙阁 3004 室 邮编 / 510620

电话 / 020-22232999 传真 / 020-85250486

马新发行所 / 城邦 (马新) 出版集团

电话 / 603-90563833 传真 / 603-90562833

E-mail: citeckm@pd.jaring.my

版权所有, 翻版必究

如发现印装质量问题, 请与承印厂联系退换

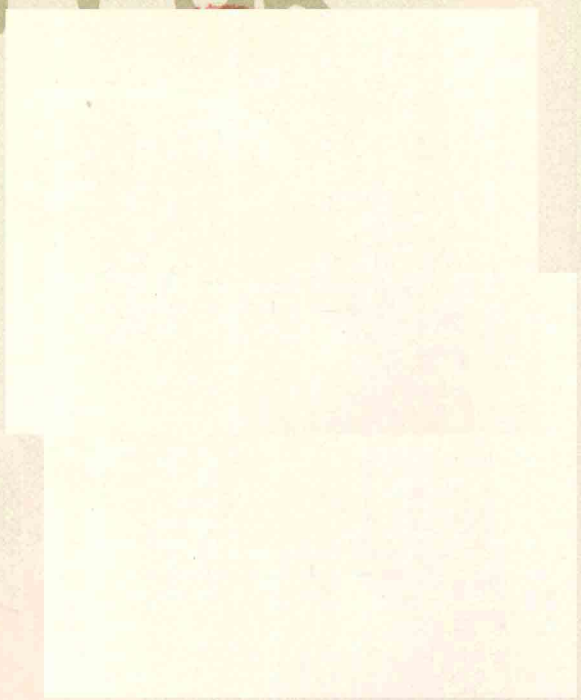
C
E

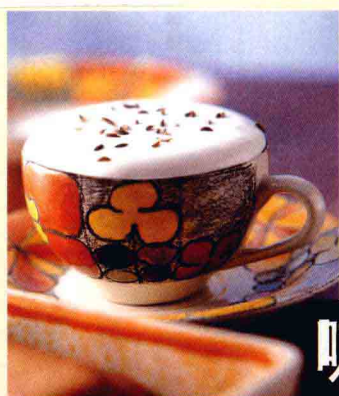
K
I
T
C
H
E
N



24.000

Coffee Break





咖啡 速调花式

成美慧·徐铭璟/著

汕头大学出版社

作者简介

About Authors



编辑小语：

身为工作伙伴的两人默契十足
认真亲切的工作态度
每一道咖啡都是经过细心调制
反复试验品尝确认的心血之作
只要亲自尝过
相信你会感受到两人的用心



成美慧 May

1976 年生，曾任职于知名餐饮连锁企业，并与数位烘焙老师合著出版了《饼干高手 Easy 做》、《动手玩创意点心》等书，现职意识厨房餐厅点心部主厨。

联络方式：

sensekitchen@ms91.url.com.tw

成美慧



徐铭璟 Jerry

1974 年生，从事餐饮业十余年，一位喜欢爵士乐的咖啡人，曾于网络发表咖啡与爵士乐之文章，现任职奥德修斯咖啡工作室讲师。

联络方式：

jerryhsu@ms5.url.com.tw

徐铭璟





作者序

Preface

一个机器能够迸出多少火花？

感谢出版社给予机会，能让十余年的工作经验累积成册，当然还有很多地方不够完善，仍需前辈指导，以及不断的学习；从接下这次的出版企划到整个拍照、文字的校订结束，更是有赖于摄影师等同仁的耐心协助，才得以顺利完成，在此由衷地致上谢意。

每每有人问起何以对咖啡如此执着，除了咖啡本身的迷人之处外，最大的原因还是从事咖啡行业的热情吧！即使有灰心挫折之时，但也视为不足之处继续努力，虽辛劳但也甘之如饴，今日幸得此缘分出版拙作，亦是一种自我勉励吧。

本书拍摄及制作的时间正值秋冬交替之际，秋风依旧萧瑟，秋雨依旧凄凉，应是秋愁愁不尽，今人郁郁之时，却随着心境的转变，而徐徐消逝，深邃复杂的心灵，也渐渐地激不起涟漪，令人想起李后主的词：“春花秋月何时了，往事知多少，小楼昨夜又东风，故国不堪回首月明中。雕栏玉砌应犹在，只是朱颜改，问君能有几多愁，恰似一江春水向东流……”

当然，哀愁可是不需理由的，还是听听音乐、喝杯咖啡再说吧！





CONTENTS

- 08 与咖啡的午后约会
- 09 咖啡基础知识
- 11 咖啡的基础口感
- 12 品啜咖啡有技巧
- 13 咖啡的辨识 & 保存
- 14 冲煮一杯好咖啡
- 16 花式咖啡基底 & 制作小技巧
- 18 咖啡渣妙用法



Alcoholic Coffee

酒类花式咖啡

Coffee
Break

- 20 序章 Overture
- 20 黑色奥菲斯 Black Orpheus
- 22 66 号公路 Route 66
- 24 多利安 Dorian
- 26 枯叶 Autumn Leaves
- 28 蓓蕾 Bud
- 30 如梦似幻 Stardust
- 32 偷闲 Relaxin'
- 33 魔幻之饮 Juju
- 34 殇 Sentimental
- 36 砌 Layer
- 38 情人 Amour
- 40 香醇小品 Sketch
- 42 印象主义 Impressionism
- 44 出走 Escape

Non-Alcoholic Coffee

非酒类咖啡



- 46 蔷薇之恋 Chanson de Rose
- 48 日出墨西哥 Sunrise of Mexico
- 50 飞扬的滋味 Wing
- 51 诗 Psalm
- 52 片段 Piece
- 53 幕虚 Coffee tremella
- 54 百老汇 Broadway
- 56 莫里斯 Morris
- 57 情书 Love Letters
- 58 蔓延 Propagate
- 59 Singing 306
- 60 场景 Scenes
- 62 迷雾 Misty
- 64 贝沙滩 Shell Beach
- 64 延迟 Delay
- 66 浓情蜜意 Magma
- 68 吻 Mucho
- 70 绿豚街
Green Dolphin Street
- 71 π
- 72 赋格 Fugue
- 74 茵 Coffee Osmanthus
- 75 驿马车 Caravan
- 76 小歇 Take 5
- 78 远航日志
Voyage Journal
- 80 舞动华尔兹
Café de Waltz

Coffee
Break

Coffee Dessert



咖啡甜点

- 82 摩卡之吻
Kiss of Mocha
- 84 咖啡猫舌饼
Café Cat Tongue
- 86 傲慢与偏见
Pride & Prejudice
- 88 咖啡奶冻
Café Jelly
- 90 咖啡冰淇淋
Café Ice Cream
- 92 终曲 Finale



与咖啡的午后约会



Coffee
Break

一个洒满阳光的午后，悠闲漫步在街道上，忽然间闻到阵阵的咖啡香，是从哪里飘来的啊？非要去一探究竟不可。

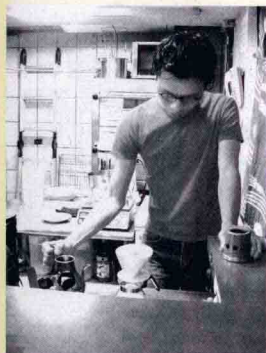
进到咖啡馆内，既然是闻香而来，当然就要坐在距离煮咖啡最近的地方——吧台！对了，就是吧台。点了一杯乞力马扎罗坦桑尼亚(Tanzania)，老板不疾不徐地应答着，伸手拿了一张滤纸将折缝线往不同方向折了一下，并撑开固定底部，放在滤杯上，一个铜壶，嘴巴尖尖细细翘翘的，还拿了一个玻璃壶。老板取出一壶热水，里面放了一支温度计，心想，绝对是在测水温，偷看了一下，是86℃。老板打开不透光的密封罐，拿出一个绑了橡皮筋的塑胶袋，里面有着约略中度烘焙(city)颜色的咖啡豆，若要形容是什么样的颜色，大概就是褐色吧！

研磨豆子时散发出来的芳香，让人沉醉着迷，光是这个香味，就已经觉得进门探访是值得的了！这还是刚开始，从下水的那一刹那，看见豆粉开始吸取水分、膨胀、释放着二氧化碳，慢慢地形成一圈一圈的环状，从里面到外面，从外面到里面，等看不到上面的豆粉时，就见水柱停止了。

这一杯引颈企盼才完成的咖啡芳香诱人，非常兴奋地啜吸一口，咖啡所散发出来的芳香物(Aroma)竟然有葡萄酒的香气，当咖啡香气从鼻腔(Nose)贯穿出来，感觉浓郁异常，咖啡的黏稠度(Body)残留在喉头的余韵深远，这杯咖啡冲得非常好，在品尝时竟然不带一丝涩味。烘焙师及老板的巧妙技术，让人打从心底佩服。



咖啡基础知识



About Coffee



好咖啡取自“经验”&“技巧”

咖啡从树上摘取下来处理成生豆，到烘焙成市面上的咖啡豆，每个出产国家的生产过程都略有不同，而且咖啡果实就如同平日常食用的水果一般，都带有些许的果酸与甜味，但是在咖啡馆所喝到的咖啡呈现出来的口感，就要靠烘焙师及吧台人员的经验与技巧了。

咖啡生豆经过烘焙师的巧妙处理，由浅色转为中深再转为深色的每一秒时间，都非常重要，咖啡烘焙出来的不同深浅度，都会影响咖啡豆的口感，当然喝起来也会有不同的风味。

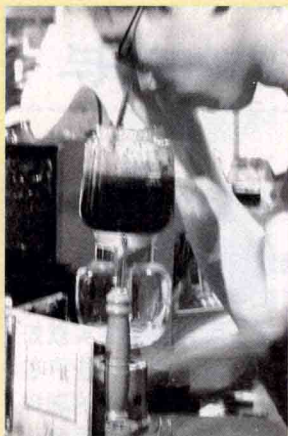
其实，喝咖啡很主观，每个人的饮食经验都不尽相同，所以，也没有所谓的好喝或者是难喝，应该只是适不适合的问题吧！



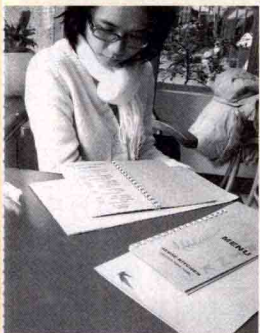
味蕾构造判别“甜、咸、酸、苦”

人的舌头覆盖着约一万多个味蕾，辨识着各种不同的味道，味蕾将感受到的讯息传递到大脑，经过味觉控制区交叉比对的结果，就是我们的味觉印象。但若是加上每个人的口感经验以及饮食文化的不同，味觉描述就会产生差异。

人们的口感当中是以甜、咸、酸、苦为主要架构，以甜味来说，最能强烈感受到的是舌头的尖端，就如同我们吃西瓜或是吃冰淇淋的瞬间，舌尖愉悦的程度，以及对甜味的感觉，都特别明显，而其他的味觉也是因其区域性，而有着不同的感觉。



About Coffee



例如喝热汤时，在舌头两侧前段部分就能感受到咸味；喝柠檬汁时，舌头两侧的中段及后段，会感受到酸味，甚至有时闻到柠檬或其他酸性物质时，连脸颊的部分也会出现感觉；另外像是中药材的黄连、可可粉的苦味就出现在舌根的部分。

还有一个区域比较特殊，这个位置不包含在舌头的味觉感受上，是在舌根的底部，喉咙的顶端，有时喝到如肯尼亚、牙买加纯正蓝山等咖啡，这个区域会有强烈的感应，通常就是些微的苦，伴随着强烈的甜，也就是我们常说的回甘。



有“酸味”才叫优雅

若是扣除烘焙方式和冲煮手法，所有的咖啡必定是包含某种程度的酸，只是对于烘焙商来说，这种程度的酸是不是烘焙师所要表现的口感之一，才会决定是否要将咖啡果酸作烘焙的修饰。

台湾地区的咖啡文化发展过程中，深受日本烘焙商的影响，绝大多数的咖啡都带有焦苦味，非得加入大量的糖、奶，来求取口味上的平衡，以至于老一辈喝咖啡的人，认为甜味是必然的味道，有酸味就不正常。不过近年来在全球的咖啡风潮推广下，此观念渐渐地改变，新时代的咖啡族群，也能欣赏及接受咖啡当中优雅的酸了。

咖啡的基础口感

咖啡的口感到底是怎样一个味道呢？在这里我们就以市面可购得的咖啡为主，从基础的口感来加以描述。



酸质明亮，口感丰富：

若以洲别来区分的话，非洲豆的酸质绝对会让你眼睛为之一亮，常见的有肯尼亚(Kenya)，坦桑尼亚(Tanzania)或称乞力马扎罗(Kilimanjaro)，埃塞俄比亚(Ethiopia)或称摩卡(Mocha)，阿拉伯国家的也门(Yemen)摩卡等。



酸甜适中，香气十足：

南美洲绝大多数的咖啡口感都属于此种口感的表现，例如：危地马拉(Guatemala)，哥伦比亚(Columbia)，哥斯达黎加(Costa Rica)，尼加拉瓜(Nicaragua)，以及秘鲁(Peru)等。



苦甘并存，风味独特：

曼特宁(Mandheling)可以说是台湾地区最广为人知及点用的咖啡之一了，这是属于印度尼西亚三大岛屿之苏门答腊岛(Sumatra)所产，另外爪哇岛(Java)所产的罗姆斯达种(Rubustra)，越南(Vietnam)，印度(India)的风渍马拉巴(Malabar)等，都是属于这样风格的咖啡。



绝无仅有，独树一帜：

埃塞俄比亚耶加雪啡(Yirgacheffe)的柑橘芙蓉花香，巴布亚新几内亚(Papua New Guinea)的葡萄酒味，墨西哥(Mexico)类似蜂蜜的甜味，波多黎各(Puerto Rico)的苹果牛奶，危地马拉安提瓜(Antigua)的烟薰雪茄，夏威夷可那(Hawaii Kona)的柠檬香蜂草，以及喉韵沁入心底，香气气息贯穿鼻腔的牙买加蓝山(Jamaica Blue Mountain)，都是可以尝试一下的好味道。

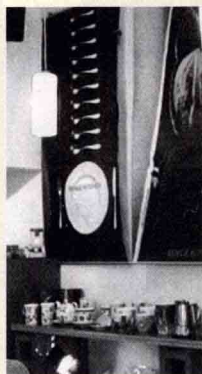


Taste
Coffee

品 啜 咖 啡 有 技 巧

Drink Coffee

不论是在家中冲煮咖啡，或是在咖啡馆享用，一般人都认为要趁热喝，才不会有不好的口感。其实，好的咖啡不论是热或冷，都有很好的滋味。那么应该如何鉴赏咖啡呢？我们大概可以用下列的方式来去品尝：



闻香气：

咖啡端来的时候，可以先闻香，通常除了应有的咖啡香之外，有时还伴随着花果香、牛奶、巧克力、麦芽、焦糖等各种香气。



观看咖啡的颜色：

除了未经过滤的咖啡外，通常口感纯净的咖啡，透光程度也比口感复杂的咖啡更佳，尤其是一些高品质的咖啡，但这可以用烘焙的方式来改善。



啜吸一小口：

可以用类似日本人吃拉面的方式，用力地吸取咖啡，这样更可以了解到刚才所闻到的香气是否有所变化。若觉得不雅，可以改用咀嚼的方式，使咖啡在口腔中蠕动，也能达到相同的效果，同时就利用前文所述的味觉描述，来感受咖啡的各种味道。



运用鼻腔及喉头的感受力：

咽下咖啡后，用力从鼻腔呼出一口气，品味一下香气的饱满度，并且感觉喉头残留的余韵。



闻咖啡杯的杯底：

咖啡在喝完后，杯内会残留最主要的香气元素，因为此时杯子已经完全冷却，细微的味道也已经消失，这时就可以印证所喝的味道与所闻气味是否相同，或是有所变化。

咖啡的辨识 & 保存

咖啡豆自烘焙好的那一刻起，即开始释放芳香物质，直到风味殆尽，不论任何国家所产的咖啡皆如此。然而在正常的保存方式之下，咖啡豆的最佳饮用期为烘焙后一个星期内为佳，最多不要超过两星期，而热风式烘焙法的最佳饮用期又更短了。



如何辨识好咖啡？

以市面上可以购得的咖啡来说，越新鲜的咖啡豆脆度越佳，当然风味也最完整。另外颜色的深浅也是可以大致判断的指标，颜色越深的咖啡，焦糖化的程度越高，也就越有苦味，反之亦然。



如何保存咖啡？

新鲜的咖啡，最怕的是储存环境不佳，使咖啡品质受到破坏，而提早结束了最佳饮用时机，所以储存咖啡的地方以及容器也就格外的重要了。新鲜咖啡的保存若受到高温、潮湿、氧气氧化，以及光线的照射，皆会影响咖啡冲煮出来的风味，理想的咖啡储存环境以室温不超过 26℃、干燥、阴凉，才是一个良好的储存空间。不透光的密封罐也是一个很好的保存容器，不过先决条件是密合度要够，且要将容器清拭干净，完全干燥、无异味，才可以将咖啡放入密封罐当中，以免杂味吸入咖啡豆中。另外，在购买市售咖啡时，常会附有单向透气阀的铝箔袋，以及特殊材质的纸质防潮袋，如果购买的咖啡数量不多，只要将封口封好，放置于干燥阴凉处即可。

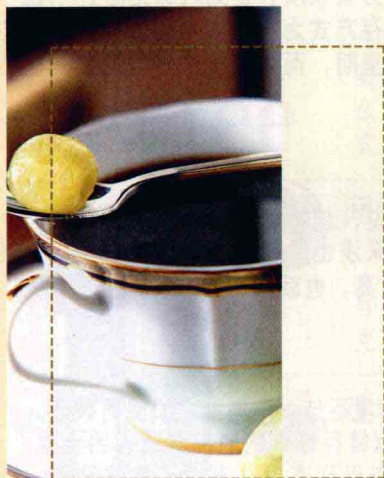


咖啡喝不完怎么办？

新鲜的咖啡在两星期内喝完是最好的，若是不小心买多了分量，又不想浪费咖啡豆，有一个方式可以延缓咖啡的衰退周期，就是——冷冻。

在冷冻前，先预估每一次冲煮的用量，然后以此为单位，用小夹链袋一份一份装好，用报纸在不透光的密封罐内缘包附已分装好的咖啡小包，放入冷冻室内，在密封罐外层用塑胶袋包紧，每次取用时，只拿取当次所需要的分量。记得在冲煮咖啡前，一定要先将冷冻过的咖啡小包取出，越接近室温，越能减少冲煮上的掌控难度。不过，一般家庭的冰箱冷冻室内难免会冷冻一些其他的食物，这样的储存空间并不适合保存咖啡，因为咖啡是很好的气味吸附体，若没有做好妥善的冷冻，冰箱的气味反而是咖啡的最大杀手。

冲煮一杯好咖啡



Coffee Tools



手冲滤泡式：

手冲咖啡的浓度通常较虹吸赛风式冲煮的要轻淡些，在手冲的过程中，温度的高低与水柱的掌控是冲煮的关键，我们可以用咖啡的多寡来取决浓淡的程度，水温从83℃到92℃之间都有很大的空间可以发挥，读者可以用自己喜欢的口感去试验。





虹吸赛风式：

虹吸赛风式也是常见的冲煮器材，特色是香气非常浓郁，口感也较厚实，冲煮的关键是时间长短与磨豆的对应关系，相同的分量可以用冲煮时间长短来决定浓淡度，一杯约 120 ~ 150 ml 的热咖啡，使用 1 匙至 1 匙半的咖啡豆。



法国压：

就便利性而言，大概没有什么器材可以与法国压相比较，只要家中有冲茶器，加上足够温度的热水，一杯最简易的咖啡就可以轻松呈现，冲煮关键是水温与浸泡时间的长短来决定浓淡，水温可以达到 90℃ 来浸泡，其特色是喝得到细微的咖啡渣，若不喜欢这种口感可以再加一道过滤手续。

Coffee
Tools



摩卡壶：

较接近现今流行的 Espresso 的一种冲煮方式，冲煮方法也颇为简易，其特色是以压力所萃取出来的咖啡，口感浓郁，对于家中无意式咖啡机的人来说，是很好的一个替代品。

