

时尚品茗馆 IV

咖啡盛典

Coffee Matter
Standard



轻松成为世界顶级咖啡调制专家!

意大利200年历史

咖啡世家Caffe Molinari 推崇的导师

世界顶级咖啡制作技术

意大利本土标准服务体系

全新咖啡理论基础

策划……金版文化

著……谭颂宁

NEW
全新专业教程
欧洲咖啡协会
(SCAE) 主席
Alf Kramer先生
盛情推荐
原创奇迹·文化盛典



12

南海出版公司

图书在版编目(CIP)数据

咖啡盛典 / 深圳市金版文化发展有限公司策划. —海口: 南海出版公司,
2008. 2

(时尚品茗馆)

ISBN 978-7-5442-3623-2

I. 咖… II. 深… III. 生活—知识 IV. TS972.12

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第036639号

SHISHANG PINMING GUAN IV —— KAFEI SHENGDIAN

时尚品茗馆IV —— 咖啡盛典

- 策 划 深圳市金版文化发展有限公司
责任编辑 陈正云 周诗鸿
封面设计 闵智玺
出版发行 南海出版公司 电话(0898) 66568511(出版) 65350227(发行)
社 址 海南省海口市海秀中路51号星华大厦五楼 邮编 570206
电子信箱 nanhaicbgs@yahoo.com.cn
经 销 新华书店
印 刷 深圳市鹰达印刷包装有限公司
开 本 889mm×1194mm 1/32
印 张 27.5
版 次 2008年2月第1版 2008年2月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5442-3623-2
定 价 119.20元(共4册)
-

南海版图书 版权所有 盗版必究

购书电话: (0755) 83476130

Http://www.ch-jinban.com



Preface

序言



咖啡的发展历史和环球之旅似乎揭示了一个现象：
咖啡总是伴随着相对发达和扩张性较强的国家和民族，
它所带来的巨大经济利益也与当时的强盛国家密不可分。
这与咖啡的基本功能与作用不无关系。

Return.



（一）咖啡文化的定义 Definition

在咖啡的饮用风靡全球之后，我们不得不关注咖啡文化流行与演变的根本原因。无论在美国、澳大利亚、新西兰，还是在亚洲的日本与中国，人们每当提起咖啡的时候总是不忘其文化。

那么咖啡文化到底是什么？它对于一个国家咖啡市场的形成又有什么作用？

很多人把“咖啡文化”理解为咖啡文学，或是与咖啡有关的感情故事、奇人异事等。相当多的人以为咖啡的口味最大特点是“又苦又涩”，因此总把咖啡与失恋联系起来。其实真正好的咖啡不应该是苦的，更不应该是涩的。过度的苦味通常是因为带有焦糊的味道，涩的味道也是在制做任何咖啡的时候必须要避免的。

因此我们要重申“咖啡文化”这个概念。

☉ 定义：咖啡文化，是人们有关咖啡的所有认识和知识，加工与制作技巧，包括饮用方法和饮用习惯等的总和。这既包含某些特定的咖啡饮料和饮用方式、制作工具的改革、咖啡加工方式、饮料制作技巧等，当然也少不了独特的咖啡生活习惯、饮用时间与环境等。

咖啡这种国际饮料，最早是属于非洲人的。之后，制作咖啡成为了阿拉





伯人的专长，再后来在欧洲形成了强大而复杂的生活习惯。现在全世界的人几乎都在喝咖啡，但它不属于任何一个民族或国家，就如同食盐与大米一样，全世界的人都需要。

中国人虽然接触咖啡的时间不长，但是最终必将会形成一定的、特有的咖啡饮用习惯和方法。这就是中国咖啡文化的诞生。饮用咖啡也将成为中国人日常生活中必不可少的内容，并会催生出一个巨大的咖啡消费市场。

（二）世界咖啡产业发展的水平和现状^① Presentation

从最早、最传统的阿拉伯咖啡发展到后来相当讲究的滴滤咖啡，最后到独特的意式咖啡，咖啡饮用方式的整个演变过程虽然历经了500年，但是现在国际上最流行的意式咖啡却不过只有60多年的历史^②。而无论是传统的阿拉伯咖啡，还是曾经最流行的滴滤咖啡，都没有意式咖啡这样复杂。这种复杂性给人们真正了解意式咖啡带来了极大的误解和障碍。不过，我们如果考虑到意式咖啡形成的历史过于短暂，这一现状也就不足为奇了。

那么，国际咖啡产业的发展现状是怎样？为了让大家有一个更深入、全面的了解，我们首先来看国际咖啡市场的发展现状。如果说中国的咖啡市场发展现状还不能让人满意，那么，国际咖啡市场的发展现状实际上也并不比中国好很多。虽然意式咖啡已经流传到了世界各地（包括滴滤咖啡都没能到达的阿拉伯地区），但迄今为止，能够很好地掌握意式咖啡的制作技术并制作出真正高品质意式咖啡的咖啡厅，在世界范围内是少之又少。只有饮用意式咖啡历史最长的意大利和少数南欧国家对意式咖啡的掌握和制作达到了比较令人满意的程度。

注

①有关这方面的详细介绍，请参考喀法咖啡网站文章（www.kaffa.cn，《国际咖啡市场的现状》）。

②这是一种时间统计的概念，引自于coffeageek网站的podcast录音。





至于其他地区，仅以美国西雅图为例。作为美国咖啡之风最盛行的一个大城市，只有四五家还不错的咖啡厅能制作出高品质的意式咖啡（根据美国咖啡界人士的评估结果），这在所有咖啡厅中所占比例还不到1%。何况在这些被认为“还不错”的咖啡厅里，所制作出的优质咖啡与一般咖啡的比例也不超过50%。

美国其他一些城市情况可能更糟。有的咖啡厅经理甚至认为“意式咖啡”（Espresso）不算是一种咖啡饮料，而只是一种添加大量牛奶后可制成各式花式咖啡的“原料”。他们认为它太苦了，所以要采用这样的制作方式。这与美国人习惯了滴滤咖啡有关。在制作滴滤咖啡的时候，只要按照说明书操作就不会有太大问题，基本上制作出来的就是你所想要的。但是意式咖啡不同，按照说明书完全做不出相同的东西。即使制作出相似的东西，口味可能会相差甚远。“为什么外表完全相似的东西，口味会不一样呢？那根本不可能！”是的，没有亲自体验过的人根本无法相信。但事实就是，口味相差甚远！

在欧洲，即使象德国柏林这样的大城市，根据当地人和造访过这座城市的各国咖啡专业人士介绍，也没有一家咖啡厅能够制作出高品质的意式咖啡。而这种情况在欧洲国家非常普遍。

国际咖啡市场现状折射出了世界咖啡产业发展的水平。那么，导致目前现状的根源是什么？

虽然世界各大专业咖啡组织在近20多年来从事了大量与咖啡零售企业相关的活动，特别是帮助咖啡师（Barista）提高咖啡制作品质。但结果正如我们前面介绍的那样：在美国和世界大多数地区，意式咖啡的制作技术仍然非常落后。

关于意式咖啡的制作，存在的问题很多很多。例如，在拼配意式咖啡的时候是否应该使用罗伯斯特种咖啡？单品阿拉比卡种咖啡是否适合制作意式咖啡？咖啡豆的保鲜时间到底应该多长？这些问题都体现在国际咖啡界一些专业人士与意大利传统的分歧上。甚至有些问题到现在还没有开始产生争论，或者说绝大多数人的观点仍占据着统治地位，影响着国际咖啡行业。



为此，我们把各个国家按照接触意式咖啡的传统分为两大类：意式咖啡旧世界国家与意式咖啡新世界国家，也可以称为传统国家与新世界国家。前者包括意大利、葡萄牙、西班牙等国；而后者的代表是美国，澳大利亚，中、北欧国家等，也包括亚洲各国。

为何会有如此现象？其实这并不难理解。意式咖啡流行到世界各地不过是个世纪80年代后期的事，至今也不过短短20年时间。由于绝大多数地区受滴滤咖啡的影响很深，因此对意式咖啡很容易产生误解。初期人们更多地把意式咖啡与滴滤咖啡混淆，对咖啡豆的加工、意式咖啡的制作、意式咖啡的口味都没能更好地认清。即便是那些多年从事咖啡业务的专业人士，恐怕也未能及时对意式咖啡形成正确的认识与理解。

(三) 中国市场的机遇 Chance

我们介绍这一现状是为了让大家对国际咖啡市场和国际咖啡产业的发展现状有一个清醒的认识，不要盲目追随，并对我们自己有信心，知道我们完全有可能做得比外国人更好。未来的咖啡市场，会有我们中国的一席之地；未来的国际咖啡行业标准也有可能是建立在我们中国人对咖啡的认识与理解的基础上。中国的咖啡专业人士只要努力，完全有可能成为国际咖啡产业发展的主力军。



最后我们要强调咖啡师与咖啡操作员的区别。作为一个从事咖啡制作的人，如果只知道如何制作咖啡，就只能算是一个咖啡操作员。咖啡师之所以区别于咖啡操作员，就是看他有关咖啡概念和咖啡制作技术的理解水平有多深。希望我们每一个咖啡制作人员都能够尽可能地提高自己对这两方面的理解能力。这除了能帮助我们制作好咖啡之外，还可以帮助我们更好地开展咖啡服务业务，提高咖啡服务水平，改变中国乃至世界咖啡行业的现状。

中国咖啡文化的建立，在很大程度上依赖于我们这些正在从事咖啡行业人士的工作成果。因此，我们的责任非常重大，我们将会在很大程度上改变中国人对咖啡的了解和认识，并最终建立中国人自己的独特咖啡文化！

咖啡盛典 Coffee Matter Standard Contents



序言...Preface.....4

- (一) 咖啡文化的定义 Definition of Coffee Culture.....4
- (二) 世界咖啡产业发展的水平和现状 Presentation of World Coffee Industry.....5
- (三) 中国市场的机遇 Chance for Chinese Coffee Industry.....7

Chapter 1 咖啡传播的旅程...Spreading of Coffee.....9

- (一) 咖啡的传说 Tale of Coffee.....16
 - 牧羊人的故事 Flockmaster.....16
 - 阿拉伯酋长的故事 Arabian Chief.....17
 - 法国海军军官的故事 Romance.....17
- (二) 发源于埃塞俄比亚 Source of Coffee in Ethiopia.....18
- (三) 传入阿拉伯半岛 Coffee to Arab.....19
- (四) 远征欧洲 Coffee to Europe with Turkish Army.....20
- (五) 贵族与平民共享咖啡 Common Drinks for Noble and Civilian.....21
- (六) “苦役咖啡” Donkeywork Drink for Americans.....22
- (七) 意大利咖啡 Espresso.....23
 - 起源：没落帝国的人民不甘心只喝劣质咖啡 Creation.....23
 - 传播：意大利移民的非凡之功 Spreading.....24
 - 现状：意式咖啡令人深思的“两极”现像 Presentation.....25



Chaper 2 名品咖啡，令人仰望的传奇...Famous Single Origin Coffee.....29

- (一) 牙买加蓝山咖啡 Jamaican Blue Mountain.....30



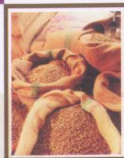
Coffee Matter standard Contents

- (二) 也门摩卡咖啡 Yemen Mokha.....33
- (三) 危地马拉安提瓜 Guatemalan Antigua.....35
- (四) 夏威夷科纳咖啡 Hawaii Kona.....37
- (五) 肯尼亚AA Kenya AA.....39
- (六) 苏门答腊曼特宁 Sumatran Mandheling.....41
- (七) 波多黎各尧科特选 Puerto Rico Yauco Selecto.....43
- (八) 哥伦比亚特级 Colombian Supremo San Agustin.....45
- (九) 埃塞俄比亚哈拉尔 Ethiopia Harar.....47
- (十) 厄瓜多尔加拉帕戈斯 Ecuador Galapagos.....49



Chapter 3 咖啡的基本概念...Basic Concept of Coffee.....53

- (一) 认识咖啡 Knowing Coffee from Beans.....54
 - 咖啡树 Coffee Tree.....54
 - 咖啡豆 Coffee Beans.....56
- (二) 寻找世界咖啡带 Looking for Coffee Belt.....58
- (三) 咖啡豆的加工 Processing of Coffee Beans.....61
 - 干燥加工法 Dry (natural) Processing.....61
 - 水洗加工法 Water Processing.....61
- (四) 烘焙与拼配 Roasting and Blending of Coffee.....64
 - 咖啡豆的烘焙程度 Roasting Degrees.....64
 - 咖啡豆的烘焙过程 Roasting Process.....65
 - 咖啡豆的拼配 Blending.....66



咖啡盛典 Coffee Matter Standard Contents



- 咖啡的保鲜 Freshness of Coffee.....68
- (五) 包装与保存 Package and Storage.....70
- 咖啡保存的原则 Elements of Storage.....70
- 咖啡的保质期 Best Use Before Date.....71
- 铝箔包装袋, 单向阀 Package w/o Single Valve.....71
- 不锈钢压力包装 Stainless Steel Pressurized Package Tin.....72
- 咖啡的保存 Storage of Coffee.....73
- (六) 出口咖啡 Export of Coffee.....74



Chapter 4 美味的咖啡饮料及其制作...Coffee Drinks and Preparation.....77

- (一) 特种咖啡 Specialty Coffee78
- (二) 咖啡饮料分类 Classification of Coffee Drinks.....79
- 基础咖啡 Classical Coffee.....80
- 花式咖啡 Flavoured Coffee.....82
- 冰花式咖啡 Iced Coffee.....82
- (三) 研磨咖啡 Grinding Coffee.....84
- 咖啡磨豆机 Coffee Grinders.....84
- 研磨意式咖啡粉 Grinding Coffee for Espresso.....87
- 选购咖啡磨 Buying Grinders.....87
- (四) 精致华丽的咖啡杯 Coffee Cups.....89
- 滴滤咖啡杯 For Drip Coffee.....90
- 意式咖啡杯 Demitasse for Espresso.....91



Coffee Matter standard { Contents

- 双份意式咖啡杯 For Espresso Doppio.....91
- 卡布奇诺咖啡杯 For Cappuccino.....92
- 拿铁杯 For Caffè Latte.....92
- 爱尔兰咖啡杯 For Irish Coffee.....92
- 皇家咖啡杯 For Royal Coffee.....93
- 其他花式咖啡杯 For General Flavoured Coffee.....93
- 冰咖啡杯 For Iced Coffee.....93

(五) 滴滤咖啡的制作 Drip Coffee Brewing.....95

- 牛仔咖啡 Cowboy Coffee.....97
- 法式压滤壶 French Press.....98
- 虹吸壶 Vacuum Pot.....99
- 比利时皇家壶 Belgian Coffee Maker.....101
- 电滴滤机 (美式咖啡机) American Coffee Machine.....103
- 摩卡壶 Mocha Pot.....104

(六) 意式咖啡的制作 Espresso Brewing.....106

- 意式咖啡机 Espresso Machine.....106
- 咖啡机的结构 The Structure of Machine.....109
- 意式咖啡豆的选择 The Choice of Espresso Beans.....110
- 意式咖啡的制作 Espresso Brewing.....112
- 喀法咖啡制作标准 Kaffa Espresso Brewing Standards.....114
- 关于意式咖啡的十大焦点问题 Ten of Top Questions of Espresso.....115

(七) 花式咖啡的制作 Flavoured Coffee Preparation.....122

- 美式咖啡 Caffè Americano.....123



咖啡盛典

目录

Coffee Matter Standard Contents



- 长饮咖啡 Caffè Lungo.....123
- 榔头咖啡 Hammerhead.....123
- 玛其朵咖啡 Caffè Machiatto.....124
- 康宝兰咖啡 Caffè con Panne.....125
- 卡布奇诺 Cappuccino.....125
- 豆豆奇诺 Soyppuccino.....125
- 摩卡奇诺 Mochaccino.....126
- 拿铁咖啡 Caffè Latte.....127
- 美式摩卡咖啡 Caffè Mocha.....127
- 可烈多咖啡 Caffè Coretto.....128
- 皇家咖啡 Royal Coffee.....128
- 爱尔兰咖啡 Irish Coffee.....129
- 维也纳咖啡 Caffè Viennese.....130
- 香甜酒咖啡 Bailey's Coffee.....131
- 罗马咖啡 Caffè Romano.....132
- 墨西哥咖啡 Caffè Mexican.....133
- 鸳鸯咖啡 Mandarin Coffee.....133
- 抹茶咖啡 Wiki Coffee.....134



(八) 冰花式咖啡的制作 Iced Coffee Preparation.....135

- 喀法冰咖啡 Kaffa Iced Coffee.....136
- 冰拿铁咖啡 Iced Caffè Latte.....136
- 冰摩卡咖啡 Iced Caffè Mocha.....137
- 冰爱尔兰咖啡 Iced Irish Coffee.....138
- 泡沫冰咖啡 Floating Iced Coffee.....138



Coffee Matter standard Contents

- 彩虹冰咖啡 Rainbow Iced Coffee.....139
- 冰鸳鸯咖啡 Iced Mandarine Coffee.....140

Chaper 5 品评咖啡，做咖啡的信徒...Tasting Coffee, as an Adherent.....143

(一) 学会品尝咖啡 Learn to Taste Coffee.....144

- 咖啡的口味 Taste Profile of Coffee.....144
- 学习初级“咖啡杯评” Start to Learn to Cupping.....148
- 为什么要作“杯评” Why to Cupping.....149
- 杯评所需工具与咖啡 Tools and Coffee.....150
- 杯评的步骤 Cupping Procedures.....151
- 口味与方法 Tastes and Protocol.....154
- 咖啡杯评表 Cupping Form.....156



(二) 去咖啡馆喝咖啡 Go to Cafes.....158

- 为什么去咖啡馆喝咖啡 Why to Go to Cafes.....158
- 咖啡店的类型 Classifications of Cafes.....159
- 世界著名咖啡厅 Famous Cafes around the world.....163
- 如何喝咖啡 How to Enjoy Your coffee.....170

附录一：《通用咖啡饮料单》基本格式.....176

Appendix I: Structure of Coffee Drink-List

附录二：意式咖啡专业词汇解释.....179

Appendix II: Glossary of Espresso Machines


Dissemination



Chapter 1

咖啡传播的旅程

Spreading of Coffee

数百年以来，
咖啡用一种最沉默的温柔，
孕育出最浓郁的芳香，
过滤出最典雅的气质，
营造出最优雅的格调。

咖啡的发展历史就是一部瑰丽的文化史诗：

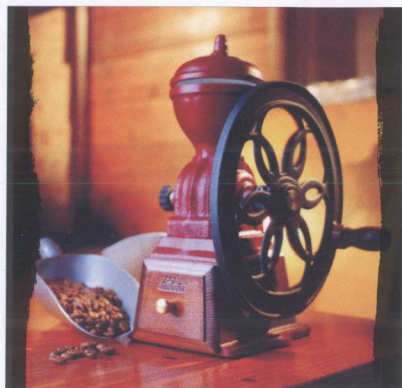
土耳其大兵让咖啡流入欧洲；
维也纳人把品尝咖啡变成哲学、
文学和心理学；
巴黎人将咖啡喝成一种浪漫；
在德国人的眼中，
喝咖啡是一种思考的方式……
但，咖啡的世界之旅，
却并非一个“浪漫”的过程！





（一）咖啡的传说 Tale of Coffee

关于人类最早发现咖啡的历史没有文字记载，留存于世的只有各种各样的传说。虽然没有办法来证实这些传说的可靠性，但是人们还是愿意相信这些传说。这也为人们喜爱喝咖啡提供了一种合理的解释。虽然咖啡的实质作用来自于咖啡因，但是既然古人为我们留下这么多传情的故事，那又何乐而不为呢？



● 牧羊人的故事 Flockmaster

咖啡树最早是在埃塞俄比亚的喀法（Kaffa）地区发现的。公元17世纪罗马语言学家罗士德奈洛伊在他的书中记载了这样一个故事：大约在公元6世纪时，埃塞俄比亚有一个叫“喀法”的小村庄，村子里有一个叫卡尔蒂（Caldi）的小牧羊人。有一阵，卡尔蒂注意到他的羊群在吃了一种树上掉下来的红色浆果之后就变得活蹦乱跳，而且在很长时间内精力充沛，不肯回到羊圈。他把这件事告诉了当地的伊斯兰教牧师。牧师们尝试用这种浆果的核煮水喝，以保持精神抖擞，能够日夜不停地向上帝祷告，表现自己对上帝的诚意。后来，武士们也开始饮这种水，让自己在战场上保持长时间的战斗能力和充沛的体力。

正是由于咖啡的这种神奇作用深深吸引着人们，才使得它现在成为了风靡世界、最受人欢迎的一种饮料。