

● 中等职业学校酒店服务与管理类规划教材 ●

KAFEI
FUWU

咖啡服务



荣晓坤 主 编 林 静 副主编



清华大学出版社

● 中等职业学校酒店服务与管理类规划教材 ●

KAFEI FUWU

咖啡服务

荣晓坤 主 编

林 静 副主编

清华大学图书馆
藏书章



清华大学出版社

北 京

内 容 简 介

“咖啡服务”是酒店服务与管理专业的核心课程。本书在编写过程中,力求在内容上体现新知识、新技术、新工艺;体例上以任务为引领,通过设置工作情境,激发学习咖啡制作的兴趣;以信息页形式将主要知识及技能操作融为一体;通过填写任务单,完成实际操作流程,掌握咖啡制作及服务技能;通过任务评价检验学生的学习效果并予以激励。本书涵盖了初学冲泡原味咖啡、使用咖啡机制作咖啡、教你制作经典咖啡、咖啡厅服务、营建浪漫咖啡屋等内容。

本书可作为中等职业学校酒店服务与管理专业的教材,也可供相关岗位培训以及对咖啡有兴趣的读者参考使用。

本书封面贴有清华大学出版社防伪标签,无标签者不得销售。

版权所有,侵权必究。侵权举报电话:010-62782989 13701121933

图书在版编目(CIP)数据

咖啡服务/荣晓坤 主编. —北京:清华大学出版社, 2011.8

(中等职业学校酒店服务与管理类规划教材)

ISBN 978-7-302-25950-3

I. 咖… II. 荣… III. 咖啡—配制—中等专业学校—教材 IV. TS273

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 124091 号

责任编辑:李万红 王荣娉

封面设计:赵晋锋

版式设计:孔祥丰

责任校对:胡花蕾

责任印制:杨 艳

出版发行:清华大学出版社

地 址:北京清华大学学研大厦 A 座

<http://www.tup.com.cn>

邮 编:100084

社 总 机:010-62770175

邮 购:010-62786544

投稿与读者服务:010-62776969, c-service@tup.tsinghua.edu.cn

质 量 反 馈:010-62772015, zhiliang@tup.tsinghua.edu.cn

印 刷 者:北京鑫丰华彩印有限公司

装 订 者:三河市兴旺装订有限公司

经 销:全国新华书店

开 本:185×260 印 张:11.25 字 数:267 千字

版 次:2011 年 8 月第 1 版 印 次:2011 年 8 月第 1 次印刷

印 数:1~3000

定 价:38.00 元

产品编号:041270-01

丛书编委会

主 任：陈 玉

副 主 任：田雅莉 万 辉 汪珊珊

顾 问：俞启定 许 宁 陈克军

成 员：邓昕雯 林 静 杨秀丽 姜 楠 王利荣

王冬琨 王秀娇 徐少阳 龚威威 郑春英

荣晓坤 高永荣 赵 历 孙建辉

当前,国家把职业教育提升到突出的战略高度,一系列政策措施的出台,以及不断加大的对职业教育的投入和资金支持,推动我国职业教育迎来了发展的新高潮。新的历史阶段,《国家中长期教育改革和发展规划纲要》(2010—2020)适时地把提高质量作为职业教育改革和发展的重点。教学模式、教学内容和教学方法的创新成为学校层面教育实践中的新内涵。整理、总结和推广名校、名师的教育教学经验是深化教育改革和提升职教吸引力的一件大事。教材作为教育教学的载体,其改革和创新势在必行。

由北京市外事学校发起、主持,并联合北京教育学院朝阳分院、北京市劲松职业高中、北京国际职业学校、北京市商务管理学校、北京水利水电学校、北京商贸学校、延庆县第一职业学校、北京怀柔区职业学校、北京黄庄职业高中、密云县职业学校、北京市宣武区第一职业学校、北京振华旅游学校和上海市商贸旅游学校等多所学校,与清华大学出版社联手推出了本套《中等职业学校酒店服务与管理类规划教材》。众所周知,酒店业是当今世界发展迅猛的行业之一,其产业规模不断扩大、集团化建设不断发展、标准化管理不断完善、产品服务不断延伸,随之而来的是酒店业用人需求旺盛,而对其从业人员的职业素养要求也越来越高。本套教材着眼于市场需求,力求推陈出新,以满足中等职业学校酒店服务与管理专业的人才培养需要,充分发挥职业教育服务经济社会发展的职能。

我国战国时期著名的思想家和教育家墨子早在两千多年前针对人才培养的问题就曾提出过“兼士”的概念,从“厚乎德行”“辩乎言谈”“博乎道术”3个方面分别阐述了教育的目的,其强调内在品质、德智并重、全面发展的态度与当代教育注重学生的全面发展是一致的。《中华人民共和国国民经济和社会发展第十二个五年规划纲要》中提及教育改革发展时强调,要遵循教育规律和学生身心发展规律,坚持德育为先、能力为重,改革教学内容、方法和评价制度,促进学生德智体美劳全面发展。古往今来,人才培养过程中对“德”的重视是一贯的。现实中,无论是职业领域的教育者还是行业企业的用工者,甚至是家长和学生本人,无不切实感受到中职学生的培养问题首先是“做人”的问题。单纯强调技能的训练是远远不够的,在学会“做人”的基础上才能更好地“做事”。遵循着这样的教育思想和理念,本套教材在编写过程中,强调在专业课教学中对学生职业道德的培养,通过任务驱动来完成单元的学习与体验,让学生在完成工作任务的过程中逐步形成职业意识和规范,提升其职业素养。

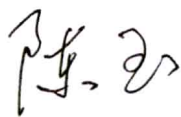
本套教材参编学校地处北京和上海这样的大都市,与国内很多一流的五星或超五星级

酒店均有专业实践和校本课程开发等多领域、多层次的合作。在编写过程中,聘请了酒店业内人士全程跟踪指导,以企业岗位需求为出发点,通过设置真实的或准工作情境,使学生的学习过程依照工作过程展开,促进学生的情感体验,激发学生的求知欲,以逐渐培养系统的职业能力。同时,课程体系与以往同类教材有一定区别,突出了酒店业新的岗位需求,编写时所选取的教学内容力争处于国内领先水平,具有一定的前瞻性。

近年来北京、上海两地的中等职业学校在功能定位上突出学历教育与职业培训并重,因此,编者中大部分老师除常规教学外同时还具备为酒店员工进行职业培训的经验。本套教材参与编写的老师们均来自中等职业学校酒店服务与管理专业的一线骨干教师。尤为难能可贵的是,很多老师具有高端酒店企业实践及国家高端活动礼仪服务的经历,真正将“双师型”落在了实处。还有相当一部分具有在德国、瑞士、荷兰、澳大利亚等国家参加职业教育课程开发、职业培训课程开发、酒店管理课程学习的培训和访学经历的老师,他们为教材的编写提供了本专业国际最前沿的资讯。经过一年多的努力,编委会的老师们集团队的智慧,呕心沥血,通力合作,为中职教育奉献了这一成果。

总之,本套教材是编者在总结以往经验的基础上精心打造而成的,希望通过总结名师的教育教学经验和先进理念,在教育实践层面为中职教育的发展尽绵薄之力。编写过程中得到了国内知名教育专家和企业专家的倾力支持,教育专家的指导提升了本教材的理论高度,企业专家为教材的编写提供了鲜活的案例和实践指导,突出了行业特色和职业特点。本套教材适合作为中等职业学校酒店服务与管理专业的教材,也可供相关培训单位选作参考用书,对旅游业和其他服务性行业人员也有一定的参考价值。

本套教材肯定还存有遗憾和不足之处,敬请各位专家、同行、同学和对本专业领域感兴趣的学习者提出宝贵意见。



2011年5月

《国家中长期教育改革和发展规划纲要》提出要大力发展职业教育，指出：“职业教育要面向人、面向社会，着力培养学生的职业道德、职业技能和就业创业能力。”我们必须“以服务为宗旨，以就业为导向，推进教育教学改革”，满足经济社会对高素质劳动者和技能型人才的需要。因此，职业教育重在培养学生的专业技能，教学中注重理论实践一体化，进而在教材编写中应摆脱学科体系的设计思路，创设职业情境，将理论知识融于实践操作之中。

《咖啡服务》是酒店服务与管理专业的核心课教材，还与供相关职业院校及培训机构选用。本书在编写过程中，力求在内容上体现新知识、新技术、新工艺；体例上以任务为引领，通过设置工作情境，激发学习咖啡制作的兴趣；以信息页形式将主要知识及技能操作融为一体；通过填写任务单，完成实际操作流程，掌握咖啡制作及服务技能；通过任务评价检验学生的学习效果并予以激励。

本书主编为荣晓坤，副主编为林静，参编人员有庄馨涵、王颖鑫、常鹏、田艳清等。全书共分为初学冲泡原味咖啡、使用咖啡机制作咖啡、教你制作经典咖啡、咖啡厅服务和营建浪漫咖啡屋5个单元。单元一和单元四由荣晓坤、林静编写，单元二由庄馨涵编写，单元三由王颖鑫、庄馨涵、荣晓坤、田艳清编写，单元五由庄馨涵、常鹏编写。本书在编写过程中得到了世贸星际餐饮管理(北京)有限公司总裁张旭闽先生的大力支持，在此表示衷心的感谢！

由于编者水平有限，书中难免有疏漏之处，希望读者在阅读和使用过程中能够提出宝贵意见，以使教材不断丰富和完善。

编 者

2011年4月

目 录

单元一 初学冲泡原味咖啡 / 1

任务一 法压壶冲泡咖啡 / 2

活动一 区分咖啡豆的烘焙度 / 2

活动二 研磨咖啡豆 / 7

活动三 用法压壶冲泡咖啡 / 12

任务二 虹吸壶冲煮咖啡 / 16

活动一 分辨咖啡豆的品种 / 16

活动二 虹吸壶冲煮咖啡 / 20

任务三 滴滤杯冲泡咖啡 / 26

活动一 咖啡豆的加工处理 / 26

活动二 滴滤杯冲泡咖啡 / 29

任务四 摩卡壶冲煮咖啡 / 34

活动一 学会咖啡豆的保存 / 34

活动二 摩卡壶冲煮咖啡 / 36

单元二 使用咖啡机制作咖啡 / 41

任务一 半自动咖啡机的咖啡制作 / 42

活动一 半自动咖啡机制作咖啡前的准备 / 42

活动二 用半自动咖啡机制作 Espresso / 45

任务二 美式咖啡机的咖啡制作 / 49

活动一 美式咖啡机制作咖啡前的准备 / 49

活动二 用美式咖啡机制作咖啡 / 52

任务三 全自动咖啡机的咖啡制作 / 56

活动一 全自动咖啡机制作咖啡前的准备 / 56

活动二 用全自动咖啡机制作咖啡 / 60

单元三 教你制作经典咖啡 / 65

任务一 爱尔兰咖啡的制作 / 66

活动一 爱尔兰咖啡制作前的准备 / 66

活动二 爱尔兰咖啡的制作过程 / 69

任务二 Latte 制作 / 73

活动一 制作 Latte 前的准备 / 73

活动二 Latte 咖啡的制作过程 / 76

任务三 维也纳咖啡的制作 / 80

活动一 制作维也纳咖啡前的准备 / 80

活动二 维也纳咖啡的制作过程 / 82

任务四 摩卡咖啡的制作 / 85

活动一 制作摩卡咖啡前的准备 / 85

活动二 摩卡咖啡的制作过程 / 87

任务五 皇家咖啡的制作 / 90

活动一 制作皇家咖啡前的准备 / 90

活动二 皇家咖啡的制作过程 / 92

任务六 卡布基诺咖啡的
制作 / 95

活动一 制作卡布基诺咖啡前的
准备 / 95

活动二 卡布基诺咖啡的制作
过程 / 97

单元四 咖啡厅服务 / 103

任务一 迎宾服务 / 104

活动一 咖啡厅营业前的准备
工作 / 104

活动二 咖啡厅迎宾服务 / 110

任务二 接待服务 / 116

活动一 咖啡厅引领入座服务 / 116

活动二 咖啡厅点单服务 / 119

任务三 席间服务 / 123

活动一 咖啡厅席间服务 / 124

活动二 咖啡厅结账服务 / 126

任务四 送客服务 / 129

活动一 咖啡厅送客服务 / 129

活动二 咖啡厅收台服务 / 131

单元五 营建浪漫咖啡屋 / 135

任务一 了解咖啡馆市场定位、
评估适合商圈与
地点 / 136

任务二 开设咖啡馆所需资金
规划 / 142

任务三 办理咖啡馆经营许可
证的程序 / 145

任务四 咖啡馆的类型及设计
(风格特色的营造) / 148

任务五 咖啡馆设备配置、技术
培训与原料供应 / 160

任务六 咖啡馆运营策划(营销
和管理) / 162

参考文献 / 167

用不同的咖啡器具冲泡原味咖啡，带你走进咖啡的世界，品尝一下原味咖啡的醇香，开始美丽的咖啡之旅。

单元一

初学冲泡原味咖啡



任务一 法压壶冲泡咖啡

工作情境

在一个小型聚会上，如果要用最快的速度为客人们冲泡咖啡，那么就应该首选最为简单的“法压壶”冲泡法，这种方法既简单，又省时，人们戏称之为“懒人冲泡法”。

具体工作任务

- 分辨咖啡豆的烘焙度；
- 学会研磨咖啡豆；

活动一 区分咖啡豆的烘焙度

信息页 咖啡豆的烘焙

一、什么叫烘焙

烘焙(Roast)，又称烘烤、焙烤，是指在物料燃点之下通过干热的方式使物料脱水变干变硬的过程。

为什么要烘焙咖啡豆呢？因为烘焙会使咖啡散发出香味，会使不同种类的咖啡散发出不同的味道。

烘焙咖啡豆最主要的原理，是借由加热使咖啡豆内部结构产生热分解的化学变化。更明确地说，也就是加热使豆子水分蒸发，体积膨胀，使原本存在于豆内的氯酸分布更均匀或含量降低，使碳水化合物焦化，使豆内的油脂穿透豆壁释放出芳香。



二、咖啡豆烘焙过程

咖啡豆烘焙(Roast)的基本流程如图 1-1-1 所示。

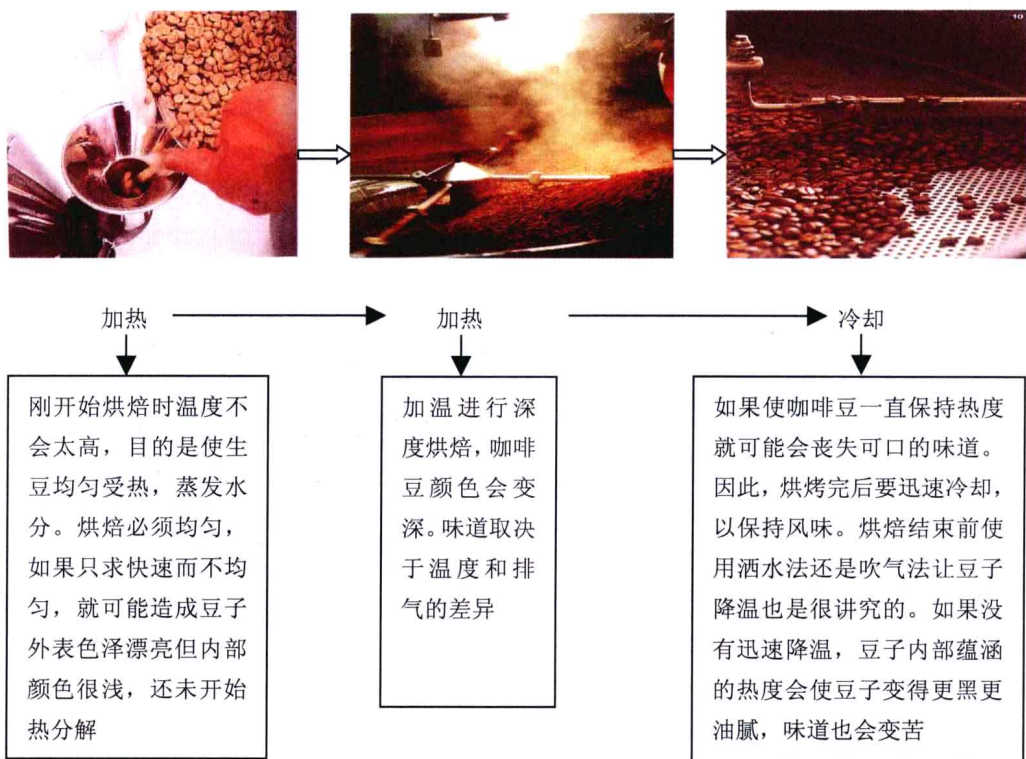


图 1-1-1 烘焙的基本流程

三、咖啡豆的烘焙度

从专业角度来说，烘焙程度用 L 值表示。L 值就是以黑色=0、白色=100 为标准，用测色计测得的明量度，随着烘焙时间加长，咖啡豆颜色变深，L 值愈接近为 0。

(1) 烘焙大致分为浅(Light)、中(Medium)、深(Dark)和极深(Very Dark)烘焙。

① 浅烘焙的咖啡豆：会有很浓的气味，很脆，很高的酸度，主要的风味为酸味，并带有轻微的醇度。

② 中烘焙的咖啡豆：有很浓的醇度，同时还保存着大部分的酸度。

③ 深烘焙的咖啡豆：表面带有一点油脂的痕迹，酸度被轻微的焦苦所代替，而产生一种辛辣的味道。

④ 极深烘焙的咖啡豆：颜色为黑色，因油脂已渗透至表面，带有一种炭灰的苦味，醇度明显降低。

所以豆的种类，烘焙温度及烘焙方式，烘焙时间的长短都是决定最后风味的主要因素。

(2) 如果以烘焙温度及时间来决定烘焙程度，那么就可以采用美式八阶段烘焙度来分级。

① 浅烘焙(Light Roast), L 值=30.2

浅烘焙是所有烘焙阶段中最浅的烘焙度,咖啡豆的表面呈淡淡的肉桂色,其口味和香味均不足,一般用在检验上,很少用来品尝。按烘焙时间来说,接近所谓的“一爆”(是指生豆烘焙时受热体积膨胀产生的第一次爆裂)。浅烘焙效果如图 1-1-2 所示。

② 肉桂烘焙(Cinnamon Roast), L 值=27.3

咖啡豆外观上呈现肉桂色,臭青味已除,香味尚可,酸度强,咖啡味淡,市面上较少贩卖。按时间来说,约为“一爆”中期。肉桂烘焙效果如图 1-1-3 所示。



图 1-1-2 浅烘焙



图 1-1-3 肉桂烘焙

③ 中度烘焙(Medium Roast), L 值=24.2

咖啡豆外观上呈现棕色,除了酸味外,苦味亦出现了,口感不错。此时酸重于苦、醇度适中,又称美式烘焙。按烘焙时间来说,已接近“一爆”结束。中度烘焙效果如图 1-1-4 所示。

④ 深度烘焙(High Roast), L 值=21.5

属于中度微深烘焙,咖啡豆表面已出现少许浓茶色,苦味亦变强了。咖啡味道酸中带苦,香气及风味皆佳,是市面上卖得最多的烘焙豆。按烘焙时间来说,处于“一爆”已结束,咖啡豆出现褶皱,香味产生变化之时。深度烘焙效果如图 1-1-5 所示。



图 1-1-4 中度烘焙



图 1-1-5 深度烘焙

⑤ 城市烘焙(City Roast), L 值=18.5

咖啡豆外观上呈现咖啡棕色,是最标准的烘焙度,苦味和酸味达到平衡,可以使咖啡

产生多层次感，让原本喜好中度烘焙的美国人改变了口味，转而喜欢上了它。按烘焙时间来说，接近所谓的“二爆”（是指生豆产生第一次爆裂后继续加热，大量丧失水分，体积急速膨胀，产生第二次爆裂）。城市烘焙效果如图 1-1-6 所示。

⑥ 深度城市烘焙(Full-City Roast), L 值=16.8

咖啡豆外观上呈现深棕色，颜色已经变得相当深，表面变得油亮，苦味较酸味强，适合曼特宁、夏威夷可那等味道特征强烈的咖啡豆。按烘焙时间来说，“二爆”正好结束。深度城市烘焙效果如图 1-1-7 所示。



图 1-1-6 城市烘焙



图 1-1-7 深度城市烘焙

⑦ 法式烘焙(French Roast), L 值=15.5

属于深度烘焙，咖啡豆外观上呈现黑色，仍带一丝茶色，酸味已感觉不到，在欧洲尤其法国最为流行，因脂肪已渗透至表面，所以带有独特的香味，很适合做冰咖啡和维也纳咖啡。法式烘焙效果如图 1-1-8 所示。

⑧ 意式烘焙(Italian Roast), L 值=14.2

将咖啡豆烘焙到全黑，表面油光，接近焦化，此时只有苦味，味道单纯，有时带有烟熏味。适合果肉厚、酸味强的高地咖啡豆。虽然称为意式，但意大利式浓缩咖啡 Espresso 却已多采用城市或深度城市烘焙了。意式烘焙效果如图 1-1-9 所示。



图 1-1-8 法式烘焙



图 1-1-9 意式烘焙

任务单 区分咖啡豆的烘焙度

任 务 内 容	名称/用途/制作方法
咖啡豆烘焙知识(理论)	(1) 什么叫烘焙? (2) 咖啡豆烘焙过程: () → () → ()
区分咖啡豆的烘焙度 (实操练习)	连连看: 烘焙大致分为浅(Light)、中(Medium)、深(Dark)和极深(Very Dark)烘焙。 (1) 浅烘焙的咖啡豆  酸味几乎没有，苦味重 (2) 中烘焙的咖啡豆  (3) 深烘焙的咖啡豆  酸味与苦味都很平衡 (4) 极深烘焙的咖啡豆  酸味重，苦味极少

活动二 研磨咖啡豆

信息页 咖啡豆的研磨

一、咖啡豆的研磨度

咖啡豆研磨程度不同，体验的味道也不同。细研味苦，粗研味酸。咖啡豆因研磨颗粒的大小不同，冲泡出来的口味也各有差异。研磨得越细，苦味就越浓；反之，研磨得越粗酸味就越重。另外，因颗粒粗细不同，所需的提取时间也会不一样，不同的咖啡豆有各自适宜的冲泡时间。

研磨度的区分及应用如下。

(1) 极细研磨(如图 1-1-10 所示): 粗细程度与市售的细白砂糖大致相当。研磨此级颗粒需要专用的研磨器具。因苦味很浓，最适合做蒸馏咖啡。

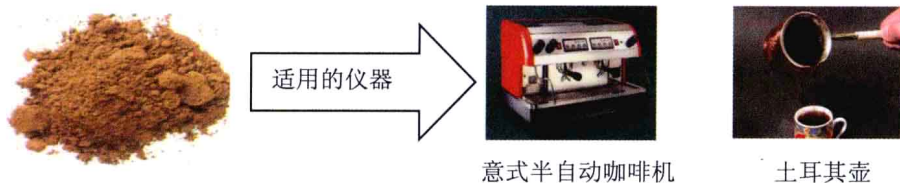


图 1-1-10 极细研磨

(2) 细研磨(如图 1-1-11 所示): 粗细程度比通常市售的咖啡粉略细一点，最适合冲泡荷兰式咖啡。如要加强苦味，采用滴滤式冲泡也可。

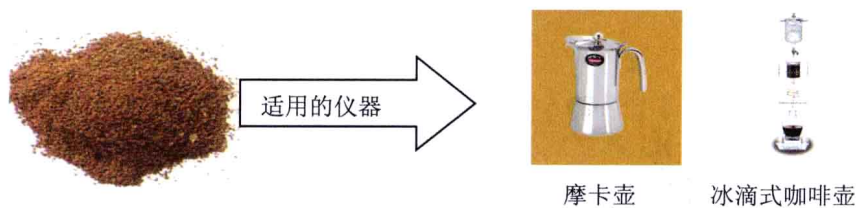


图 1-1-11 细研磨

(3) 中细研磨(如图 1-1-12 所示): 粗细程度与颗粒砂糖相当，是市售咖啡最常见的颗粒度。以此颗粒度为标准，其他颗粒度的粗细就容易掌握了。

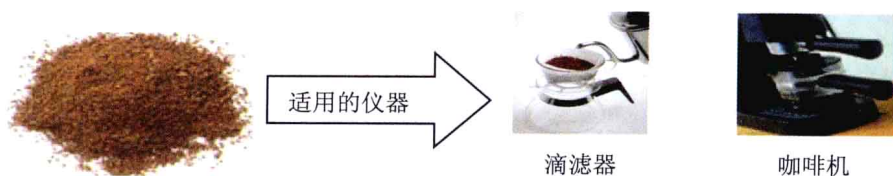


图 1-1-12 中细研磨

(4) 中度研磨(如图 1-1-13 所示): 粗细程度介于颗粒砂糖与粗粒砂糖之间, 最适合浸于开水中的虹吸壶式冲泡。

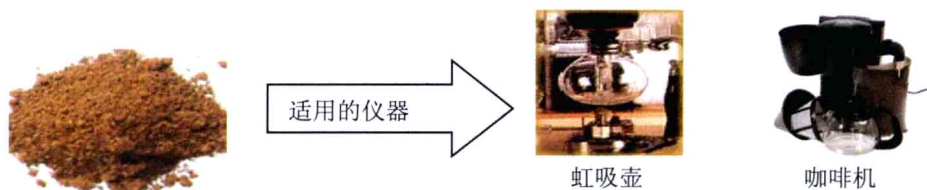


图 1-1-13 中度研磨

(5) 粗研磨(如图 1-1-14 所示): 颗粒度相当于市售的粗粒砂糖, 苦味轻、酸味重, 最适合直接用开水煮的冲泡方法。

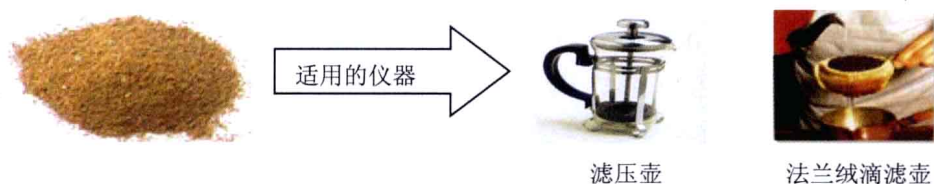


图 1-1-14 粗研磨

二、咖啡豆研磨工具介绍

1. 手动式磨豆机原理与操作

(1) 结构与原理: 采用的结构、立体的锥形锯齿刀(Conical Burrs)。锥形的磨豆刀由两块圆锥铁(一公一母)组成, 锥铁的表面布满锯齿, 在这两块锥铁贴合之间的空隙, 就是将咖啡豆研磨成粉的地方, 如图 1-1-15 所示。



图 1-1-15 手动式磨豆机的结构与原理

(2) 操作(如图 1-1-16 所示)。