

品味咖啡

Knowing Beans About
Coffee



从咖啡豆开始学习咖啡

[美] 琼·科伦布里特 凯茜·扬格 著
姚小莊 译

全程详解咖啡的品种、产地、烘焙、研磨与冲煮技艺
精美图片，独特的图说方式，以图品鉴，以文识
咖啡权威全程学习指南，经典咖啡艺术完美呈现



化学工业出版社



Knowing Beans About
Coffee

[美] 琼·科伦布里特 凯茜·扬格 著
姚小莊 译



化学工业出版社

·北京·

明媚的清晨,或是忙中偷闲的间休,或是寂静的夜晚,细细品尝一杯浓香的咖啡,都会为我们的生活增添无穷趣味。咖啡丰富了我们的生活。

作者熟知有关咖啡的广泛知识,为我们讲述了咖啡豆、咖啡的烘焙、咖啡的配制、咖啡的冲煮等广博知识。在作者的分享中,我们对咖啡有了更深层次的了解。

在您阅读这本关于咖啡调制技巧和花式制作法的集子时,请将咖啡杯重新斟满,然后放松下来。接着,肯定会从您的想法中蹦出一些新鲜的灵感——同时,尽情享受您杯中早已调好的咖啡吧!你或许品尝到已经煮好的咖啡中,别样的滋味。

图书在版编目(CIP)数据

品味咖啡/[美]科伦布里特(Korenblit,J.),[美]扬格(Janger,K.)著;姚小莊译.—北京:化学工业出版社,2012.1

书原文:Knowing Beans About Coffee

ISBN 978-7-122-12902-4

I.品… II.①科… ②扬… ③姚… III.咖啡-基本知识 IV.TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第243391号

Knowing Beans About Coffee/by Korenblit,J. & Janger,K.

ISBN: 9781600814648

Copyright © 2012 Typhoon Media Corporation.

All rights reserved.

Published by arrangement with Rightol Media in Chengdu.

本书中文简体字版权经由锐拓传媒取得(Email: copyright@rightol.com),授权化学工业出版社独家出版发行。

未经许可,不得以任何方式复制或抄袭本书的任何部分,违者必究。

北京市版权局著作权合同登记号:01-2011-3700

责任编辑:孙振虎

文字编辑:贺婷婷

责任校对:王素芹

装帧设计:飞鸟创意工作室

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:北京瑞禾彩色印刷有限公司

880mm×1230mm 1/32 印张 4 字数 30千字 2012年3月北京第1版第1次印刷

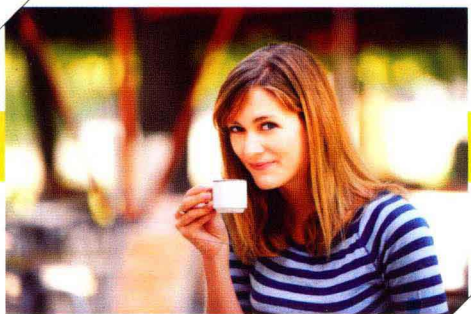
购书咨询:010-64518888(传真:010-64519686) 售后服务:010-64518899

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:25.00元

版权所有 违者必究



简介

Introduction

无论是清晨匆忙之间的随手一杯，还是午餐上冰爽提神的一杯，抑或黄昏闲坐时品味良久的一杯，咖啡无疑丰富着我们的生活。它既令人感到安详宁和，也令人觉得热力四溢。

或许是街边咖啡店里的一杯休闲意式特浓咖啡，或许是渔人码头上蓝领专享的爱尔兰咖啡，或许是琳琅满目的菜肴边上缺口马克杯里的爪哇咖啡，或许是说不上名的墨西哥混调咖啡……咖啡所酿造的经典时光无所不在。

咖啡的确是一种全世界共享而且花样繁复的日用饮品。咖啡豆仓库与咖啡专营店的布局始终在不停地扩展，恰如雨后春笋。从遥远的地方传来的各式各样富有异国特色的名称背后，意味着种种不同风味、不同调制方式的咖啡口味，简直把我们带进了一个用口感品鉴来探索的奇境。

《品味咖啡》是关于咖啡的调制法和基础知识的集合，它将帮助您更好地了解和理解各种有关咖啡的名目以及样式。此外，我们还向您提供了各种咖啡产品的信息、调制美味咖啡的技术、家常制作的窍门以及即时变换口味的小技巧。

那么，在您阅读此书内容时，请将咖啡杯重新斟满，然后放松下来。接着，您肯定会从中获得某些启发，迸发出一些新鲜的灵感——与此同时，尽兴享用您杯中的咖啡吧。



Knowing Beans About
Coffee

咖啡的历史/2 The History of Coffee

基本知识/6 The Basics

- 咖啡豆 (The Beans)/8
- 烘焙 (The Roast)/10
- 去咖啡因 (Decaffeination)/12
- 混调 (The Blends)/14
- 碾磨 (The Grind)/15
- 萃取 (The Brew)/16
- 口感 (The Taste)/16
- 香味 (The Aroma)/17
- 特浓咖啡 (Basic Coffee Concentrate)/18



咖啡的萃取方式/20 Coffee Brewing

- 滴滤式 (Drip Method)/20
- 滤压式 (Coffee Presses)/23
- 土耳其式 (Turkish Coffee)/25
- 虹吸式 (Vacuum)/26
- 渗滤器式 (Percolators)/27
- 冷水萃取式 (Cold Water Brewers)/27

咖啡的器具/29 Coffee Accessories

- 单人咖啡壶 (Single-Serve Coffeemakers)/29
- 咖啡保温瓶 (Coffee Carafes)/30
- 空气密封容器 (Air-Tight Containers)/32
- 磨豆机 (Grinders and Mills)/32

目录

咖啡专有名称对照表/33
Espresso Vocabulary

制作一杯好咖啡/36
Making a GOOD Cup of Coffee

咖啡的饮品与甜品/41
Beverages & Desserts

咖啡的消闲/98
Especially for Entertaining

冷饮咖啡吧 (Cold Drink Coffee Bar)/99

阿法奇朵特浓咖啡吧 (Affogato Espresso Bar)/100

热饮咖啡吧 (Hot Drink Coffee Bar)/101

咖啡与您的健康/106
Coffee and Your Health

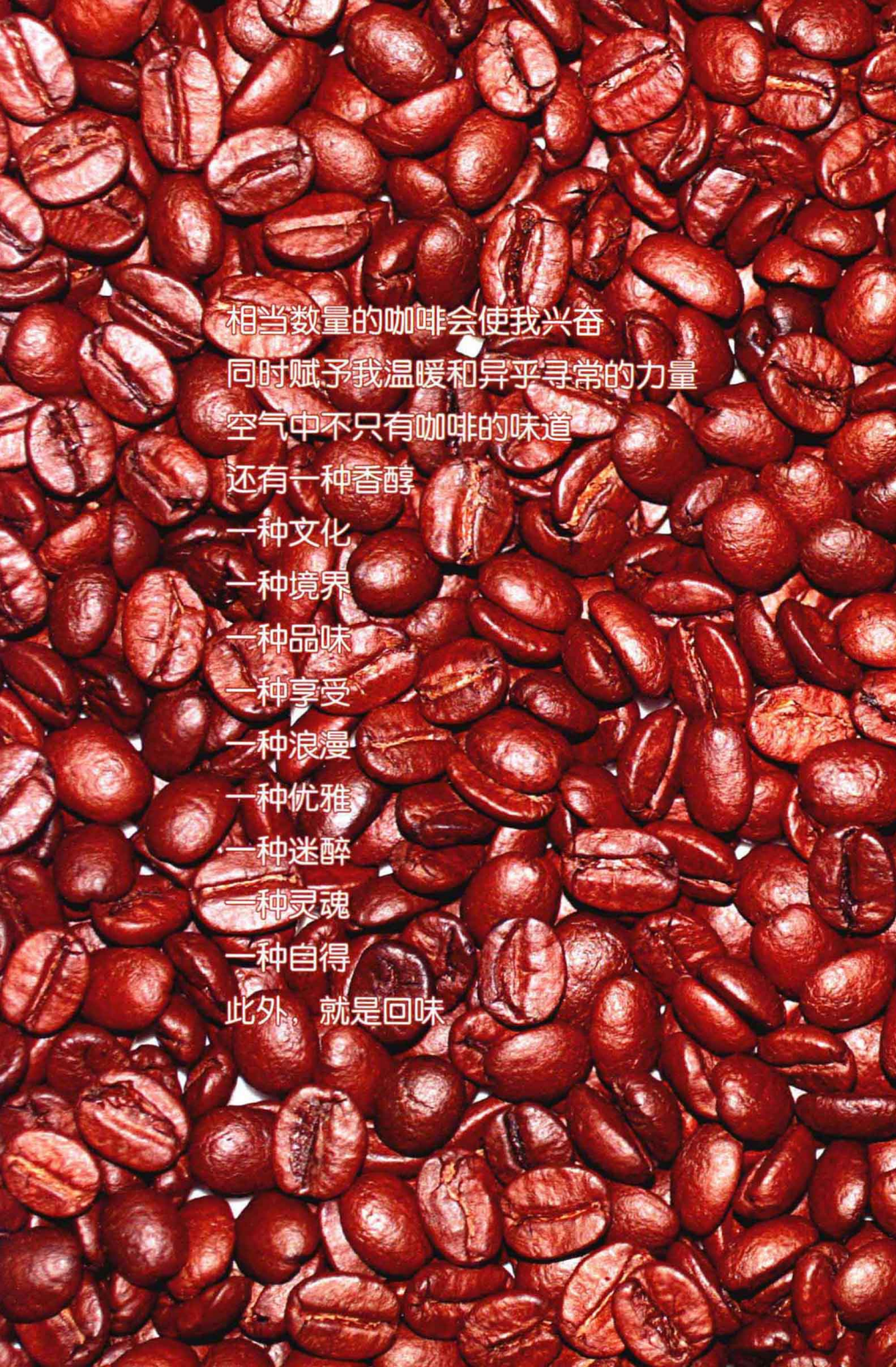
咖啡的产地/109
Where It's Grown

索引/115

咖啡的品种与样式 (Coffee Recipes)/115

世界各地的咖啡 (Coffee Around the World)/116





相当数量的咖啡会使我兴奋
同时赋予我温暖和异乎寻常的力量
空气中不只有咖啡的味道
还有一种香醇
一种文化
一种境界
一种品味
一种享受
一种浪漫
一种优雅
一种迷醉
一种灵魂
一种自得
此外，就是回味



Knowing Beans About
Coffee

咖啡的历史

The History of Coffee

时间表 (Timeline)

➤ **850 年**，咖啡浆果的效用在埃塞俄比亚被发现。

➤ **1100 年**，第一批有记载的咖啡树被种植在阿拉伯半岛。
在烘焙、烧煮之后，咖啡被称为“Gahwa”，意为“伊斯兰佳酿”。

➤ **1475 年**，世界上首家咖啡店在君士坦丁堡（现土耳其伊斯坦布尔）开张，名叫 KavehKanes。这家咖啡店后来成为一个供唱歌、跳舞和讲述传奇故事的地方。

➤ **1600 年**，咖啡通过威尼斯的港口输入欧洲大陆。随后，第一家咖啡店在意大利开设，并成为人们约见会谈的时髦场所。

➤ **1607 年**，美洲殖民地弗吉尼亚首府詹姆斯敦的创建者约翰·斯密斯船长将咖啡引入新大陆，而一些加拿大历史学家则宣称，咖啡最先抵达的是加拿大。

➤ **1651 年**，世界上第一个咖啡广告诞生，其形式是一张手写的宣传单，上面写着：“英格兰首家公开制作并销售的高品质咖啡饮品，经销商帕斯卡·罗希……在圣米歇尔巷的康希尔……信誉保证”。这份宣传单至今保存在大不列颠博物馆里。



‣ **1652 年**，英国开设了第一家咖啡店，店名叫做“一便士通吃”，顾名思义，只要一便士便可出入该店并享受一杯咖啡。

‣ **1665 年**，在伦敦，一位锁匠率先发明了咖啡磨豆机。

‣ **1670 年**，美国第一个咖啡贸易商——波士顿的多萝西·琼斯，被授予执照销售咖啡。

‣ **1672 年**，第一家巴黎咖啡馆开业。

‣ **1674 年**，伦敦发生了妇女反对咖啡的请愿活动。主妇们抱怨她们的丈夫总是流连于咖啡馆，家里发生状况时常常见不到人影。

‣ **1683 年**，维也纳第一家咖啡店开张了。货源来自战场上被打败的土耳其人，他们丢弃了一袋袋还没来得及喝掉的咖啡。

‣ **1689 年**，普罗可布咖啡馆作为首家真正意义上的巴黎街头咖啡店出现，该店掌柜是过去兜售柠檬水的弗朗索瓦·普罗可布。在咖啡馆的对面，是对当时的艺术家和表演家们具有巨大吸引力的法兰西大剧院。

> **1690 年**，荷兰人成为世界上首先从事咖啡运输和种植的商人。

> **1721 年**，柏林第一家咖啡店诞生。

> **1723 年**，咖啡种子被引进美洲，开始了在美洲的种植。

> **1727 年**，咖啡的籽苗从巴黎被走私到巴西。

> **1750 年**，格雷科咖啡馆在罗马开张。

> **1763 年**，威尼斯已拥有超过 2000 家咖啡店！

> **1779 年**，咖啡被一个西班牙旅行家纳瓦罗从古巴带入哥斯达黎加。

> **1785 年**，在普鲁士，由于咖啡的消费被限制在贵族、神职人员和高级官员阶层，因而爆发了一场咖啡反抗运动。

> **1822 年**，第一台咖啡萃取样品机在法国被制作出来。

> **1865 年**，詹姆斯·梅逊发明了咖啡渗滤器。

> **1905 年**，第一批咖啡萃取机在意大利进行了商用生产。

> **1908 年**，世界首台滴漏咖啡壶被发明。

> **1933 年**，第一台自动咖啡萃取机被改进。

> **1938 年**，雀巢速溶咖啡被发明。这项发明帮助巴西政府消化了过剩的咖啡产能。

> **1945 年**，咖啡浓缩机由于装置了一个活塞而完善，因活塞产生的高压，提炼出一层厚厚的咖啡油沫。

> **2009 年**，全球最流行的饮料当属咖啡。每年有 4000 多亿杯咖啡被消费掉，这一世界性的生活日用品仅次于石油！

你知道吗?

咖啡被带入新世界（马提尼克岛）是在18世纪早期，一位名叫德·克里的海军军官将一些咖啡种子偷偷带上了船。那是一段艰难的海上航程，包括饮用水在内的船上储备在快速地消耗。在整个航行途中，军官所带的咖啡种子仅存活了一颗。其余种子的枯死全要“归功”于一位易怒、吝啬的同行旅客，他不同意分出一星半点他们共同争取来的可饮用水，这几乎使所有的种子枯死。法国人站出来守护着唯一的幸存者，同它分享按比例分配到的水。最后，这颗种子成为了整个加勒比和南美洲咖啡产业的鼻祖。



基本知识

The Basics

如果您有所了解葡萄在被制作成葡萄酒的整个过程中那些繁复工序的话，譬如种子的品种、土壤、气候、灌装技术等，那么您就会明白咖啡产品的制作也绝非易事。我们日常饮用的咖啡产品同样经历了将各种复杂成分组合起来的一道道工序。各类广告及其代言人总是把咖啡产业与葡萄酒酿造学相提并论，而后者具有很多个世纪的沿革传统，他们宣称：只有先了解葡萄，才能了解葡萄酒，所以，若要了解咖啡，就先要从了解咖啡豆开始。



巴拿马山岭中长出已可收获的咖啡豆的灌木枝。种子或者咖啡豆从树枝上摘下后，晾干、烘焙，最后研磨成粉。

咖啡点滴

巴西是世界上最大的咖啡生产国。其他主要出产国还包括哥斯达黎加、萨尔瓦多、危地马拉、洪都拉斯、墨西哥、哥伦比亚、厄瓜多尔、喀麦隆、埃塞俄比亚、科特迪瓦、乌干达、印度以及印度尼西亚。



我们已经在附录列了一张咖啡出产国家的表格，这些专门给您提供的信息可以帮助您熟悉哪些是高品质的咖啡。

咖啡豆 (The Beans)

世界上有两大类咖啡品种：阿拉伯咖啡和罗布斯塔咖啡。阿拉伯咖啡树通常生长在海拔 600~900 米以上的地方；而罗布斯塔咖啡树则最好要低于海拔 600 米。咖啡树繁茂生长的最理想环境是在由腐化的落叶和火山石灰构成的肥沃、湿润的土壤中。因而，“高山咖啡”或“高海拔咖啡”这种名称常被用来指优良咖啡品种。咖啡种植海拔越高，煮出来的口感则越清淡、细腻；种植的海拔越低，则醇度越高，口味越粗粝。罗布斯塔咖啡通常要便宜些，几乎专门用来做混调咖啡，它含有双倍咖啡因，主要用来制作速溶或商贸方面的咖啡。

地球上适合咖啡生长的区域分布在南回归线与北回归线之间。咖啡的名号往往以所输出港口以及出产国家或地区的名称来命名。然而，光了解这些因产地不一而造成的颇有异国趣味的名称还远远不够，在这些名字前面，还会有各种各样的修饰语，标明了咖啡出产的海拔、加工方法、咖啡豆的质地、大小以及形状，还包括口味（巧克力味、杏仁味等）、烘焙方式（维也纳式、意大利深度烘焙、法国式等），甚至还有荣誉头衔（以庆典来命名的咖啡）等。如果您身边没有咖啡专业人士的指点，那这么多名号足以让您晕头转向。当地的咖啡专营商可以帮助您区分他们所出售的如此多样化的咖啡产品。

如果您明白巧克力味只是一种添加的口味，或者维也纳式不过是一种烘焙程度（可查阅烘焙一节），而不是在奥地利维也纳出产的咖啡，那么您就进入了咱们要讨论的正题了。



咖啡点滴

咖啡被划分为很多品级。肯尼亚咖啡被分为 A、B 和 C 三级，AA 级是最优质的咖啡。在哥斯达黎加，咖啡可分为超硬咖啡豆、坚硬咖啡豆、硬咖啡豆、中等硬度咖啡豆，大西洋高海拔、大西洋中等海拔以及大西洋低海拔咖啡。哥伦比亚的咖啡被标为“哥伦比亚特级”、“哥伦比亚特优”、“哥伦比亚优等”以及最低的一级——“巴西拉辣椒”咖啡。

烘焙 (The Roast)

总的来说，咖啡烘焙的程度可分为三种：浅度烘焙、中度烘焙和深度烘焙。自从美国移民承袭了欧洲人对于重度烘焙的偏好之后，美国的烘焙能手们开发了各式花色的烘焙程度来满足不停增长的消费需求。结果，同一款经典的新大陆烘焙咖啡，在纽约买到的和在旧金山买到的，两者在外形与口感上居然会迥然异趣！我们把这个国家流行的咖啡烘焙程度做了简单界定，这样您就可以熟悉各版烘焙咖啡豆产品了。

浅烘焙 (Light Roast)

咖啡豆成品表面干燥，呈浅棕色。在美国东北部被称作“肉桂香烘焙”，但不含香料。调制出的咖啡口感清淡。

美式烘焙 (American Roast)

存在于各类商用混调咖啡中，也叫“城市烘焙”。烘焙出来的咖啡豆呈中度浅棕，表面干燥。之所以被称为“美式烘焙”，缘于美国咖啡消费者历来的偏爱口感。

深度城市烘焙 (Full City Roast)

一种向来在纽约市盛行并以该城市命名的中度烘焙，同时也受到南方人的钟爱。煮出的咖啡口味醇厚，沁入心脾。在一些地方被称为“深烘焙”。

大陆烘焙 (Continental Roast)

也叫做“维也纳烘焙”，这种中深度的烘焙方式适合调制配以甜品的咖啡，醇度较高，口味香辛。

意大利特浓烘焙 (Espresso Roast)

此种烘焙法在美国西海岸要比东部轻浅些，为咖啡萃取机专制，其醇度高，口味浓郁、爽口。咖啡豆表面带油。