

▶ 视频全解系列

跟着视频 学做咖啡

徐晨耀
——
主 编

28 款咖啡调制教学 × 7 种拉花咖啡制作技巧

给咖啡新手、咖啡爱好者的入门指南

从一颗咖啡豆到一杯好喝的咖啡

揭开咖啡风味的秘密



“码”上扫一扫，
跟着咖啡师一起冲
泡出美味咖啡。



中国纺织出版社

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位


▶ 视频全解系列

跟着视频 学做咖啡

28 款咖啡调制教学 × 7 种拉花咖啡制作技巧

徐晨耀
——
主编



 中国纺织出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

跟着视频学做咖啡 / 徐晨耀主编. -- 北京 : 中国
纺织出版社, 2017. 9
(视频全解系列)
ISBN 978-7-5180-3723-0

I. ①跟… II. ①徐… III. ①咖啡-配制 IV.
①TS273.4

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第148758号

摄影摄像: 深圳市金版文化发展股份有限公司
图书统筹: 深圳市金版文化发展股份有限公司

责任编辑: 卢志林 特约编辑: 陆壮飞
责任印制: 王艳丽

中国纺织出版社出版发行
地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124
销售电话: 010-67004422 传真: 010-87155801
<http://www.c-textilep.com>
E-mail: faxing@c-textilep.com
中国纺织出版社天猫旗舰店
官方微博<http://weibo.com/2119887771>
深圳市雅佳图印刷有限公司印刷 各地新华书店经销
2017年9月第1版第1次印刷
开本: 710×1000 1/16 印张: 10
字数: 70千字 定价: 45.80元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换



PART 1

COFFEE

一颗神奇的豆子

咖啡豆的“人生”旅程 010

咖啡的一生，从种子到果实 011

收获每一颗果实 013

决定咖啡豆品质的四种清洁方法 014

咖啡豆也分三六九等 016

咖啡豆家族之争 017

三大洲不同风味的咖啡豆 019

鲜度是咖啡的生命 020

盘点世界经典单品咖啡豆 021

烘焙咖啡豆是个技术活 022

咖啡豆的烘焙程度 023

烘焙后的咖啡豆需要养豆与醒豆 025

研磨咖啡豆：颗粒大小的秘密 026

颗粒的大小决定味道 027

Coffee

目录 CONTENTS



萃取方法决定咖啡的研磨方式 028

品鉴咖啡，才下舌尖，却上心头 030

学会欣赏一杯好咖啡 031

后鼻嗅觉与品鉴咖啡 032

品鉴一杯咖啡的步骤 033



PART 2

COFFEE

来一趟说走就走的
咖啡文化之旅

咖啡的“祖先”与“后代子孙” 036

咖啡的传说 037

咖啡“丝绸之路” 038

咖啡传入中国 041

咖啡文化三大浪潮 042





PART 3

COFFEE

从咖啡豆到一杯
好咖啡的“距离”

器具 046

- 咖啡豆研磨工具 047
- 调制咖啡的基本工具 048
- 用不同杯具享受咖啡 050

手冲一杯咖啡的方法 052

- 滤纸过滤 053
- 法式压滤壶 056
- 虹吸壶 059
- 摩卡壶 063
- 冰滴壶 066
- 意式咖啡机 070

水、糖、奶脂和牛奶 074

- 咖啡与水的结合 075
- 使咖啡甜润的糖 076
- 咖啡最佳伴侣——奶脂和牛奶 077



PART 4

COFFEE

匠人精神
手作一杯至味

- 意式浓缩咖啡 081 ▶
- 拿铁咖啡 082
- 卡布奇诺 085 ▶
- 焦糖玛奇朵 086 ▶
- 美式咖啡 089 ▶
- 康宝蓝 090 ▶
- 玛琪雅朵 093
- 摩卡咖啡 094 ▶
- 玛莎克兰咖啡 097 ▶
- 爱尔兰咖啡 098 ▶
- 黄油咖啡 101 ▶
- 土耳其咖啡 102
- 阿芙佳朵 105 ▶
- 越南咖啡 106 ▶
- 维也纳咖啡 109 ▶





- 皇家咖啡 110
- 薄荷咖啡 113
- 冰滴咖啡 114 ▶
- 牛奶咖啡冻 117 ▶
- 咖啡苏打 118
- 柠檬咖啡 121
- 跳舞的拿铁 122 ▶
- 绿森林咖啡 125 ▶
- 冰晶咖啡 126 ▶
- 亚特兰咖啡苏打 129 ▶
- 芬兰芝士咖啡 131 ▶
- 豆奶咖啡 132
- 海盐咖啡 135



PART 5 COFFEE

与牛奶完美邂逅 ——拉花咖啡

制作绵细的奶泡 138

- 使用意式咖啡机制作奶泡 139
- 制作手打奶泡 140

在家自制拉花咖啡 142

- 叶形 143 ▶
- 玫瑰花 144 ▶
- 郁金香 145 ▶
- 可爱猫咪 147
- 展翅天鹅 148 ▶
- 天鹅湖 149 ▶
- 小熊 151



PART 6 COFFEE

咖啡“八卦”圈

咖啡与甜点不得不说的那些事 154

- 咖啡和甜点速配法则 155
- 与经典咖啡“情投意合”的甜点 156

咖啡“朋友圈” 158

- 你不知道的“豆趣”故事 159
- 怎样把咖啡拍出“气质” 160


▶ 视频全解系列

跟着视频 学做咖啡

28 款咖啡调制教学 × 7 种拉花咖啡制作技巧

徐晨耀
——
主编



 中国纺织出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

跟着视频学做咖啡 / 徐晨耀主编. -- 北京 : 中国
纺织出版社, 2017. 9
(视频全解系列)
ISBN 978-7-5180-3723-0

I. ①跟… II. ①徐… III. ①咖啡-配制 IV.
①TS273.4

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第148758号

摄影摄像: 深圳市金版文化发展股份有限公司
图书统筹: 深圳市金版文化发展股份有限公司

责任编辑: 卢志林 特约编辑: 陆壮飞
责任印制: 王艳丽

中国纺织出版社出版发行
地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124
销售电话: 010-67004422 传真: 010-87155801
<http://www.c-textilep.com>
E-mail: faxing@c-textilep.com
中国纺织出版社天猫旗舰店
官方微博<http://weibo.com/2119887771>
深圳市雅佳图印刷有限公司印刷 各地新华书店经销
2017年9月第1版第1次印刷
开本: 710×1000 1/16 印张: 10
字数: 70千字 定价: 45.80元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

序言

Coffee

PREFACE

从事咖啡行业前我也和各位一样，虽然热爱咖啡，但无处寻找系统学习咖啡的途径。好不容易查询到的资料可能是很多年以前的，更别提所查信息错误的情况了。

在从业的过程中我发现很多咖啡师没办法完全并稳定地展现出咖啡的风味，这我不禁思考几件事：咖啡文化的传播者们都无法稳定地做出好咖啡，又怎么让顾客去接受它呢？如何获得系统化的最新的咖啡讯息，而不是停留在老旧的“咖啡又苦又涩，喝了会睡不着”的观念中呢？怎么让刚接触咖啡的咖啡爱好者们冲出自己喜欢的咖啡，少一些屡战屡败的挫败感呢？

带着这些疑问，我一直在探索如何让每个人都能稳定地冲煮出好喝的咖啡。据我所知，多数人冲煮咖啡凭借的是感觉或者经验。不能否认，有人的确可以凭借自己的经验和对豆子的理解，冲煮出好喝的咖啡，但这是依靠大量的冲煮经验获得的，凭借经验积累的制作方法非常消耗时间，且缺乏复制性，所以，这并不是一个很好的学习途径。

那么缺乏冲煮经验的咖啡爱好者要如何减少失误和浪费去获得自己和客人都满意的咖啡呢？

这就要说到我所推崇的“数据化冲煮”了，“数据化冲煮”是指通过固定的研磨度、粉量、水温、闷蒸时间、萃取时间来制作出稳定好喝的咖啡。人不比机器，总会有失误，但我们能够做的，就是减少失误，提高人的稳定性，减少变因。

这就是我一直努力推广的数据化制作方法，减少咖啡爱好者由于咖啡理论知识薄弱导致的冲煮瑕疵。

接下来跟我一起进入书中，颠覆各位对咖啡的印象。



感谢场地提供

深圳市 Stella coffee 咖啡馆



徐晨耀微信号



PART 1

COFFEE

一颗神奇的豆子

咖啡豆的“人生”旅程 010

咖啡的一生，从种子到果实 011

收获每一颗果实 013

决定咖啡豆品质的四种清洁方法 014

咖啡豆也分三六九等 016

咖啡豆家族之争 017

三大洲不同风味的咖啡豆 019

鲜度是咖啡的生命 020

盘点世界经典单品咖啡豆 021

烘焙咖啡豆是个技术活 022

咖啡豆的烘焙程度 023

烘焙后的咖啡豆需要养豆与醒豆 025

研磨咖啡豆：颗粒大小的秘密 026

颗粒的大小决定味道 027

Coffee

目录 CONTENTS



萃取方法决定咖啡的研磨方式 028

品鉴咖啡，才下舌尖，却上心头 030

学会欣赏一杯好咖啡 031

后鼻嗅觉与品鉴咖啡 032

品鉴一杯咖啡的步骤 033



PART 2

COFFEE

来一趟说走就走的
咖啡文化之旅

咖啡的“祖先”与“后代子孙” 036

咖啡的传说 037

咖啡“丝绸之路” 038

咖啡传入中国 041

咖啡文化三大浪潮 042





PART 3

COFFEE

从咖啡豆到一杯
好咖啡的“距离”

器具 046

- 咖啡豆研磨工具 047
- 调制咖啡的基本工具 048
- 用不同杯具享受咖啡 050

手冲一杯咖啡的方法 052

- 滤纸过滤 053
- 法式压滤壶 056
- 虹吸壶 059
- 摩卡壶 063
- 冰滴壶 066
- 意式咖啡机 070

水、糖、奶脂和牛奶 074

- 咖啡与水的结合 075
- 使咖啡甜润的糖 076
- 咖啡最佳伴侣——奶脂和牛奶 077



PART 4

COFFEE

匠人精神
手作一杯至味

- 意式浓缩咖啡 081 ▶
- 拿铁咖啡 082
- 卡布奇诺 085 ▶
- 焦糖玛奇朵 086 ▶
- 美式咖啡 089 ▶
- 康宝蓝 090 ▶
- 玛琪雅朵 093
- 摩卡咖啡 094 ▶
- 玛莎克兰咖啡 097 ▶
- 爱尔兰咖啡 098 ▶
- 黄油咖啡 101 ▶
- 土耳其咖啡 102
- 阿芙佳朵 105 ▶
- 越南咖啡 106 ▶
- 维也纳咖啡 109 ▶





- 皇家咖啡 110
- 薄荷咖啡 113
- 冰滴咖啡 114 ▶
- 牛奶咖啡冻 117 ▶
- 咖啡苏打 118
- 柠檬咖啡 121
- 跳舞的拿铁 122 ▶
- 绿森林咖啡 125 ▶
- 冰晶咖啡 126 ▶
- 亚特兰咖啡苏打 129 ▶
- 芬兰芝士咖啡 131 ▶
- 豆奶咖啡 132
- 海盐咖啡 135



PART 5 COFFEE

与牛奶完美邂逅 ——拉花咖啡

制作绵细的奶泡 138

- 使用意式咖啡机制作奶泡 139
- 制作手打奶泡 140

在家自制拉花咖啡 142

- 叶形 143 ▶
- 玫瑰花 144 ▶
- 郁金香 145 ▶
- 可爱猫咪 147
- 展翅天鹅 148 ▶
- 天鹅湖 149 ▶
- 小熊 151



PART 6 COFFEE

咖啡“八卦”圈

咖啡与甜点不得不说的那些事 154

- 咖啡和甜点速配法则 155
- 与经典咖啡“情投意合”的甜点 156

咖啡“朋友圈” 158

- 你不知道的“豆趣”故事 159
- 怎样把咖啡拍出“气质” 160





PART 1

COFFEE

一颗神奇的豆子



咖啡豆的“人生”旅程

“请给我一杯美式咖啡！”

“一杯拿铁，谢谢！”

“今天这杯咖啡果酸很明亮，甜感明显，我很喜欢。”

“有点苦，是咖啡豆的烘焙比较深吗？”

这些或许是人们在咖啡厅脱口而出的日常话语，但你真的知道咖啡是什么吗？

