

国际著名餐饮及咖啡大师毛永年、林莹夫妇经典著作在中国问世

Fall in Love with Coffee

悠闲地喝杯好咖啡，配上一盘好点心，真是生活中的一大享受。咖啡是一种品味，咖啡是绝佳的伴侣，咖啡是每天的重心。

爱上咖啡

林 莹 毛永年/著



中央编译出版社
CENTRAL COMPILATION & TRANSLATION PRESS

导言

中国台湾著名作家隐地说：“《爱上咖啡》是我读过所有和咖啡有关书籍中最好的一本。它颇有《咖啡辞典》的架势，也很像一册《咖啡百科全书》，举凡咖啡一切的常识、知识，这本书里都找得到。另一方面，它又是一册杰出的散文……。”

本书是国际著名餐饮及咖啡大师毛永年、林莹夫妇的成名作，曾在中国台湾大受欢迎，被誉为“品味咖啡与美食的第一本书”，以唯美而富有情趣的文笔介绍了咖啡的传说、咖啡豆、咖啡研磨、烘焙和包装，以及咖啡萃取的艺术、世界咖啡风情、咖啡经营的精神和咖啡发展的过去与未来……。本书以无形的力量牵住了许多读者的心，带您步入咖啡世界。

国际著名餐饮、美食、礼仪大师

毛永年、林莹夫妇经典著作



丛书策划：



责任编辑：冯章

chfengzhang@vip.sina.com

封面设计：

1点印象
yidianren@126.com



Fall in Love with 爱上咖啡 Coffee

林莹、毛永年 / 著



中央编译出版社
Central Compilation & Translation Press

图书在版编目 (CIP) 数据

爱上咖啡 / 林莹, 毛永年著. — 北京: 中央编译出版社,
2006. 12

ISBN 7-80211-296-6

I. 爱... II. ①林... ②毛... III. 咖啡—基本知识
IV. TS273

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 086599 号

爱上咖啡

出版发行: 中央编译出版社

地 址: 北京西单西斜街 36 号 (100032)

电 话: (010) 66509366 66509360 (编辑部)

(010) 66509364 (发行部)

h t t p: //www.cctpbook.com

E - mail: edit@cctpbook.com

经 销: 全国新华书店

印 刷: 山东人民印刷厂

开 本: 787 × 1092 毫米 1/16

字 数: 200 千字 插图: 360 幅

印 张: 16

版 次: 2007 年 1 月第 1 版第 1 次印刷

定 价: 35.00 元



作者简介

毛永年、林莹夫妇是中国台湾的东吴大学毕业，分别在银行、航空公司、HP 计算机公司工作13年，后移民奥地利及美国，转而从餐饮业，不但在奥地利开过中国餐馆，更在中国台湾开过奥德餐厅且在美国开过法式餐厅，然后更上一层楼以其珍贵经验从事餐饮顾问工作，并著书传授西餐知识，同时接受邀请四处演讲，教授中西式用餐礼仪、餐厅经营管理、餐饮服务训练、葡萄酒、咖啡等专业课程。毛氏夫妇精研法、德、西、意、瑞、奥、美、墨式西餐，不仅品尝美食，研究美食，更进一步将东、西方美食相结合，创造新口味，并以之辅导年轻人创业，以国际性前瞻又独到的眼光，将最健康又经济的经营理念传授给创业者。十余年来辅导帮助无数中国同胞在美国、加拿大等开设各式西餐馆、咖啡厅、Wine & Tapas Bar、简餐店等。现定居北京，从事餐饮顾问、餐饮教学、移民创业辅导、咖啡加盟连锁事业、连锁餐饮食品设计等工作。林莹女士曾于2003年第一届中国台湾咖啡节担任台湾咖啡评审委员之一，并于2006年担任北京第一届咖啡师大赛国际评审委员之一，毛永年、林莹夫妇合著有爱恋葡萄酒、爱上咖啡、西餐礼仪、欧洲美食之旅、香料之旅、旧金山美食之旅等书。

(E-mail: tabmanner@gmail.com)

Viva! 咖啡

文·隐地

《爱上咖啡》是我读过所有和咖啡有关的书籍中最好的一本。它颇有“咖啡辞典”的架势，也很像一册“咖啡百科全书”，举凡咖啡一切的常识、知识，这本书里都找得到，另一方面，它又是一册杰出的散文，像这样的句子随处可见：“……我印象最深刻的是在一户乡下人家作客，他的屋子被青翠的葡萄园围绕，我们坐在凉爽透明的玻璃屋里晒太阳，喝女主人烹煮的咖啡，那种暖洋洋、懒洋洋的舒适，是在中国很难享受到的。”

《爱上咖啡》由夫妇作家毛永年、林莹合著。透过全书各章节的描述，我们可以感受到这对夫妇的幸福美满。他们都有终生学习的精神，对人生充满理想，携手移民奥地利，经营各类餐厅，累积许多难得的经验，成为懂得生活，且有品味的伴侣。他们营造了一个温馨浪漫的家庭，两人有共同的兴趣，且能合作无间。如果这世界上真有一个咖啡一国，他们就是这个国家的王与后，他们对咖啡的钟情，是所有热爱咖啡的子民，都愿膜拜的。

我自己因写过一本《爱喝咖啡的人》，被人误以为懂得咖啡。咖啡知识浩瀚气氛。我只是喜欢喝咖啡的感觉，一如作者所说：“悠闲地喝杯好咖啡，配上一盘好点心，真是生活中的一大享受。”

每当我坐在各具特色，满溢美感的咖啡屋喝咖啡，我总为自己国家特有的豆浆抱憾。豆浆营养丰富，又好喝又便宜，为何从来没有人好好提倡，营造一种美的气氛，让人乐意畅饮。我们传统的豆浆店，给予人简陋的感觉，而作者

夫妇竟创造出一种中国泡沫咖啡——以豆浆取代牛奶来和咖啡搭配，口感完全不输卡布其诺咖啡，可见作者不仅是品尝咖啡的专家，也是咖啡新品的创造人，若有财团和他合作，说不定能为我们带来新产品和新财富。作者真的有备而来，他已经为中国泡沫咖啡取好英文名字 Soybeanccino，除了提供给全世界咖啡族朋友们共享，也希望它能在世界咖啡史上占一席之地。

品饮咖啡也和品饮葡萄酒一样，必须动用到我们的……视觉，味觉，嗅觉和触觉。

他们夫妇也是葡萄酒品尝专家，另著有《爱恋葡萄酒》一书，是葡萄酒族共知的好书；而《爱上咖啡》的出版，势必为咖啡族高喊万岁！“咖啡是一种品味，咖啡是绝佳的伴侣，咖啡是每天的重心。”让我们荡着秋千喝咖啡，让咖啡的香气像云样般的飘在我们生活四周。“喝咖啡是一种满足，一种恬静，一种安适”。

让我们高呼： VIVA 咖啡，咖啡万岁！



咖啡——自然融入生活的艺术

对我们而言，咖啡就如同葡萄酒一样，是我们居住在维也纳的期间，才渐渐由完全不懂、喜爱但不甚了解，进而深入探讨研究，并爱上它且不能没有它。

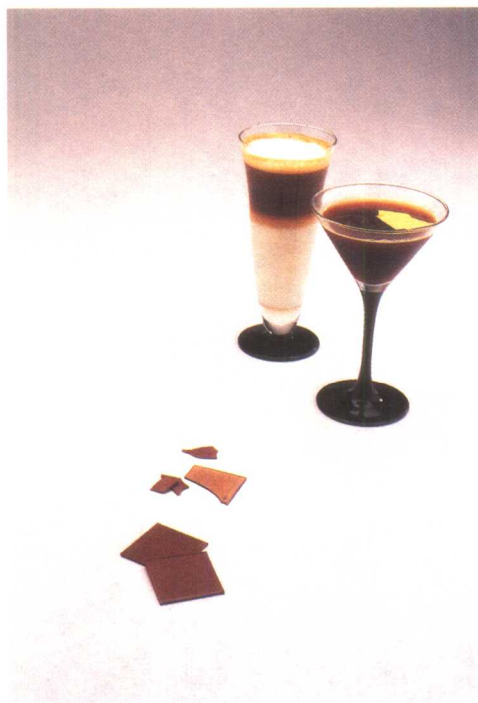
维也纳喝咖啡的风气很盛，每天早上、下午休息时间、早餐时以及午晚饭之后，几乎都少不了咖啡的陪伴。咖啡文化是那么自然地深入到每一个人的生活中，在不知不觉中，到咖啡馆坐坐、喝杯咖啡，吃点点心就成为人们每天生活中的一部分。那种生活是悠闲的，快乐的，有品味的，最重要的是不昂贵的。

我们在维也纳居住的那段期间，受到熏陶感染，习惯于每天饮用几杯咖啡，泡不同咖啡馆更至今让我们乐此不疲。由于曾经经营过中、西餐厅，也供应贩卖咖啡，使我们不但能站在消费者的立场品味咖啡，更能够站在业者的立场深入了解经营、制作、销售等各方面的细节。尤其幸运的是结识了维也纳，也是全世界最具名气、经验丰富的咖啡大师——哈维卡一家三代，使我们在了解咖啡的路途上，没有浪费太多时间，顺利而愉快地融入维也纳咖啡文化，也把咖啡带入我们每日的生活里。

由于到世界各地考察旅游，我们发现虽然风景各异、民情不同，但咖啡似乎成为一种共通语言，无论到哪里，人们对于咖啡的喜爱似乎都是一致的，咖啡早已超越藩篱越过疆界，以无形的力量牵系住人们的心。

十多年来我们到过无数地方，尝试过不同咖啡，对咖啡累积了许多认识，希望借着这本书带领你进入咖啡世界，与我们一同品尝，一同享受，用最轻松愉快的方式吸取我们的经验。(毛永年、林莹 tabmanner@gmail.com)





目录

品味篇 Outstanding Dainty

○ 认识咖啡豆 To Know Coffee Bean

咖啡传说	13
咖啡豆兄弟	15
粒粒皆辛苦	18
麻雀变凤凰	20
研 磨	23
烘 焙	25
包 装	28
买少一点, 用快一点	31

○ 萃取的艺术 Extracting Artistry

好水好咖啡	33
完美的90.5℃	35
Espresso 处女秀	38
咖啡之最 —— ESPRESSO	40
Espresso 咖啡机万岁!	43
家用与商用 Espresso 咖啡机	46
万无一失的冲煮诀窍	49
牛奶该怎么打?	53
绝妙新口味——中国泡沫咖啡	57
浪漫有趣的虹吸式煮法	61
实用兼装饰的摩卡壶	65
美国人的最爱 —— 电动滴滤式咖啡机	69

○ 喝咖啡, 过生活 Enjoy your Life

咖啡痴	72
品饮三到 —— 眼到、鼻到、舌到	74
对味, 就对了	76
咖啡因	78
是解药还是毒药?	80

低因咖啡·····	83
不贪杯,保健康·····	86
喝咖啡的小讲究·····	88
最佳拍挡——奶制品·····	90
加糖吗?·····	97
适度点缀,增色提味·····	100
美酒加咖啡的魅力·····	108
特殊美味的咖啡菜·····	117
另类咖啡·····	120
咖啡杯也有学问·····	123

风情篇 Fascinating Expressions

· 世界咖啡橱窗 Worldwide Display

布达佩斯——两杯动人的咖啡·····	128
轻啜巴黎的咖啡气息·····	131
会做生意的意大利咖啡馆·····	133
威尼斯咖啡舞曲·····	136
那不勒斯惊艳·····	140
有“陷阱”的荷兰咖啡馆·····	143
美国的咖啡文化·····	146
越南咖啡滴滴有趣·····	149
瑞琪蒙的“鸳鸯”·····	152
粗中有细的墨西哥咖啡·····	156
土耳其咖啡有看头·····	159

· 咖啡旅游心情 Roaming Mood about Coffee

咖啡,温暖欧洲的午后·····	162
老店怀旧情·····	164
哈维卡之缘·····	166
冰天雪地活水来·····	170
咖啡里的菩提树·····	172
迷人的小镇咖啡·····	174
月湖咖啡厅·····	177
喝不尽的悠闲——露天咖啡座·····	179
蒙马特咖啡馆充满艺术感·····	182
巴黎咖啡馆风光不再?·····	184



波士顿行过足吃喝瘾·····	186
咖啡香溢恐龙谷·····	188
在温哥华喝日本咖啡·····	190

· 咖啡经营精神 Different Character of Cafe

咖啡馆大观·····	192
小憩充电,购物不累·····	197
菜市场里咖啡香·····	200
多瑙塔的旋转咖啡厅·····	202
平民化的埃杜休·····	204
Zauner 咖啡馆颠倒众生·····	206
无所不在的艾依达·····	208
最佳休息站·····	210
星巴克发烧中·····	212
台湾的咖啡经验·····	214
别让网络咖啡馆没落·····	218
开咖啡厅的成功秘诀·····	220
附录·····	223
附录一:咖啡发展的过去与未来·····	224
附录二:著名咖啡馆导游·····	227
附录三:当咖啡与糕点邂逅·····	235
附录四:咖啡索引·····	249
附录五:计量单位换算表, 烤箱温度换算表·····	250
附录六:后记 2006年中国国际咖啡业展 览会暨中国咖啡师大赛·····	251
附录七:咖啡产品供货商·····	253

Outstanding 品味篇 Dainty

And so we sing to give memory to those thoughts we want as legacy· those dreams we won't surrender· and as we do we retie the bonds that hold us and free us.





○ 认识咖啡豆

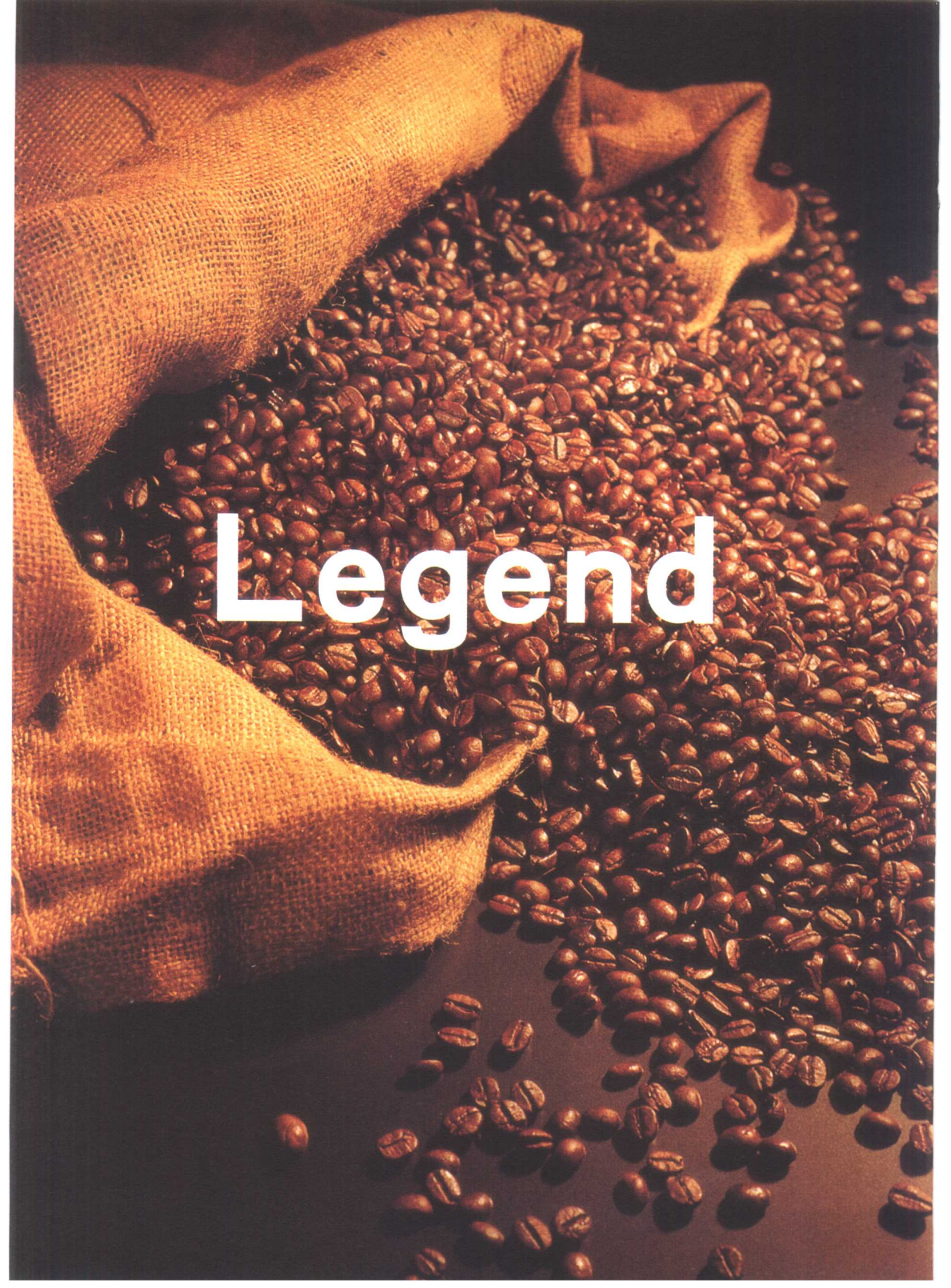
To Know Coffee Bean

○ 萃取的艺术

Extracting Artistry

○ 喝咖啡，过生活

Enjoy your Life

A close-up photograph of a burlap sack spilling dark brown coffee beans onto a dark surface. The word "Legend" is overlaid in white text.

Legend

Legend

咖啡传说

Lord ! how I like you ! how I rejoiced in your existence !

古代中国有神农氏尝百草，并一一加以记录整理，使后人对许多植物能有系统的认识。西方世界古时候没有神农氏这样的人，更无人作记录书写，因此对于咖啡的起源有种种不同的传说故事。

其中最普遍且为大众乐道的是牧羊人与羊的故事。传说有个牧羊人，有一天在放牧的时候，忽然发现他的羊蹦蹦跳跳地手舞足蹈，仔细一看，原来是羊吃了一种红色的果子后才导致举止怪异滑稽。于是他就摘了些这种红果子回去熬煮，没想到满室芳香，而喝下后更是精神振奋，神清气爽，从此这种果实就被拿来做为一种提神醒脑的药，且颇受好评。

古时候的阿拉伯人最早是把咖啡豆晒干熬煮后，把汁液当胃药喝，认为可以助消化。后来发现咖啡水还有提神醒脑的作用，同时回教世界严禁教徒饮酒，因而就把咖啡水取代酒精饮料，作为提神振奋的饮料而常喝。

十五世纪后，到圣地麦加参加朝圣的回教徒，陆续将咖啡带回居住地，使咖啡渐渐流传到埃及、叙利亚、伊朗、土耳其等国，咖啡进入欧陆，要归功于土耳其当时的鄂图曼帝国，由于嗜饮咖啡的鄂图曼大军西征欧陆，而且进攻驻扎长达数年



之久，在大军最后撤离时，留下大量补给品包括咖啡豆在内，使维也纳和巴黎得以凭着这些咖啡豆，和由土耳其人处吸取的烹调可口咖啡经验，而发展出欧陆的咖啡文化。

战争原是攻打、毁灭与占领，却意外地带来文化交流甚至融合，这可是军事家们所始料未及的。

