

咖啡原来

THIS IS COFFEE

关于咖啡的最好玩的说明文，
且读且欢乐

童铃 著



是这样的啊

随书附赠多家
咖啡馆甜品店
优惠券!



中国轻工业出版社

全国百佳图书出版单位



上篇 如数家珍，咖啡知识娓娓道来

第一章 品味各地咖啡文化

第一节 意大利 /5

- 一、意大利特有的咖啡风俗 /18
- 二、意大利那些牛气冲天的咖啡馆 /19

第二节 法国 /23

- 一、法国咖啡馆都不是省油的灯 /23
- 二、意大利咖啡文化PK法国咖啡文化：谁是咖啡文化之王 /28

第三节 土耳其 /29

- 一、土耳其的咖啡馆特色 /29
- 二、土耳其的咖啡风俗 /31
- 三、并不出彩的土耳其咖啡文化 /33

第四节 美国 /35

- 一、美国的咖啡风俗 /36
- 二、星巴克：我的老爸是神话，搞定顾客绝代风华 /36

第五节 越南 /39

- 一、越南的咖啡风俗 /39
- 二、不忍直视的越南咖啡馆 /41



第二章 咖啡明星列传

第一节 非洲 /45

一、埃塞俄比亚咖啡：咖啡故乡，倾情奉献 /45

二、肯尼亚咖啡：乞力马扎罗的咖啡 /48

第二节 亚洲咖啡 /50

一、越南咖啡：漫山遍野的罗布斯塔豆 /50

二、云南小粒咖啡：Made in China /51

三、爪哇咖啡：无可奈何花落去 /53

四、曼特宁咖啡：最具有男性气质的咖啡 /56

五、摩卡咖啡：我很丑，可是我却很好喝 /58

第三节 中南美洲 /60

一、蓝山咖啡：万凰之王 /60

二、哥伦比亚咖啡：实力派绅士 /63

三、巴西咖啡：粗生粗养 /65

四、危地马拉咖啡：人折腾，咖啡好 /67

五、哥斯达黎加咖啡：好山好水好咖啡 /68

第四节 大洋洲 /70

夏威夷科纳咖啡：咖啡选美大赛冠军 /70

CAFE

第三章 罗布斯塔豆PK阿拉比卡豆——别拿罗豆不当咖啡

第四章 咖啡知识问一问：那些你想知道的咖啡事宜

问题1：“Barista”是什么？ /81

问题2：世界上最权威的咖啡师大赛是什么？ /81

问题3：什么是白咖啡？ /81

问题4：什么是单品咖啡？什么是花式咖啡？ /82

问题5：咖啡豆到底是什么？ /83

问题6：什么是日晒法、水洗法和半水洗法？ /83

问题7：为什么海拔越高，生产的咖啡质量越优？ /84

问题8：怎样才能算得上是精选咖啡？ /84

问题9：什么是庄园咖啡？ /85

问题10：什么是陈年咖啡？ /85

问题11：饮用单品咖啡应该选用什么样的杯子？ /86

问题12：Espresso（意式浓缩咖啡）应该怎么喝？ /86

问题13：意大利咖啡分为南意风格和北意风格，各指什么？ /86

问题14：巴西咖啡和意式浓缩咖啡是什么关系？ /86

问题15：能否用法式滤压壶来打奶沫？ /87

问题16：挂耳咖啡是什么？ /87

问题17：喝咖啡是否会导致皮肤变黑？ /88

问题18：速溶咖啡和现磨咖啡哪个更有利于健康？ /88

问题19：咖啡和茶哪个更有利于健康？ /89



下篇 实战咖啡 亲手煮杯好咖啡

第一章 咖啡豆的分级、挑选与烘焙

第一节 咖啡豆的三六九等 /97

一、以咖啡豆的大小分级 /97

二、以瑕疵豆的点数分级 /98

三、以产地的高度分级 /99

四、其他分类方法 /99

第二节 咖啡豆的挑选 /100

第三节 烘焙也是很好玩的 /102

一、尝试烘焙有利于我们进一步了解咖啡 /102

二、烘焙程度的轻与重 /103

三、家庭烘焙，哪些工具可以拿来用用？ /104

四、关于家庭烘焙的注意点 /105

第二章 咖啡之旅，磨豆开始

第一节 磨豆机的选择——只买对的，不买贵的 /109

第二节 不同的煮法，不同的粗细 /111

第三节 手摇磨豆机——看着好看，用着好用 /112

第三章 调制咖啡，咖啡制作班总动员

第一节 咖啡制作班的班长、副班长及其他班委 /117

一、班长：虹吸壶 /117

二、副班长：摩卡壶 /120

三、宣传委员：法式滤压壶 /123

四、文艺委员：滴滤壶 /124

五、卫生委员：美式壶 /127

六、体育委员：家用意大利咖啡机 /128

七、学习委员：商用意式半自动咖啡机 /129

第二节 咖啡制作班的其他同学 /131

一、量杯和盎司杯 /131

二、量勺 /131

三、奇异瓶 /131

四、冰桶 /132

五、雪克杯 /132

六、手动打奶壶 /132

七、拉花缸 /132

八、打蛋器 /133

九、爱尔兰咖啡杯、烤架 /133

十、皇家咖啡勺 /133

十一、裱花袋、挤花嘴 /134

十二、滤纸 /134



十三、滤布 /134

十四、挖球器 /134

第三节 还有一位编外同学 /135

第四章 花式咖啡有多花？

第一节 花式咖啡及基础手法 /139

一、卡布奇诺 (Cappuccino) /139

二、拿铁 (Latte Coffee) /143

三、玛琪雅朵 (Macchiato) /146

四、康宝蓝 (Con Panna) /147

五、摩卡可可咖啡 (Mocha Coco Coffee) /149

六、维也纳咖啡 (Vienna Coffee) /151

七、爱尔兰咖啡 (Irish Coffee) /152

八、紫薯咖啡 (Purple yam Coffee) /154

九、欧蕾咖啡 (Café Au Lait) /155

十、翡冷翠冰咖啡 (Firenze Ice Coffee) /156

十一、皇家咖啡 (Royal Coffee) /158

十二、提拉米苏冰咖啡 (Tiramisu Ice Coffee) /159

十三、蜜香冰咖啡 (Honey Ice Coffee) /161

十四、奶酒冰咖啡 (Kumiss Ice Coffee) /161

十五、巧克力冰咖啡 (Chocolate Ice Coffee) /161

十六、彩虹冰咖啡 (Rainbow Ice Coffee) /162

十七、蓝色生死恋 (Blue Curacao Coffee) /163

第二节 我的一些心得体会 /164

第五章 品味咖啡，才下舌尖，却上心头

第一节 好的咖啡什么香？ /169

第二节 好的咖啡什么味？ /170

第三节 多喝才识真滋味 /172

第六章 不可不知的咖啡礼仪

第一节 咖啡杯、咖啡碟和咖啡匙的使用 /177

第二节 几种常见情况的处理 /178

第三节 尊重与欣赏——在朋友家享用咖啡时 /179

附录 和咖啡有关的“八卦”

一、关于咖啡的传说 /182

二、那些和咖啡有关的文艺作品 /186

三、北京那些有意思的咖啡馆 /194

跋 /198

咖啡原来是这样的啊



THIS IS COFFEE

童铃 著

图书在版编目 (CIP) 数据

咖啡原来是这样的啊 / 童铃著. — 北京 : 中国轻工业出版社, 2014. 10

ISBN 978-7-5019-9830-2

I. ①咖… II. ①童… III. ①咖啡—文化—通俗读物

IV. ①TS971-49

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第151703号

责任编辑: 翟 燕

策划编辑: 翟 燕

责任终审: 张乃柬

装帧设计: 奇文云海 
www.qwyh.com

责任监印: 马金路

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京画中画印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2014年10月第1版第1次印刷

开 本: 720×1000 1/16 印张: 12.5

字 数: 260千字

书 号: ISBN 978-7-5019-9830-2 定价: 39.80元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

140476S1X101ZBW



上篇 如数家珍，咖啡知识娓娓道来

第一章 品味各地咖啡文化

第一节 意大利 /5

- 一、意大利特有的咖啡风俗 /18
- 二、意大利那些牛气冲天的咖啡馆 /19

第二节 法国 /23

- 一、法国咖啡馆都不是省油的灯 /23
- 二、意大利咖啡文化PK法国咖啡文化：谁是咖啡文化之王 /28

第三节 土耳其 /29

- 一、土耳其的咖啡馆特色 /29
- 二、土耳其的咖啡风俗 /31
- 三、并不出彩的土耳其咖啡文化 /33

第四节 美国 /35

- 一、美国的咖啡风俗 /36
- 二、星巴克：我的老爸是神话，搞定顾客绝代风华 /36

第五节 越南 /39

- 一、越南的咖啡风俗 /39
- 二、不忍直视的越南咖啡馆 /41



第二章 咖啡明星列传

第一节 非洲 /45

一、埃塞俄比亚咖啡：咖啡故乡，倾情奉献 /45

二、肯尼亚咖啡：乞力马扎罗的咖啡 /48

第二节 亚洲咖啡 /50

一、越南咖啡：漫山遍野的罗布斯塔豆 /50

二、云南小粒咖啡：Made in China /51

三、爪哇咖啡：无可奈何花落去 /53

四、曼特宁咖啡：最具有男性气质的咖啡 /56

五、摩卡咖啡：我很丑，可是我却很好喝 /58

第三节 中南美洲 /60

一、蓝山咖啡：万凰之王 /60

二、哥伦比亚咖啡：实力派绅士 /63

三、巴西咖啡：粗生粗养 /65

四、危地马拉咖啡：人折腾，咖啡好 /67

五、哥斯达黎加咖啡：好山好水好咖啡 /68

第四节 大洋洲 /70

夏威夷科纳咖啡：咖啡选美大赛冠军 /70

CAFE

第三章 罗布斯塔豆PK阿拉比卡豆——别拿罗豆不当咖啡

第四章 咖啡知识问一问：那些你想知道的咖啡事宜

问题1：“Barista”是什么？ /81

问题2：世界上最权威的咖啡师大赛是什么？ /81

问题3：什么是白咖啡？ /81

问题4：什么是单品咖啡？什么是花式咖啡？ /82

问题5：咖啡豆到底是什么？ /83

问题6：什么是日晒法、水洗法和半水洗法？ /83

问题7：为什么海拔越高，生产的咖啡质量越优？ /84

问题8：怎样才能算得上是精选咖啡？ /84

问题9：什么是庄园咖啡？ /85

问题10：什么是陈年咖啡？ /85

问题11：饮用单品咖啡应该选用什么样的杯子？ /86

问题12：Espresso（意式浓缩咖啡）应该怎么喝？ /86

问题13：意大利咖啡分为南意风格和北意风格，各指什么？ /86

问题14：巴西咖啡和意式浓缩咖啡是什么关系？ /86

问题15：能否用法式滤压壶来打奶沫？ /87

问题16：挂耳咖啡是什么？ /87

问题17：喝咖啡是否会导致皮肤变黑？ /88

问题18：速溶咖啡和现磨咖啡哪个更有利于健康？ /88

问题19：咖啡和茶哪个更有利于健康？ /89



下篇 实战咖啡 亲手煮杯好咖啡

第一章 咖啡豆的分级、挑选与烘焙

第一节 咖啡豆的三六九等 / 97

- 一、以咖啡豆的大小分级 / 97
- 二、以瑕疵豆的点数分级 / 98
- 三、以产地的高度分级 / 99
- 四、其他分类方法 / 99

第二节 咖啡豆的挑选 / 100

第三节 烘焙也是很好玩的 / 102

- 一、尝试烘焙有利于我们进一步了解咖啡 / 102
- 二、烘焙程度的轻与重 / 103
- 三、家庭烘焙，哪些工具可以拿来用用？ / 104
- 四、关于家庭烘焙的注意点 / 105

第二章 咖啡之旅，磨豆开始

第一节 磨豆机的选择——只买对的，不买贵的 / 109

第二节 不同的煮法，不同的粗细 / 111



第三节 手摇磨豆机——看着好看，用着好用 /112

第三章 调制咖啡，咖啡制作班总动员

第一节 咖啡制作班的班长、副班长及其他班委 /117

一、班长：虹吸壶 /117

二、副班长：摩卡壶 /120

三、宣传委员：法式滤压壶 /123

四、文艺委员：滴滤壶 /124

五、卫生委员：美式壶 /127

六、体育委员：家用意大利咖啡机 /128

七、学习委员：商用意式半自动咖啡机 /129

第二节 咖啡制作班的其他同学 /131

一、量杯和盎司杯 /131

二、量勺 /131

三、奇异瓶 /131

四、冰桶 /132

五、雪克杯 /132

六、手动打奶壶 /132

七、拉花缸 /132

八、打蛋器 /133

九、爱尔兰咖啡杯、烤架 /133

十、皇家咖啡勺 /133

十一、裱花袋、挤花嘴 /134

十二、滤纸 /134



十三、滤布 /134

十四、挖球器 /134

第三节 还有一位编外同学 /135

第四章 花式咖啡有多花？

第一节 花式咖啡及基础手法 /139

一、卡布奇诺 (Cappuccino) /139

二、拿铁 (Latte Coffee) /143

三、玛琪雅朵 (Macchiato) /146

四、康宝蓝 (Con Panna) /147

五、摩卡可可咖啡 (Mocha Coco Coffee) /149

六、维也纳咖啡 (Vienna Coffee) /151

七、爱尔兰咖啡 (Irish Coffee) /152

八、紫薯咖啡 (Purple yam Coffee) /154

九、欧蕾咖啡 (Café Au Lait) /155

十、翡冷翠冰咖啡 (Firenze Ice Coffee) /156

十一、皇家咖啡 (Royal Coffee) /158

十二、提拉米苏冰咖啡 (Tiramisu Ice Coffee) /159

十三、蜜香冰咖啡 (Honey Ice Coffee) /161

十四、奶酒冰咖啡 (Kumiss Ice Coffee) /161

十五、巧克力冰咖啡 (Chocolate Ice Coffee) /161

十六、彩虹冰咖啡 (Rainbow Ice Coffee) /162

十七、蓝色生死恋 (Blue Curacao Coffee) /163

第二节 我的一些心得体会 /164

第五章 品味咖啡，才下舌尖，却上心头

第一节 好的咖啡什么香？ /169

第二节 好的咖啡什么味？ /170

第三节 多喝才识真滋味 /172

第六章 不可不知的咖啡礼仪

第一节 咖啡杯、咖啡碟和咖啡匙的使用 /177

第二节 几种常见情况的处理 /178

第三节 尊重与欣赏——在朋友家享用咖啡时 /179

附录 和咖啡有关的“八卦”

一、关于咖啡的传说 /182

二、那些和咖啡有关的文艺作品 /186

三、北京那些有意思的咖啡馆 /194

跋 /198