

| 世界高端文化珍藏图鉴大系 |

时尚风情

咖啡鉴赏

用艺术家的敏锐与科学家的严谨
捕捉咖啡最细微的浪漫味道

伊 记 / 编著

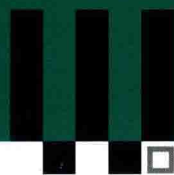
步入咖啡的殿堂，细细品味那份悠闲自得

Collection and
Appreciation



新世界出版社
NEW WORLD PRESS

时尚风情



咖啡

鉴赏

COFFEE



伊 记 / 编著

图书在版编目 (CIP) 数据

时尚风情:咖啡鉴赏/伊记编著.——北京:新世界出版社,2014.2

ISBN 978-7-5104-4860-7

I. ①时… II. ①伊… III. ①咖啡-鉴赏 IV.
① TS273

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 021370 号

时尚风情:咖啡鉴赏

作 者:伊 记

责任编辑:丁 鼎

责任印制:李一鸣 王丙杰

出版发行:新世界出版社

社 址:北京西城区百万庄大街 24 号 (100037)

发 行 部:(010) 6899 5968 (010) 6899 8733 (传真)

总 编 室:(010) 6899 5424 (010) 6832 8679 (传真)

<http://www.nwp.cn>

<http://www.newworld-press.com>

版 权 部:+8610 6899 6306

版权部电子信箱:frank@nwp.com.cn

印 刷:山东鸿杰印务集团有限公司

经 销:新华书店

开 本:787×1092 1/16

字 数:220 千字

印 张:18

版 次:2014 年 4 月第 1 版 2014 年 4 月第 1 次印刷

书 号:ISBN 978-7-5104-4860-7

定 价:100.00 元



版权所有,侵权必究

凡购本社图书,如有缺页、倒页、脱页等印装错误,可随时退换。

客服电话:(010) 6899 8638



咖啡鉴赏

“咖啡”一词源自希腊语“Kaweh”，意思是“力量与热情”。咖啡树是属山椒科的常绿灌木，日常饮用的咖啡是用咖啡豆配合各种不同的烹煮器具制作出来的，而咖啡豆就是指咖啡树果实内之果仁，再用适当的烘焙方法烘焙而成。现在，越来越多的人开始喜爱咖啡，“咖啡文化”也随之形成。无论在家里、办公室，还是各种社交场合，人们都在品着咖啡，它逐渐与当今生活和时尚联系在了一起。

咖啡含有多营养成分，有代谢功能，可消除疲劳，还有减肥的功效，是生活中的极佳饮品。其中有风味极佳的牙买加蓝山咖啡、口感独特的古巴咖啡、散发着浓郁香味的摩卡咖啡、给人温馨浪漫感觉的拿铁咖啡等，无一不让人回味无穷，沉醉其中。

在目前这个快节奏的“速溶”时代，咖啡带给我们的不仅仅是一种香浓的口感，更重要的是一种沉迷在其中的感觉。也许就是那么一个不起眼的咖啡馆，里面的那种光线、空气、氛围等都让我们为之迷恋，咖啡馆里慵懒的爵士、扣人心弦的歌剧、浪漫的法国香颂或轻柔的钢琴演奏是我们常会听到的音乐。也许你在心情不错时会去喝咖啡，而在心情不好时只需看着蓝蓝的天空和温暖的阳光就能品味到咖啡的苦涩味道。

随着时间的推移，你会发现心情逐渐变得平静，甚至偶尔会很感性，咖啡的作用就在潜移默化中渗入到了你的生活之中，成为你生命中不可或缺饮品。

目录

Contents

Part

1

一段留香的岁月

寻觅古老的香醇 / 002

风靡全球的醇香 / 008

领略异地咖啡风情 / 014



Part

2

酝酿香醇的成长

纵览咖啡豆产地 / 048

大观咖啡树 / 083

细究咖啡豆 / 088

咖啡豆的采摘 / 100

咖啡豆的晒干 / 103

咖啡豆的去壳 / 109

咖啡豆的抛光 / 110

如何判断瑕疵豆 / 113

咖啡豆的保存 / 117



Part 3

呈现品质的烘焙

有一种艺术，叫烘焙 / 122

咖啡豆的烘焙方式 / 129

居家烘焙咖啡豆的法门 / 142



Part 4

吐露芬芳的研磨

研磨芬芳的磨豆机 / 146

研磨机的选购 / 148

展现芬芳的研磨技巧 / 153



Part 5

以艺术调配经典

咖啡壶 / 158

适合的咖啡杯，才是最好的咖啡杯 / 162

冲煮浓香咖啡的完美技法 / 180

冲煮香醇咖啡的技巧 / 189

香醇顺滑的单品咖啡 / 191

奇异花哨的综合咖啡 / 194

千奇百怪的拉花咖啡 / 204



Contents

Part

6

以味蕾品鉴艺术

品鉴，从咖啡豆的分级开始 / 210

选购，决定品味 / 218

让人垂涎欲滴的咖啡名媛 / 224

一场味蕾的盛宴 / 231

学做咖啡品评师 / 237

咖啡品评有玄机 / 241

要品，就品出优雅 / 247

要喝，就喝出健康 / 251



Part

7

制作咖啡点心

咖啡面包 / 262

达克瓦兹 / 263

皇家蛋糕 / 264

提拉米苏 / 265

巴黎沛斯特 / 266

摩卡芝士蛋糕 / 268



附录

附录一 咖啡发展史简略 / 269

附录二 常见咖啡饮品制作 / 273

Coffee

Part 1

一段留香的岁月



一段留香的岁月，带你寻觅古老的醇香……

寻觅古老的香醇

神奇的红豆

相传，世界上最早的咖啡豆是一位埃塞俄比亚少年偶然间发现的。这位少年叫卡迪，当时，他一边牧羊一边玩耍。他想，到日落的时候和往常一样吹口哨，羊群就会跟着自己回家了。然而，奇怪的是，当天他吹过口哨之后羊群并没有跟着他回家。



拓展
延伸

埃塞俄比亚全名埃塞俄比亚联邦民主共和国，是一个位于非洲东北部的国家。和一般非洲国家不同，埃塞俄比亚在第二次世界大战被意大利入侵之前，一直维持其古老的君主制度，并未受到殖民主义浪潮的吞噬。1974年，一次军事流血政变将1930年以来一直统治埃塞俄比亚的皇帝海尔·塞拉西一世推翻以后，埃塞俄比亚改为奉行社会主义。埃塞俄比亚在1980年再次成为世界的焦点，由于新政府的经济政策对国家造成的严重损害，埃塞俄比亚出现前所未有的饥荒。



因此，他的心一直忐忑不安，连忙四处寻找他的羊群。然而他意外地发现他的羊在吃了一种野树丛的红果子后，翘着前腿，跳起舞来。他觉得很奇怪，于是也吃了几颗那种果子，结果连他自己也兴奋起来。

男孩回家后，便把自己的发现告诉了父亲。后来这种神奇果子被传播开来，传到了修道院。修士们发现这种果子能让他们通宵祈祷而保持清醒，由此成为信徒们内传的秘方。神奇、浓香的咖啡，就这样渐渐传开。



救命的摩卡

同样，还有一个关于咖啡的传说。据说，曾经有一位名叫奥玛的首领和自己的部下一同被流放到了一处沙漠地带。这里水食匮乏，他们眼看就要饿死了。就在这个时候，这个叫奥玛的首领发现了一种从未见过的果子。于是，奥玛让随从将果子煮成一锅热汤。最后，这锅汤救了他们的命。

直到现在，这件事依旧被住在摩卡港附近的居民看作是宗教信号。这种植物及汤被当地人称为摩卡。

受禁的酒

其实，咖啡最初的作用是用来酿酒的，被当作一种酿酒原料。“coffee”在阿拉伯语中是“Qahwah”，意思是酒。

一开始，咖啡只在埃塞俄比亚的卡法地区生长，后来，由阿拉伯人带到也门。16世纪，人们开始种植咖啡，随着运河的通航，咖啡也传到了更远的地方。17世纪，走私者打破了阿拉伯人对咖啡种植的垄断状态，他们将7颗咖啡种带出摩卡港，在印度南部山区种植。18世纪，荷兰人开始栽培咖啡。

后来，咖啡又几经辗转传到了中美、南美的热带地区，并被当时的美国大陆会议宣称为国饮。





材料

滤杯，滤纸，滤网，水壶，挤花器，咖啡粉 12 克，牛奶 70ml，鲜奶油少许，水少许。

咖啡欧蕾

【创意】★★★★★★

我来做咖啡

1. 以滤泡式冲泡法萃取 100ml 的咖啡。萃取时，先将煮沸的热水放在湿毛巾上让温度降低，将滤纸沿着接缝线折叠后，放入滤杯固定，再把咖啡粉倒进覆有滤纸的滤杯中央，并轻弹一下使咖啡粉平坦置于滤纸里，最后把盛好咖啡粉的滤杯放在咖啡杯上；

2. 在滤杯中央注入少许热水，等咖啡液开始滴露，咖啡粉膨胀至最高点时，再用画圆圈的方式将热水分别注入第二次、第三次，七八分满的时候就可以停下来；

3. 把牛奶倒入锅中煮滚，再用滤网将煮滚的牛奶过筛，使其表面的薄膜及泡沫被滤掉；

4. 按照咖啡和牛奶 10 : 7 的比例，将煮好的 100ml 咖啡倒进 70ml 的牛奶里；

5. 加入少量的发泡鲜奶油可以使其口感更佳。



咖啡物语

在法国，这种被加入大量牛奶的花式咖啡是早餐的最佳选择之一；用它来搭配面包，就是简单又便捷的一餐。



材料

挤花器，360ml的冰杯，
曼特宁咖啡适量，威士忌 1
盎司，鲜奶油适量，爱尔
兰糖浆 15ml，冰块适量。

冰镇爱尔兰咖啡

【创意】★★★★★★★

我来做咖啡

1. 往杯里加入威士忌；
2. 接着，加入爱尔兰糖浆；
3. 用虹吸壶萃取黑咖啡 150ml；
4. 取一冰桶，放满冰块，将黑咖啡放在桶中冰镇；
5. 把冰块倒进威士忌与爱尔兰糖浆的杯中，然后倒入黑咖啡；
6. 打一圈新鲜奶油。

咖啡物语

爱尔兰咖啡因加入传统的爱尔兰威士忌而得名。这是一杯洋溢着香浓酒香的调酒咖啡，很多人只知道温热后喝，却不知其冰镇后口感更加迷人。



Coffee

风靡全球的醇香

有资料证明，早在公元 8 世纪，也门就出现了人工种植、用于贸易的咖啡树。咖啡是伊斯兰教徒普遍饮用的饮料。

1615 年，威尼斯商人首次把君士坦丁堡的咖啡运到今天的意大利。1750 年，咖啡基本完成欧洲之旅，遍布欧洲各地。

17 世纪后半叶，大大小小的咖啡馆遍布英伦岛。一时间，咖啡馆成为人们谈论时政和炫耀个人聪明才智的地方。

据说，现代都市生活当中常见的各种俱乐部，就是由当时的咖啡馆演变而来。咖啡风行英国与英国清教徒的兴起有关，清教徒勤俭清洁，戒酒戒烟。由于咖啡没有被禁止，因此清教徒们就以咖啡代替日常饮料。

最开始，今天的拉美地区没有咖啡。直到后来，咖啡才被引进到拉美地区种植。



17 世纪后期，嗅觉敏锐的荷兰人发现，经营咖啡可以赚大钱。于是，荷兰人就把咖啡移植到他们当时的殖民地——爪哇岛。

从 18 世纪开始，印尼把种植出来的咖啡大量运往欧洲。1706 年，荷兰人把一棵爪哇咖啡树运到本国展览，随后还繁殖了一棵新树。8 年后，这棵树被运到巴黎，送到法国国王路易十四那里。当时，西印度群岛中的法属马丁尼亚克岛的军事总督偷偷地从这棵树上掰下了一枝小杈，并培植起来。在他回加勒比的途中，船遇了险。最后，他用自己分配到的水养活了这棵珍贵的咖啡树。



后来，荷兰和法国开始大量在自己的殖民地拉美地区种植咖啡。一次，荷属圭亚那和法属圭亚那发生矛盾，中立的葡萄牙从它的殖民地——巴西，派去一位使者进行调解。然而，这位调解员最终却成了一位法国官员妻子的情夫。在情人的帮助下，这位调解员偷带了几粒咖啡籽回巴西。从此，咖啡的种植便在拉美地区蓬勃发展起来。现在的巴西，咖啡出口量占全世界咖啡产量的 $\frac{1}{3}$ 。



拓展延伸

意大利位于欧洲南部，主要由靴子型的亚平宁半岛和两个位于地中海的大岛西西里岛和萨丁岛组成。意大利在北方阿尔卑斯山地区与法国、瑞士、奥地利以及斯洛文尼亚接壤。1946年意大利共和国建立，正式规定绿、白、红三色旗为共和国国旗。该国首都位于罗马，而米兰是世界时尚之都，都灵是意大利工业之都。意大利是一个高度发达的民主共和国，亦为欧洲民族及文化的摇篮，服务业、旅游业及对外贸易尤为突出，同时也是北大西洋公约组织和欧洲联盟的创始会员国之一。意大利在艺术、科学和技术上拥有悠久的传统，拥有 47 项世界遗产并位居世界第一。