

饮食新天地



於琪伟等 译
浙江科学技术出版社

名家

经典咖啡

学习专业烹煮咖啡的技巧



日本著名咖啡厅
经典咖啡及甜点
制作秘笈

图书在版编目(CIP)数据

名家经典咖啡 / 於琪伟等编译. — 杭州: 浙江科学技术出版社, 2004. 1

(饮食新天地)

ISBN 7-5341-2217-1

I. 名… II. 於… III. 咖啡—基本知识
IV. TS273

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 084177 号

摄影: 根岸亮輔 後藤弘行

版面设计: 株式会社 オフィスハル
(後藤晴彦 佐藤順)

编 集: @AT-MARK

文 字: 荒川典子 田中久惠
香川真紀 鈴木徳子

COFFEE MEIJIN NI NARU HON

©ASAHIYA SHUPPAN CO., LTD. 2001

Originally published in Japan in 2001 by ASAHIYA SHUPPAN CO., LTD.,

Chinese translation rights arranged through TOHAN CORPORATION, TOKYO.

版权所有, 翻印必究

浙江省版权局著作权合同登记号 图字: 11-2002-177号

饮食新天地

名家经典咖啡

翻 译 於琪伟 黄欣昌 金睿毅 丁海红

责任编辑 梁 峥 (zjstp@21cn.com)

封面设计 孙 菁

出 版 浙江科学技术出版社

印 刷 杭州富春印务有限公司

制 版 文高图文技术(上海)有限公司

发 行 浙江省新华书店

开 本 889×1194 1/16

印 张 4.75

版 次 2004 年 1 月第 1 版

印 次 2004 年 3 月第 2 次印刷

书 号 ISBN 7-5341-2217-1/TS·364

定 价 28.00 元



饮 食 新 天 地

名 家 经 典 咖 啡



於琪伟等 译

浙 江 科 学 技 术 出 版 社



目录

4 咖啡基础讲座

- 4 咖啡豆的挑选和种类
- 6 以自己在家烘焙的方式来品尝咖啡的风味
- 7 在家享受手工烘焙的乐趣
- 8 咖啡器具
- 10 咖啡杯的选配

11 美味咖啡的冲泡方法 基本篇

- 12 滴滤器
- 16 法兰绒滴滤壶
- 18 虹吸壶
- 20 水滴式咖啡壶
- 22 活塞壶
- 24 单人滤网滴滤器
- 25 蒸馏咖啡壶
- 26 蒸馏咖啡机（家庭用）
- 28 蒸热牛奶
- 29 奶泡器
- 30 蒸馏咖啡机（专业用）

31 可增添咖啡美味的配料

33 精选咖啡

35 美味咖啡的冲泡方法 应用篇

36 拿铁 (Latte)

- 36 热拿铁 36 冰拿铁
- 36 蜂蜜拿铁 37 豆奶拿铁
- 37 史基尼 (Skinny) 37 马加特拿铁

38 卡布奇诺 (Cappuccino)

- 38 卡布奇诺 38 造型艺术 39 冰卡布奇诺
- 39 卡布奇诺 39 卡布奇诺

40 摩卡 (Mocha)

- 40 摩卡咖啡 40 咖啡·摩卡 41 康宝蓝咖啡
- 41 阿蕾·曼多蕾 41 摩卡咖啡

42 花式咖啡

- 42 美式咖啡 42 滴滤式咖啡 42 冰拿铁
- 42 卡布奇诺 43 拿铁+糖浆 43 椰子卡布奇诺
- 43 冰拿铁 (蓝莓)
- 43 摩卡

44 欧蕾咖啡

- 44 欧蕾咖啡 44 冰欧蕾咖啡
- 45 克莱姆咖啡
- 45 巴黎风味欧蕾咖啡（加红糖）
- 45 西班牙风味欧蕾咖啡

46 世界的花式咖啡

- 46 维也纳咖啡 46 冰维也纳咖啡
- 47 越南咖啡 47 维也纳咖啡
- 47 土耳其咖啡

48 传统风味的正统咖啡

- 48 超大量冰咖啡 48 冰咖啡
- 48 美式咖啡 49 牛奶咖啡
- 49 冰牛奶咖啡 49 克莱顿冰咖啡

50 成人风味加利口酒和白兰地的咖啡

- 50 冰拿铁+利口酒 50 克罗克咖啡
- 50 黑白咖啡 50 咖啡利口酒卡布奇诺

- 51 杏仁利口酒·摩卡咖啡 51 加利口酒的蒸馏咖啡
- 51 伊万里的耳语 51 甜咖啡 51 爱尔兰咖啡

52 世界的咖啡和饮用方法

53 用咖啡制作的甜点

- 54 蒸馏咖啡思慕斯
- 56 摇动咖啡 58 宾治咖啡
- 59 乌斯德克咖啡 60 焦糖咖啡
- 61 摩卡霜淇淋 61 香草蒸馏咖啡 62 咖啡果冻
- 63 咖啡果冻 64 咖啡慕斯冰淇淋
- 66 咖啡利口酒冰淇淋 68 提拉米苏
- 70 巧克力奶油饼

72 咖啡与健康

73 咖啡基础用语

咖啡 基础讲座

要想成功泡出风味浓郁的咖啡，必须从了解咖啡的一点一滴开始。下面就咖啡豆的挑选方法、种类、烘焙以及研磨方法讲解关于咖啡的基础知识。

咖啡豆的挑选和种类

■ 优质咖啡豆的鉴别

鉴别要点有：①生豆的状态，即其新鲜度、颗粒的大小、颜色深浅；②烘焙后豆的形状；③研磨时的声音和手感；④冲泡时豆的膨胀度；⑤冲泡后咖啡的透明度。如果上述要点均得到满足，就能带给你香醇无比的好味道。接下来就去探究一下各个要点中辨别好豆与否的条件。

①生豆的状态。烘焙前的生豆通常为绿色，越新鲜颜色就越深。咖啡豆也是一种农产品，因此应尽可能挑选新鲜的。豆越新鲜，其品质也就越突出，味道就越独特鲜美。然后以此为依据，挑选颗粒大小一致且颜色均匀的为最佳。

②烘焙后。好的豆在烘焙后表面没有皱纹，膨胀得很大，而且和①相同的是大小一致且颜色均匀。

③咖啡豆的研磨。充分

烘焙后，水分能被完全去除的咖啡豆才是优质的豆。用研磨机磨这种状态下的咖啡豆的时候，手柄的转动和声响都很轻快。但如果是劣质豆，转动手柄时就容易卡住。

④冲泡时。注入热水的时候应该会冒出细小的泡沫且高高地膨胀起来，特别是用纸过滤的时候更为明显。

⑤冲泡后。如果上述条件都符合，则冲泡后的咖啡水质清澈，放置一段时间后也不会发生变化。

■ 用高超的研磨法 磨出芳香

选出优质的咖啡豆之后，再根据使用的器具以及饮用方法的不同，烘焙后进行研磨。关于烘焙，本书后面会提到，这里先讲把咖啡豆制成粉末的研磨方法。

研磨不单单是把咖啡豆

粉碎，让咖啡豆散发出其特有的香气和味道才是最重要的。咖啡豆要尽量在冲泡前研磨。只有这样，才能保留住它的香气，可以一直喝到可口的咖啡。

研磨工具使用咖啡研磨机，有电动的也有手动的。前者可以在短时间内磨完大量的咖啡豆，而后者虽然一次只能研磨少量的豆，但对于只泡一人份的咖啡是最合适不过的。手动研磨的时候，速度和用力必须均衡，摇杆时如果用力过度会导致产生摩擦热。

研磨法可大致分为粗磨、中磨、细磨和极细磨4种。必须根据使用的器具选择相应的研磨法，这点是至关重要的。

细 磨



如同砂糖般细，用于水滴式咖啡壶。极细磨适用于蒸馏咖啡机。

中 磨

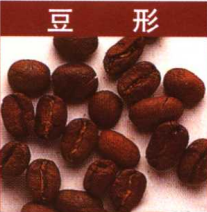
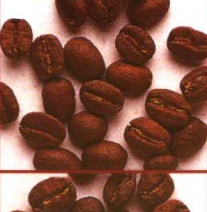
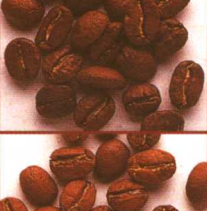
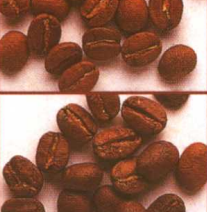
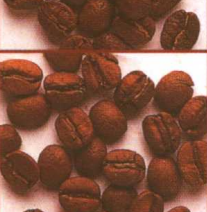
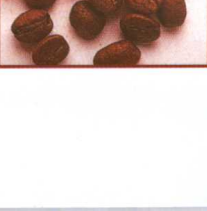


大小是细磨颗粒的2倍，适用于纸过滤、绒布过滤和虹吸式咖啡器具。

粗 磨



大约是细磨颗粒的3倍，适用于活塞壶和咖啡渗滤壶。

	特 征	豆 形	适 合 烘 焙 程 度
曼特宁咖啡	· 印度尼西亚苏门答腊岛产。 · 颗粒大，豆质坚硬，浅度烘焙颜色易变化不均，但味道浓郁。 · 深度烘焙会呈现原味，浅度烘焙味道有点涩且无法保持浓郁的原味和苦味。		中度烘焙、深度烘焙、全城市烘焙、欧式烘焙、法式烘焙、意大利式烘焙
托拉加咖啡	· 印度尼西亚苏拉威西岛、苏门答腊岛产。 · 优良品种有独特的芳香和浓郁的味道。 · 口感类似曼特宁，即使深度烘焙原有的浓郁味道也不会变，浅度烘焙则无法引出香浓的味道。		中度烘焙、深度烘焙
危地马拉咖啡	· 安提瓜地方产的品种尤为优良。 · 酸味、浓味、香味堪称绝品，制作意式蒸馏咖啡，香气更为上等。 · 中度烘焙酸味和香味显著，中度烘焙和深度烘焙都能感受到其浓浓的香味。		深度烘焙
蓝山咖啡	· 牙买加产。 · 味道易调和，浅度烘焙酸味更为突出。 · 中度烘焙最能调和味道，但超出中度烘焙会破坏这种调和的味道。		中度烘焙
哥伦比亚咖啡	· 安提奥基亚州麦德林地方产最为有名。 · 香味和浓味突出，风味浓郁。 · 如同全城市烘焙般稍微深度烘焙，会产生一种带有甜味的浓郁味道。		中度烘焙、深度烘焙
巴西咖啡	· 豆质柔软，易于烘焙。其中波旁种有柔软的舌感和上等的味道。 · 波旁种最适合深度烘焙和中度烘焙，其他种适合法式烘焙等。		中度烘焙、深度烘焙
摩卡咖啡	· 埃塞俄比亚产，哈拉、西达莫地方产的咖啡豆品质特别好。 · 独特的香甜味和酸味适合法式烘焙，浅度烘焙其酸味特别浓烈。		中度烘焙、深度烘焙
摩卡·马塔里咖啡	· 北也门产。 · 其稀有的价值是因为具有独特的香味和浓郁的味道，品质优良的咖啡豆香味更为醇厚。 · 其香味适合法式烘焙，用全城市烘焙能充分挥发其浓郁的味道。		深度烘焙
乞力马扎罗咖啡	· 坦桑尼亚乞力马扎罗山产。其中产自北部的咖啡豆品质好，酸味很浓。 · 中度烘焙有酸味和香味，深度以上烘焙则可能丧失咖啡豆原有的特性。		中度烘焙、深度烘焙
夏威夷科纳咖啡	· 夏威夷科纳地方产。 · 优质品颗粒大，有强烈的酸味和浓郁的味道，香味也特别突出。 · 中度烘焙能突出酸味，深度烘焙酸味很淡，香味很浓。		深度烘焙



以自己在家烘焙的方式来品尝咖啡的风味

烘焙是提取咖啡味道最重要的一个步骤。

用烘焙过的豆冲泡出的咖啡味道更加浓郁。

■烘焙出咖啡豆的美味

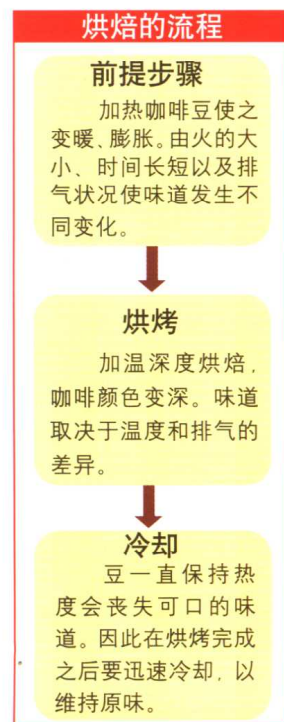
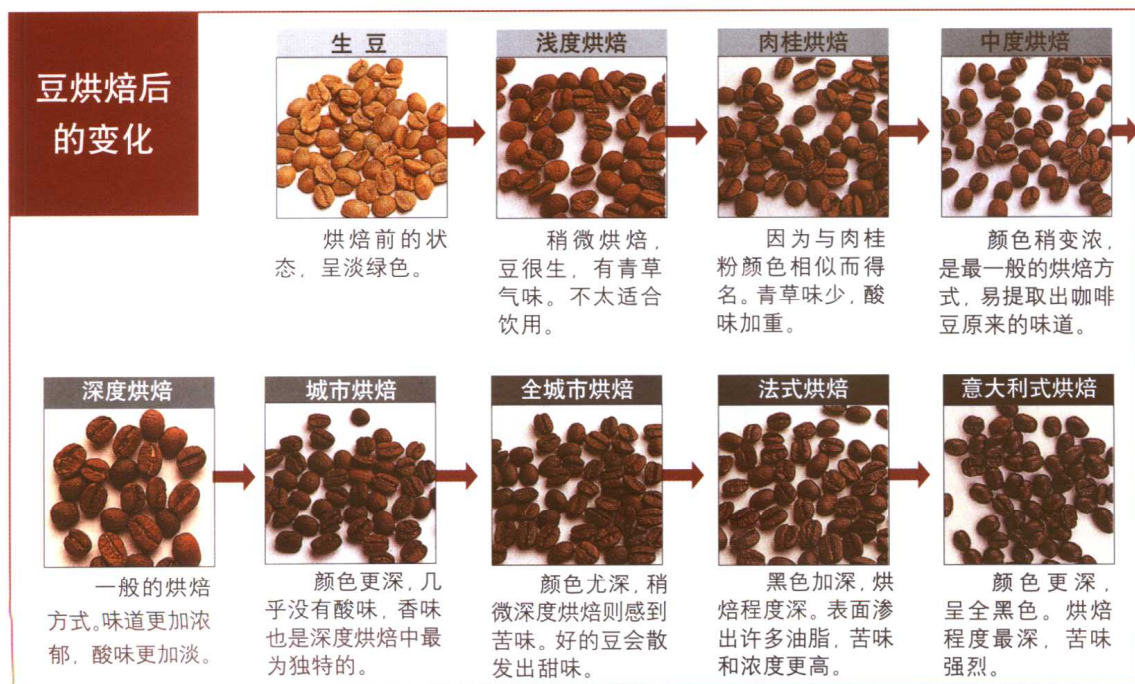
烘焙不仅是把生的咖啡豆烘成焦色，而且要引出咖啡豆原来的味道。其过程就是通过烘焙，制作出自己喜欢的口味。烘焙时不仅要烘焙咖啡豆的表面，而且须均衡地烘焙到豆心。如果烘焙后咖啡豆颜色不均或是烘焙的程度不恰当，好不容易泡出的咖啡就不好喝了。烘焙有除去水分确定咖啡味道（前提步骤）、形成味道（烘烤）、封闭味道（冷却）等流程。烘焙时咖啡豆受热蒸发掉水分，颜色变焦而膨胀、裂开。在这个阶段，每一粒咖啡豆都发生变化。根据烘焙程度不同而引起的味道差异大致可分为以下两种：浅度烘焙酸味强烈，相对的深

度烘焙则苦味很浓。这是因为加热能增加豆的甜味和香味，使咖啡的味道变得更加浓厚。烘焙成功的豆每一粒都膨胀成相同大小，没有皱纹，并且颜色均匀，呈相同的状态。

■自己动手来烘焙

亲手烘焙能做出自己喜欢的口味来。但因为不是机械而是手工作业，容易发生烘焙后咖啡豆颜色斑驳或是水分过度丧失等情况。因此适当的练习是相当必要的。建议初学者从水分充足、豆质柔软的巴西咖啡豆开始练习。相对而言，这种咖啡豆不易产生颜色不均，味道也容易出来。哥伦比亚咖啡豆和危地马拉咖啡豆豆质坚

硬，在有相当水准之前最好不要选用。烘焙的关键是从一开始就不要用旺火，还要根据火和器具的距离调整温度。而且为了保持豆与豆的热度一致，要经常翻动豆。如果在这个方面成为专家，那么即便是手工作业也能烘焙出香浓的味道。另外，市场上出售的家庭用烤箱也不妨试用一下。烘焙后的豆最好根据器具的不同而研磨成不同粗细程度的粉末，并且分量是一次就能喝光的。如果有剩余，尽量不要使它接触到空气，可放进专用的金属小罐等密封容器中保存起来，这样咖啡粉最多可保存2~3周。如果要长期保存，放入冰箱中能防止变味。





在家享受手工烘焙的乐趣

用身边器具的技巧之后，就要开始和火的较量了。手工烘焙能做出自己喜欢的口味。在熟练掌握使

●器具



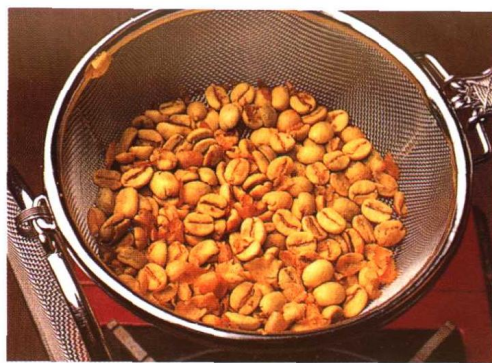
金属漏网
底部是网，有深度，利于翻动，不易引起咖啡豆颜色不均。



沙锅
有厚度，保温性好，烟不易散发，咖啡豆易滑动。

平底锅

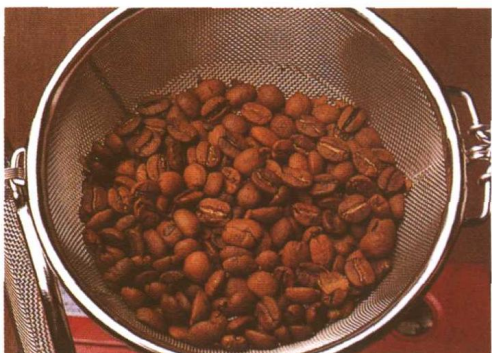
底部不是网，烟不易散发，咖啡豆会滑动但不易翻动。



1 豆要铺满金属漏网的底部，翻动网上的豆。过几分钟后水分蒸发了，咖啡豆变成白色。



2 颜色开始变化后，继续轻轻翻动漏网。



3 继续烘焙，颜色更加深，豆开始爆裂。

错误翻动而烘焙失败的咖啡豆



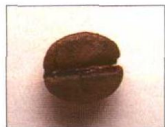
没有过火，烘得很生的豆。



全体颜色不均的咖啡豆。



没有膨胀且表面起皱的豆。



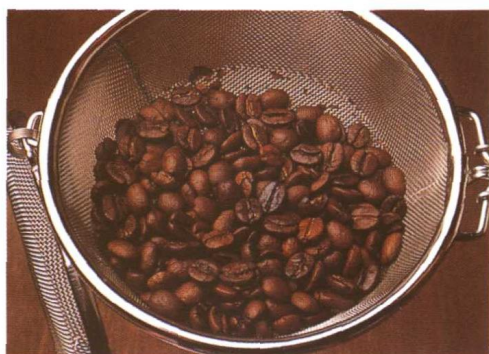
一粒中颜色不均的咖啡豆。

要点

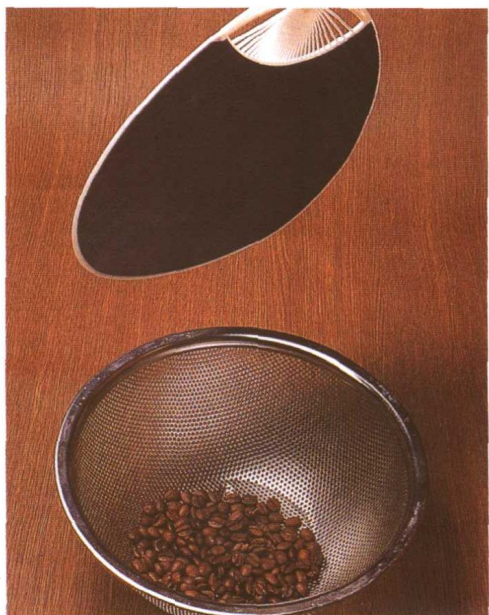
1 火力不变，以网的高度来调节。不改变火力的大小，把网时而移近火时而远离火，以网的高度来调节。越靠近火，晃动得越快。

2 把咖啡豆抛起来翻动。为保持豆与豆之间热度均衡以及咖啡豆的散粒性，经常把豆抛起来翻动。

3 网要像用锅炒菜那样翻动



4 不停翻动，再烘焙20分钟左右，豆再次爆裂。



5 将豆倒入金属盆中，扇扇子使其快速冷却。

咖啡器具

为冲泡出口味醇正的咖啡，器具的选取也是非常重要的。你可以熟练使用一种器具，也可以根据自己喜欢的口味选用不同的器具。



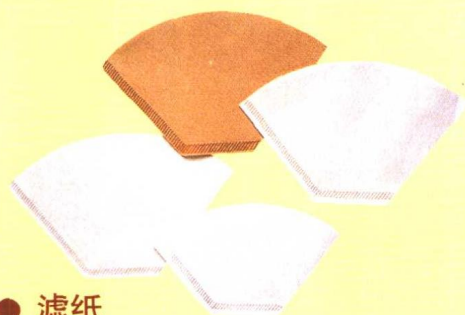
● 量杯

测量咖啡粉分量的器具。手柄加工成方便使用的形状。有多种材料和形状可供选择。

● 手摇式咖啡研磨机



把咖啡豆放在上端的容器里，轻轻摇动手柄，研磨出的咖啡粉就会掉入下面的抽屉里。

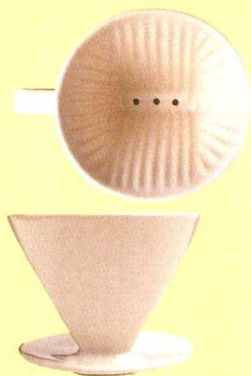


● 滤纸

选择与滴滤器相配的品牌与大小。

● 卡丽塔式滴滤器

有三个小孔的专用滴滤器。使用的时候热水分几次慢慢注入。



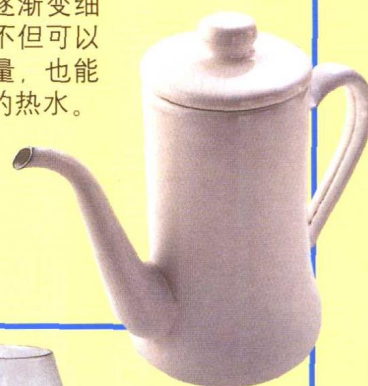
● 水滴式咖啡壶

最适于制作冰咖啡的水滴式咖啡专用器具。用它提取咖啡很费时间，但能冲泡出没有杂味的咖啡。



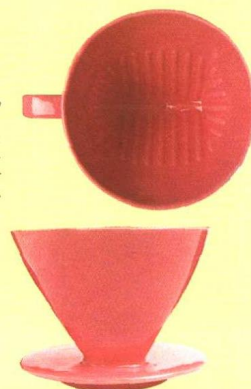
● 水壶

最适合提取咖啡的水壶要有逐渐变细的壶嘴，它不但可以调节热水的量，也能倒出细条状的热水。



● 梅丽塔式滴滤器

有一个小孔的专用滴滤器。第一次水慢慢注入，第二次水一下子倒入。



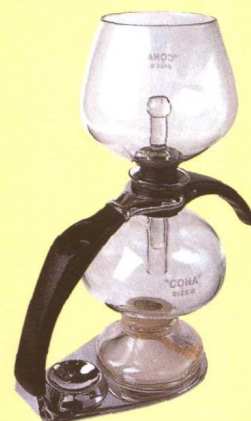
● 法兰绒滴滤壶

为了避免法兰绒浸入提取出的咖啡中，托盘的上部很深。使用时不必拿着法兰绒，便于没有经验的人操作使用。



● 虹吸壶

咖啡馆常见的虹吸壶提取咖啡时味道很少发生变化，而且可以简单地泡出口味醇正的咖啡。



● 活塞壶

把咖啡粉和热水倒入其中，几分钟后压下控制杆，使粉和液体分开，即可饮用。



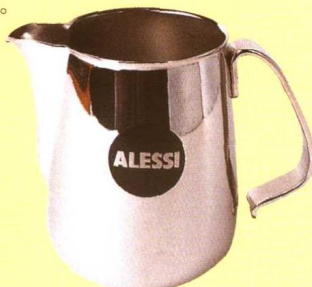
● 奶泡器

倒入牛奶，上下拉动把柄把空气压入，即可制作出细小的奶泡。



● 牛奶壶

制作奶泡的专用壶。加入牛奶，用蒸汽喷嘴制成奶泡。材料采用不锈钢或耐热玻璃。



● 蒸馏咖啡壶

家庭用的蒸馏咖啡壶。下面加水，上面放咖啡粉，直接放在火上煮。当水煮开时，提取过程就完成了。



● 土耳其咖啡壶

用于冲调土耳其式咖啡的传统器具。把咖啡粉和水放在一起煮出咖啡。可以重新加热。



● 越南咖啡壶

冲泡越南式咖啡的专用器具。把咖啡粉放入开有小孔的器具中，再在杯中注入热水。



● 蒸馏咖啡机过滤器、量匙

蒸馏咖啡机专用器具。放入咖啡粉后用量匙压平。也有专用的挤压器具。



● 家用蒸馏咖啡机

它使在家也可以享用真正的意大利蒸馏咖啡。它能用快沸腾的热水快速提取咖啡，其独特的口味近乎专业。附有的蒸气喷嘴可以制作出高质量的奶泡。



咖啡杯的选配



■ 咖啡杯的内侧最好是纯白色的

不同的咖啡杯由不同的材料制成，最好采用耐热、不吸水的陶瓷杯。咖啡杯的颜色和花色也有很多种，随自己喜欢挑选就可以了。但尽量选择咖啡杯内侧是纯白色的，这样能使咖啡的颜色更加美丽诱人。

咖啡杯和喝红茶的杯子相比，杯口更小且杯壁稍厚，这样可以防止咖啡冷却。容量的常规尺寸是 200 毫升左右。也可根据用途而选择不同大小的瓷杯。

顺便说一句，英国式咖啡杯柄应在左边，调羹搅拌后放在右边。而与之相反的是，美式咖啡杯柄应在右边。

■ 意式咖啡用小咖啡杯，法式咖啡用大一点的咖啡杯

味道浓郁但量少的意式咖啡用小咖啡杯喝，其容量小于 100 毫升。虽然感觉有点少，但是在意大利，人们常在被称为巴尔的咖啡店喝这种咖啡，而且是站着喝。为了品尝意式咖啡的美味，应在咖啡泡沫消失之前加入大量的砂糖一下子喝光，因此要用小的咖啡杯。

法国的欧蕾咖啡杯被称为欧蕾咖啡碗，其大小与抹茶茶碗相似。这与喝咖啡的时间有关，法国人大都在早上吃牛角面包时喝咖啡。喝了加有足量牛奶的欧蕾咖啡之后，一天的生活都会充满活力。



■ 冰咖啡宜使用配合气氛的玻璃杯

冰咖啡大都使用玻璃杯，根据时间、地点和场合来选用。谈恋爱的时候要用大玻璃杯慢慢地喝。但如果希望调节气氛，也可以用葡萄酒杯或鸡尾酒杯，加入酒的冰咖啡则尤为醉人。

玻璃杯应该是透明的，这样既可以欣赏咖啡的琥珀色，又可以欣赏牛奶慢慢溶入咖啡的样子。此外，根据杯子的大小而选取适量的冰块也很重要。如果杯子中都是冰块，咖啡马上就会变得如水般淡然无味了。

美味咖啡的冲泡方法

基本篇

下面将向你传授用不同器具冲泡口味醇正咖啡的专业技巧。只要掌握了滴滤器、法兰绒滴滤壶、虹吸壶、水滴式咖啡壶、活塞壶、单人滤网滴滤器、蒸馏咖啡机等的使用方法，就能冲泡出香味浓郁的咖啡。同时，还将介绍很受欢迎的意大利蒸馏咖啡的提取方法和奶泡的制作方法。了解了基本知识之后，就可以灵活运用于实践中。



滴滤器

Paper Drip

纸过滤法能冲泡出口感平和的咖啡。
器具操作简单是其最大的优点。为防止咖啡产生苦味，滤纸的折法、
热水的处理和注入方法等每个过程都很重要。

● 材料(1人份)

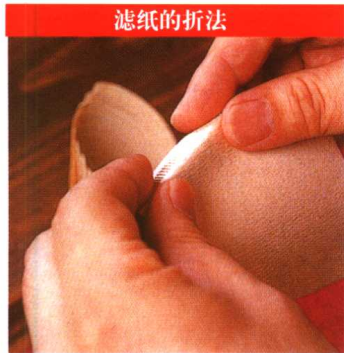
咖啡豆 25 克
· 哥伦比亚豆、摩卡豆 各 10 克
· 巴西豆 5 克
· 稍深度烘焙
· 稍粗磨
热水 约 100 毫升

● 器具

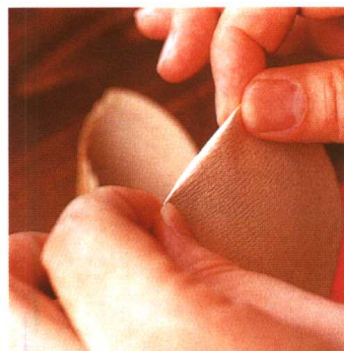
滤纸
滴滤器
水壶



滤纸的折法



1 滤纸侧面朝上，接缝的一边向上折。因为咖啡粉会直接接触到滤纸，因此手指碰到滤纸的部分和次数应尽量少。



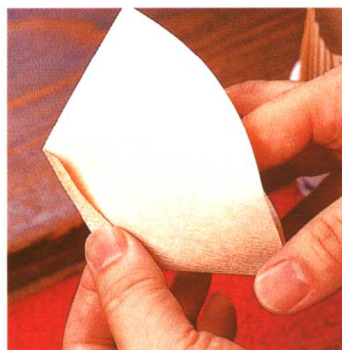
2 用大拇指和食指夹着折起的部分并用力按压，不要来回搓。



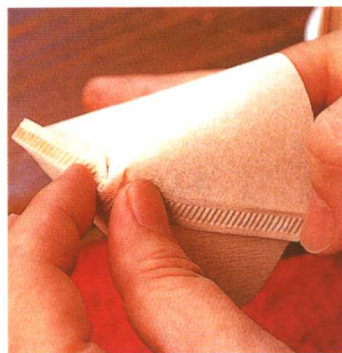
3 底边朝上，向自己一边折起。



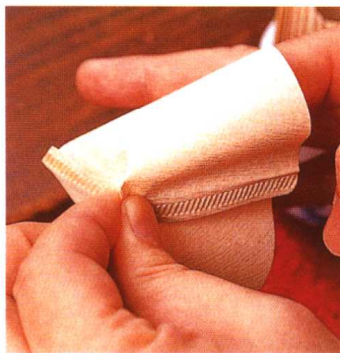
4 和步骤2一样用力按住。



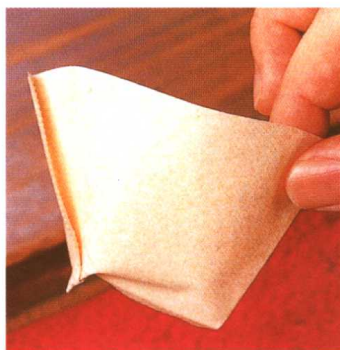
5 一手压住接缝交叉的地方，打开杯口，用另一手的食指在里面压出角来。



6 从外部和内侧再用力压这个角，使之立体化。



7 手指按住底部，做出圆形的底。



8 滤纸的口朝上，握住接缝相对的一侧，圆形而又有立体感的滤纸就折成了。



9 在准备好热水和咖啡杯之前不要弄坏滤纸的形状，暂时将它放在玻璃杯上面。

*First
Drip*



成功的关键在于要使滴滤器和滤纸的形状保持一致

这种方法能冲泡从1人份到多人份的咖啡，可以说是最简单的咖啡冲调方法。但要注意，必须使滤纸和滴滤器的尺寸保持一致。一般的滴滤器为有一个小孔的梅丽塔式和有三个小孔的卡丽塔式，每一种都有与之相配的滤纸，购买时务必要选择相配的品种。

如前所示把滤纸折好。因为过滤的是要直接喝的咖啡，因此手碰到的部分要尽量少，折的过程要尽量短，这很重要。

这些都完成后就可以冲泡咖啡了。接下来就让我们用正确的方法冲泡出真正美味的咖啡吧。

放咖啡粉和滴滤器



10 把磨好的咖啡粉放入玻璃杯中，上面放上滤纸。往咖啡杯中倒入六分满的热水温一温。

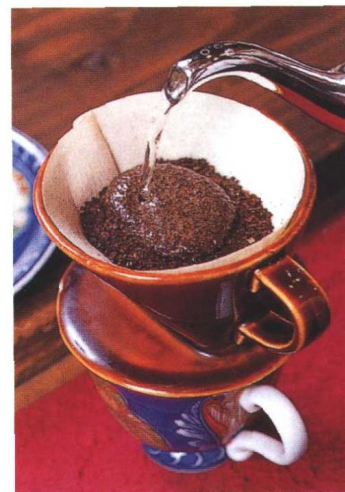


13 拿住滤纸上端重叠的部分，使滤纸接缝处与滴滤器把手相对地放置。

第一次冲泡热水



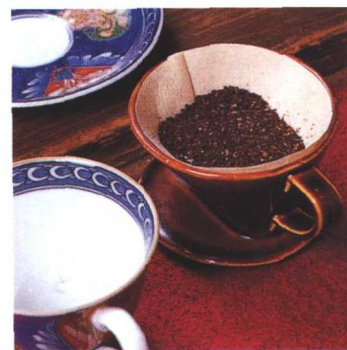
16 把热水注入水壶中。为把壶嘴加热，先轻轻地倒出一些热水。



17 把热水一下子注入咖啡粉的中央。第一次冲泡的热水量是 50 毫升。



11 握住滤纸侧面的重叠部分，把咖啡粉倒入其中。



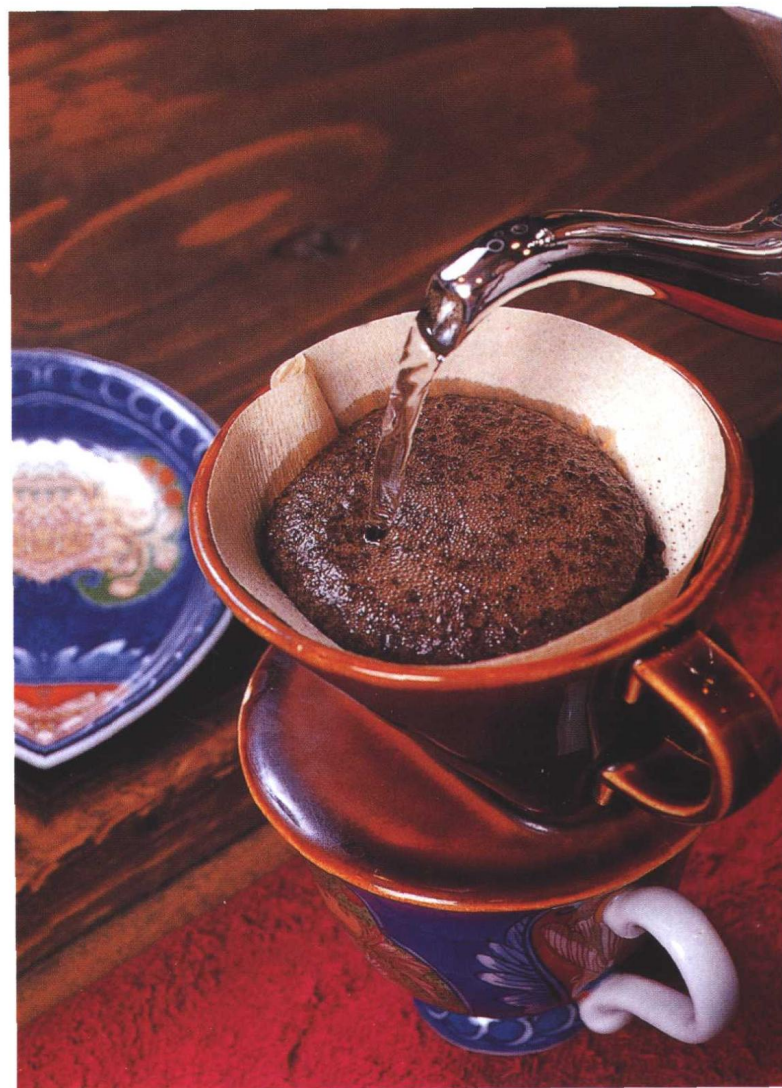
14 倒掉温咖啡杯的热水。



12 拿着滤纸的手左右晃动，使咖啡粉表面平整。



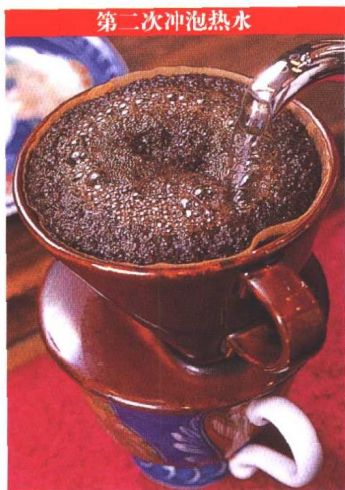
15 不要摇动咖啡杯，用手指顶着把滴滤器放在咖啡杯上。



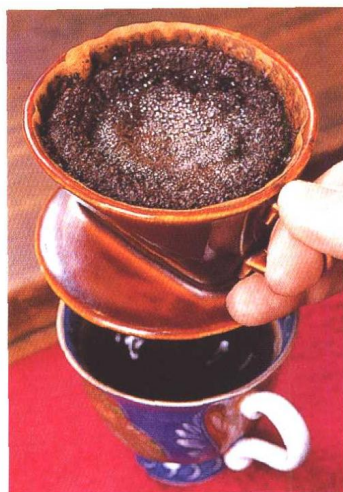
18 接下来由中央往外画圆圈状地倒水，注水的速度要保持均匀。



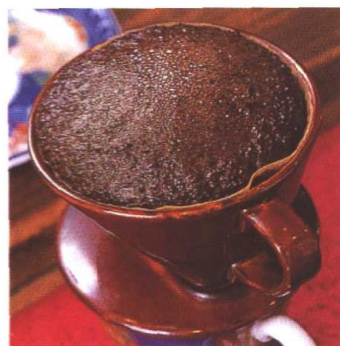
19 慢慢地在全部咖啡粉上都均衡地注入热水。



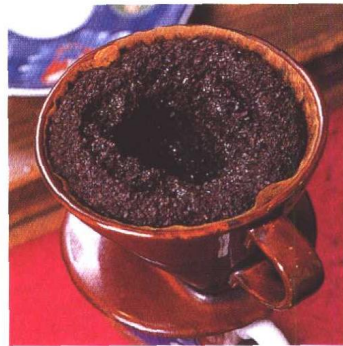
21 待咖啡粉表面陷下去，马上再像第一遍那样注入 50 毫升热水。



22 静等热水全部滴入咖啡杯中。



20 用热水冲泡一遍后，咖啡粉就一起膨胀起来。



23 待热水全部滴入咖啡杯中，就完成了。



First Drip



冲泡咖啡的粉和水都要新鲜

无论采用哪种冲泡方法，使用新鲜的咖啡豆和热水通常是最起码的条件。

咖啡豆最好在冲泡前 24 小时内烘焙，冲泡前再研磨。尽量避免一次买很多的咖啡豆。注入热水时，用新鲜咖啡豆研磨的咖啡粉会膨胀得像馒头一样，产生细小的泡沫，并且能感受到十分浓郁的香气。

热水的使用也应注意。虽然用自来水也可以冲泡出十分可口的咖啡，但要注意必须使用新鲜的水，并且用滤水器除去水中的漂白粉味道。不新鲜的水中因缺少空气，无法冲泡出美味可口的咖啡。而且水也不能沸腾得太久，当水温达到 $80^{\circ}\text{C} \sim 90^{\circ}\text{C}$ 时就要熄火了。



图中所示就是分别用新鲜的豆和贮藏了一年的豆冲泡后的样子。两种豆的膨胀程度有很大不同。