



Café Bach

滤纸式手冲咖啡 萃取技术

【日】田口 护 著
郭欣惠 译

专为由此开始
学习咖啡萃取的爱好者

光明日报出版社

Café Bach

滤纸式手冲咖啡 萃取技术

【日】田口 护 著
郭欣惠 译



图书在版编目 (CIP) 数据

Café Bach滤纸式手冲咖啡萃取技术 / (日) 田口护
著; 郭欣惠译. — 北京: 光明日报出版社, 2015.9
ISBN 978-7-5112-8938-4

I. ①C… II. ①田… ②郭… III. ①咖啡—配制
IV. ①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第180644号

著作权合同登记号: 图字01-2015-4959

COFFEE BACH PAPER DRIP NO CHUUSHUTSU GIJUTSU

© MAMORU TAGUCHI

Originally published in Japan in 2015 by ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD..

Chinese translation rights arranged through DAIKOUSHA INC.,KAWAGOE

Café Bach滤纸式手冲咖啡萃取技术

著 者: [日] 田口护

译 者: 郭欣惠

责任编辑: 李 娟

策 划: 多采文化

责任校对: 于晓艳

装帧设计: 水长流文化

责任印制: 曹 净

出 版 方: 光明日报出版社

地 址: 北京市东城区珠市口东大街5号, 100062

电 话: 010-67022197 (咨询)

传 真: 010-67078227, 67078255

网 址: <http://book.gmw.cn>

E-mail: gmcbs@gmw.cn lijuan@gmw.cn

法律顾问: 北京德恒律师事务所龚柳方律师

发 行 方: 新经典发行有限公司

电 话: 010-62026811

E-mail: duocaiwenhua2014@163.com

印 刷: 北京艺堂印刷有限公司

本书如有破损、缺页、装订错误, 请与本社联系调换

开 本: 750×1080 1/16

字 数: 120千字

印 张: 8

版 次: 2015年9月第1版

印 次: 2015年9月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5112-8938-4

定 价: 59.80元

目 录

序章	咖啡萃取的发展	06
	跃进的咖啡产业	08
	滤纸滴漏新潮流	11
	选择最适合的萃取方法	13
	重新学习萃取咖啡的“基础”	14
	以“基础”为核心，融入“应用”，琢磨出独特风格	16

第一章	销售咖啡	18
	制作“好咖啡”	20
	因“居家咖啡”消费群的壮大而采用滤纸滴漏	21
	在吧台进行“当面销售”	22
	精品咖啡的销售	25
	培养销售咖啡的专家	26
	在吧台负责萃取咖啡	27
	取得咖啡技术资格	28
	参加咖啡竞技大赛	29
第二章	咖啡萃取法	30
	咖啡萃取法的演变	32
	滤布滴漏	34
	虹吸壶	34
	爱乐压	35
	法国压	35
	浓缩咖啡	36
	滤冲式萃取法和浸泡式萃取法	37

第三章 滤纸滴漏的基本技术..... 38

滤纸滴漏的分类..... 40

单孔/偏向浸泡的滤冲式..... 42

三孔/滤冲式..... 43

单孔/圆锥形/滤冲式..... 44

单孔·双孔/滤冲式..... 45

滤纸滴漏的特色..... 46

直接呈现因“烘焙度”不同而产生的味道变化..... 46

自由随兴地“调整浓度”..... 50

滤纸滴漏的萃取器具..... 52

滤杯 (Three for)..... 52

①滤杯底部的沟槽大小..... 52

②滤杯内侧的沟槽大小..... 53

③滤杯的角度与形状..... 53

滤纸..... 54

咖啡下壶..... 56

手冲壶..... 57

完美萃取的三大重点..... 58

①水柱大小..... 58

②热水温度..... 61

③闷蒸..... 62

滤纸滴漏的基本萃取法	64
关于咖啡豆	64
配合烘焙度的咖啡豆分量	65
注水方法（基本型）	66
萃取过程	70
使用单孔滤杯萃取一杯	72
使用单孔滤杯萃取两杯	80
使用双孔滤杯萃取三杯	88

第四章 滤纸滴漏的应用技术

三种应用萃取法	98
①浓咖啡冲煮萃取法	100
冰咖啡	106
咖啡欧蕾	107
维也纳咖啡	108
②淡咖啡冲煮萃取法	109
温和综合咖啡	115
③点滴法	116
Schwarzer（施瓦策尔）咖啡	122

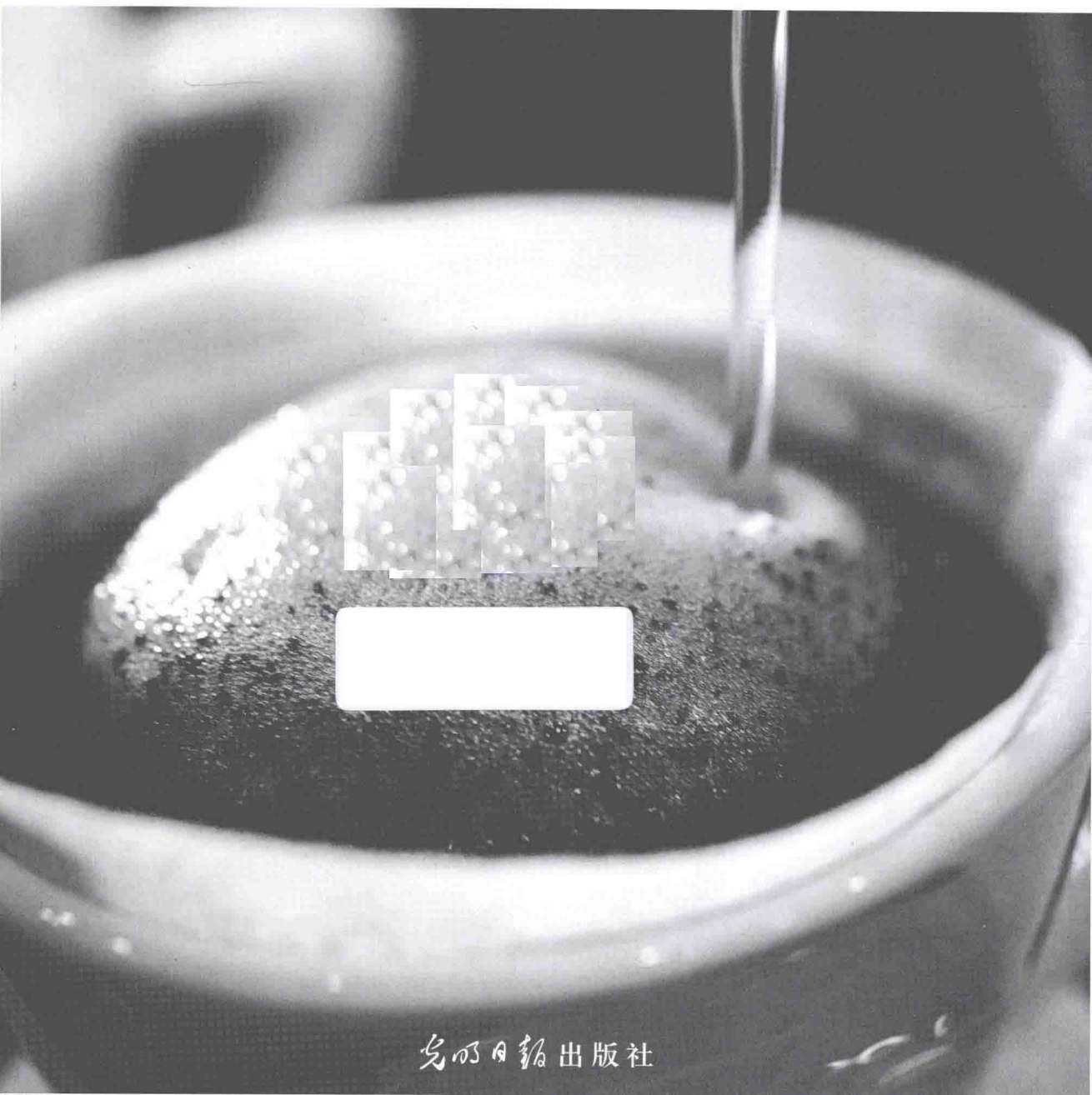
【附录】第三章、第四章的补充资料	123
------------------------	-----

Café Bach

滤纸式手冲咖啡

萃取技术

【日】田口 护 著
郭欣惠 译



目 录

序章	咖啡萃取的发展	06
	跃进的咖啡产业	08
	滤纸滴漏新潮流	11
	选择最适合的萃取方法	13
	重新学习萃取咖啡的“基础”	14
	以“基础”为核心，融入“应用”，琢磨出独特风格	16

第一章	销售咖啡	18
	制作“好咖啡”	20
	因“居家咖啡”消费群的壮大而采用滤纸滴漏	21
	在吧台进行“当面销售”	22
	精品咖啡的销售	25
	培养销售咖啡的专家	26
	在吧台负责萃取咖啡	27
	取得咖啡技术资格	28
	参加咖啡竞技大赛	29
第二章	咖啡萃取法	30
	咖啡萃取法的演变	32
	滤布滴漏	34
	虹吸壶	34
	爱乐压	35
	法国压	35
	浓缩咖啡	36
	滤冲式萃取法和浸泡式萃取法	37

第三章 滤纸滴漏的基本技术..... 38

滤纸滴漏的分类..... 40

单孔/偏向浸泡的滤冲式..... 42

三孔/滤冲式..... 43

单孔/圆锥形/滤冲式..... 44

单孔·双孔/滤冲式..... 45

滤纸滴漏的特色..... 46

直接呈现因“烘焙度”不同而产生的味道变化..... 46

自由随兴地“调整浓度”..... 50

滤纸滴漏的萃取器具..... 52

滤杯 (Three for)..... 52

①滤杯底部的沟槽大小..... 52

②滤杯内侧的沟槽大小..... 53

③滤杯的角度与形状..... 53

滤纸..... 54

咖啡下壶..... 56

手冲壶..... 57

完美萃取的三大重点..... 58

①水柱大小..... 58

②热水温度..... 61

③闷蒸..... 62

滤纸滴漏的基本萃取法	64
关于咖啡豆	64
配合烘焙度的咖啡豆分量	65
注水方法（基本型）	66
萃取过程	70
使用单孔滤杯萃取一杯	72
使用单孔滤杯萃取两杯	80
使用双孔滤杯萃取三杯	88

第四章 滤纸滴漏的应用技术

三种应用萃取法	98
①浓咖啡冲煮萃取法	100
冰咖啡	106
咖啡欧蕾	107
维也纳咖啡	108
②淡咖啡冲煮萃取法	109
温和综合咖啡	115
③点滴法	116
Schwarzer（施瓦策尔）咖啡	122

【附录】第三章、第四章的补充资料	123
------------------------	-----

A black and white photograph showing a close-up of a hand holding a small, light-colored tray filled with dark coffee beans. The background is dark and out of focus, emphasizing the texture of the beans and the skin of the hand.

序 章

咖啡萃取的发展



跃进的咖啡产业

近年来，咖啡产业持续成长。精品咖啡的普及、自家烘焙咖啡店的增加、手冲咖啡和虹吸壶热潮的卷土重来、咖啡竞赛的活跃化等。

在日本，于20世纪60年代~70年代因咖啡馆的盛行，滤布滴漏式、虹吸壶和滤纸滴漏式咖啡迅速普及。到了90年代后半期，美国来的星巴克咖啡登陆日本，意式浓缩咖啡成为次世代的咖啡而大受瞩目。

另一方面，在国外，经过第一波、第二波的咖啡热，于1982年在美国成立精品咖啡协会。在这之后，精品咖啡以美国、北欧为中心扩展至世界各咖啡消费国，日本则稍晚，于协会成立后约20年（2003年）创建了日本精品咖啡协会（SCAJ）。产地、履历明确，风味、特性绝佳的精品咖啡也在日本受到高度瞩目，呈现出其风味特性的意式浓缩或滤压式萃取法随处可见。这时，从美国传来了第三波咖啡热（Third Wave）。在此次热潮中，一转大型咖啡连锁店引以为豪的市占率情景，将焦点移向被称为“micro roaster”的小型自家烘焙咖啡馆。另一项引人注意的动向是，日本的手冲咖啡“滤纸滴漏、滤布滴漏”和虹吸壶成为趋势，在美国当地，以自家烘焙咖啡馆和街头咖啡店为主流行起手冲咖啡和虹吸壶。这股潮流不久便逆向输入日本。在日本，伴随着新锐自家烘焙咖啡馆和街头咖啡店的急速增加与人气，使手冲咖啡和虹吸壶再度形成热潮。



