

日本“咖啡名人”“精品咖啡先驱者”带你领略精品咖啡的真正魅力，  
帮你选择出最适合自己的精品咖啡！

# 品鉴宝典 咖啡 完全掌握手册

[日] 堀口俊英◎著 王 慧◎译



# 品鉴宝典 咖啡 完全掌握手册

[日] 堀口俊英◎著 王 慧◎译



海峡出版发行集团 | 福建科学技术出版社  
THE STRAIT PUBLISHING & DISTRIBUTION GROUP | FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

著作权合同登记号：图字13-2013-054

TITLE：[ 珈琲の教科書 ]

BY：[ 堀口俊英 ]

Copyright © Toshihide HORIGUCHI, 2010

Original Japanese language edition published by Shinsei Publishing Co., Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with Shinsei Publishing Co., Ltd.

Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

本书由日本株式会社新星出版社授权福建科学技术出版社在中国范围内独家出版本书中文简体字版本。

版权所有·翻印必究

### 图书在版编目 ( CIP ) 数据

咖啡完全掌握手册 / (日) 堀口俊英著 ; 王慧译

— 福州 : 福建科学技术出版社, 2014.11

ISBN 978-7-5335-4616-8

I. ①咖… II. ①堀… ②王… III. ①咖啡—基本知识  
IV. ①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第180219号



策划制作：北京书锦缘咨询有限公司 ( www.booklink.com.cn )

总策划：陈庆

策划：李伟

版式设计：柯秀翠

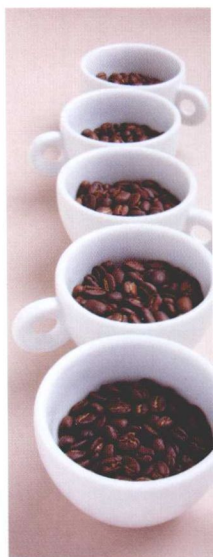
|      |                        |
|------|------------------------|
| 书 名  | 咖啡完全掌握手册               |
| 主 编  | (日) 堀口俊英               |
| 译 者  | 王慧                     |
| 出版发行 | 海峡出版发行集团<br>福建科学技术出版社  |
| 社 址  | 福州市东水路76号 ( 邮编350001 ) |
| 网 址  | www.fjstp.com          |
| 经 销  | 全国新华书店                 |
| 印 刷  | 北京利丰雅高长城印刷有限公司         |
| 开 本  | 787毫米 × 109            |
| 印 张  | 12.5                   |
| 图 文  | 200码                   |
| 版 次  | 2014年11月第              |
| 印 次  | 2014年11月第              |
| 书 号  | ISBN 978-7-5           |
| 定 价  | 68.00元                 |

书中如有印装

# 目录

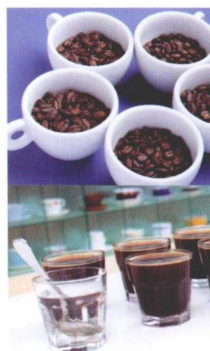
## 第一篇 咖啡的基础知识

|     |                       |    |
|-----|-----------------------|----|
| 第一章 | 什么是咖啡·····            | 10 |
| 第二章 | 咖啡的品种·····            | 14 |
|     | 阿拉比卡种的传播 ·····        | 19 |
| 第三章 | 咖啡的栽培方法·····          | 22 |
|     | 阿拉比卡种的培育方法 ·····      | 24 |
| 第四章 | 咖啡的精制·····            | 28 |
|     | 多样的干燥方法 ·····         | 31 |
|     | 原产地不同，精制方法也各不相同 ····· | 33 |
| 第五章 | 咖啡的流通·····            | 36 |



## 第二篇 精品咖啡入门

|     |                           |    |
|-----|---------------------------|----|
| 第一章 | 咖啡生豆的品质·····              | 40 |
|     | 运输和保存 ·····               | 43 |
|     | 瑕疵豆的混入 ·····              | 44 |
|     | 烘焙引起的损害 ·····             | 48 |
| 第二章 | 精品咖啡·····                 | 50 |
|     | 从西雅图模式的完成到进军美国的全新市场 ····· | 52 |



|                  |    |
|------------------|----|
| 咖啡比赛的开展和作用 ..... | 53 |
| 日本的精品咖啡 .....    | 54 |
| 日本精品咖啡协会 .....   | 55 |

### 第三章 可持续发展咖啡..... 56

|                      |    |
|----------------------|----|
| 可持续发展咖啡1——有机咖啡 ..... | 58 |
| 可持续发展咖啡2——遮光咖啡 ..... | 59 |
| 可持续发展咖啡3——公平交易 ..... | 60 |
| 可持续发展咖啡4——认证咖啡 ..... | 61 |

### 第四章 精品咖啡的评级..... 62

|                   |    |
|-------------------|----|
| 咖啡的杯测 .....       | 64 |
| SCAA的咖啡杯测 .....   | 65 |
| SCAA的咖啡杯测标准 ..... | 66 |
| 样本的评价 .....       | 68 |
| 详细了解味道属性 .....    | 70 |
| 味觉开发训练法 .....     | 76 |

## 第三篇 咖啡制作

### 第一章 烘焙..... 82

|                   |    |
|-------------------|----|
| 烘焙机的构造 .....      | 84 |
| 烘焙机的挑选方法 .....    | 88 |
| 烘焙的方法 .....       | 89 |
| 烘焙的技巧 .....       | 90 |
| 烘焙的顺序 .....       | 92 |
| 家庭烘焙 .....        | 94 |
| 家庭烘焙1——手网烘焙 ..... | 95 |



|                    |    |
|--------------------|----|
| 家庭烘焙2——小型烘焙机 ..... | 96 |
|--------------------|----|

## **第二章 混合..... 98**

|                  |     |
|------------------|-----|
| 咖啡豆混合的入门知识 ..... | 100 |
| 挑战混合作业 .....     | 102 |
| 咖啡豆混合术的应用 .....  | 106 |

## **第三章 咖啡萃取..... 112**

|                        |     |
|------------------------|-----|
| 咖啡豆的研磨方法 .....         | 113 |
| 关于研磨机 .....            | 114 |
| 滴漏式咖啡萃取入门 .....        | 118 |
| 制作滴漏式咖啡的技巧 .....       | 119 |
| 滴漏式咖啡冲泡法1——法兰绒滤布 ..... | 120 |
| 滴漏式咖啡冲泡法2——滤纸 .....    | 124 |
| 法式压滤 .....             | 129 |
| 虹吸 .....               | 130 |
| 让咖啡更加美味 .....          | 132 |
| 咖啡豆的保存方法 .....         | 134 |

## **第四章 意式浓缩咖啡..... 136**

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| 意大利的意式浓缩咖啡 .....         | 137 |
| 冲泡意式浓缩咖啡 .....           | 138 |
| 一杯好的意式浓缩咖啡到底是什么样子的 ..... | 140 |
| 传遍世界的意式浓缩咖啡文化 .....      | 146 |
| 意式浓缩咖啡的原料混搭的变迁 .....     | 148 |
| 意式浓缩咖啡的专用咖啡机 .....       | 149 |

## 第四篇 咖啡的产地

|               |     |
|---------------|-----|
| 埃塞俄比亚 .....   | 152 |
| 也门 .....      | 156 |
| 肯尼亚 .....     | 158 |
| 坦桑尼亚 .....    | 162 |
| 卢旺达 .....     | 164 |
| 巴西 .....      | 166 |
| 哥伦比亚 .....    | 170 |
| 巴拿马 .....     | 172 |
| 危地马拉 .....    | 174 |
| 哥斯达黎加 .....   | 178 |
| 萨尔瓦多 .....    | 180 |
| 牙买加 .....     | 182 |
| 多米尼加 .....    | 184 |
| 东帝汶 .....     | 186 |
| 印度尼西亚 .....   | 188 |
| 巴布亚新几内亚 ..... | 190 |
| 夏威夷 .....     | 192 |
| 咖啡词汇集锦.....   | 194 |



# 品鉴宝典 咖啡 完全掌握手册

[日] 堀口俊英◎著 王 慧◎译



## 前言

距离1990年东京世田谷咖啡工坊（品尝咖啡兼经营出售咖啡豆业务的咖啡店）开业已经过了大概25年了。当时的日本正处于泡沫经济时期，但是只有咖啡店行业进入了衰退期。随后，咖啡店行业兴起了一种新形态——咖啡工坊，即在原来的咖啡店模式的基础上，增加了面向家庭出售咖啡豆的业务。咖啡工坊的开设与现今咖啡店的业务拓展是有联系的。

什么味道的咖啡才是最好喝的咖啡？对于这个问题我一直很困惑。抱着这种心情，我以追求最顶级咖啡的味道为首要目标开设了咖啡工坊。我反复地用各种咖啡豆进行试验，试验之后就问自己，难道就没有比这个味道更好的咖啡吗？所以，当时日本进口的高质量咖啡豆全部被我拿来做过试验。

但是，我总是无法释然，经常会觉得自己的心愿没有达成。所以，我常常会做一些与日本咖啡界的主流相悖的事情，而且每次都不可避免地犯一些错误。例如：

中度烘焙咖啡流行期间销售中深度烘焙咖啡和法式烘焙咖啡；

将咖啡豆和咖啡粉放在冰箱中保存；

调制冰咖啡时不加罗布斯塔；

要了解咖啡，就必须了解红酒；

必须使用咖啡豆产地中该年新收成的生豆；

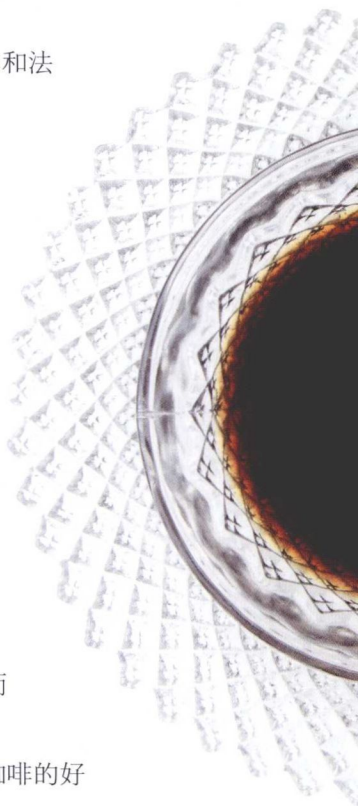
必须购入特定庄园所产的生豆；

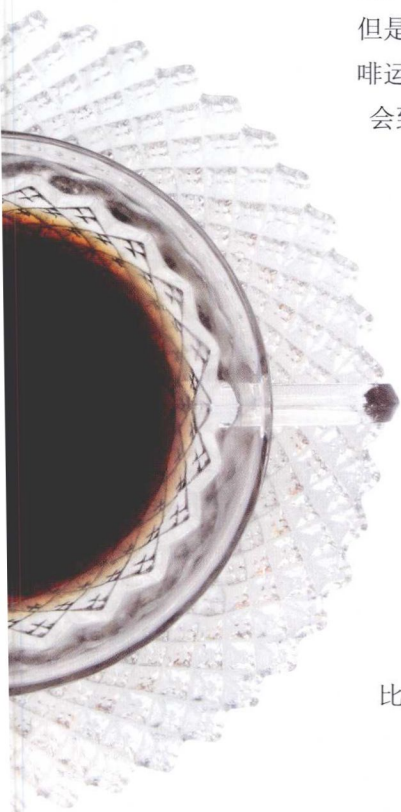
生豆在运输过程中必须使用冷冻集装箱。

尽管上述的这些做法在当时的咖啡界被认为很奇怪，但是现在已经是理所当然的事情了。虽然发展道路是漫长的，但发展的过程也是很重要的。

我认为2000年以后的精品咖啡运动是自然而然兴起的。

仿佛全世界的咖啡族想要探究味道更好的咖啡的好奇心一下子都爆发了出来。





这是一场十分快速兴起的运动。在我看来，世界上的专业咖啡人士也都深刻地感受到了一点，即如果不了解咖啡品种以及咖啡的栽培、精选、精制过程，就不能够真正理解咖啡文化，这也是精品咖啡运动兴起的原因。要想打开理解咖啡文化的道路，就只能去探访众多的咖啡产地。

在精品咖啡运动期间，夏威夷庄园和东帝汶庄园是追溯精品咖啡运动的唯一渠道，除此之外就没有其他可以理解咖啡文化的渠道了。这期间是人们理解“何为咖啡”并不断纠结的时期。而此时在法国单一品种的葡萄产地——勃艮第，人们正在埋头研究勃艮第红酒的酿造和品尝方法。

对于精品咖啡运动所带来的影响，日本的咖啡行业是比较滞后的。精品咖啡运动的第一波，即运动开始的前10年，美国独领风骚。但是，约从2005年中期开始，日本一部分专业咖啡人士出现在精品咖啡运动的前线。日本开始普及精品咖啡，并且一部分消费者也开始体会到精品咖啡味道的妙处。

咖啡的研究是在不断发展的。今后我们必须整理很多与咖啡相关的知识，比如，咖啡品种的起源和区别方法、理想的栽培和精制方法、品种的改良方法等。

红酒领域已经确立了一整套从葡萄栽培到红酒酿造过程以及品尝方法的理论体系，现在咖啡业界也想学习红酒，形成咖啡自己的理论体系。据我的推测，再过10年，人们对咖啡美味之处的理解会比现在更深入。

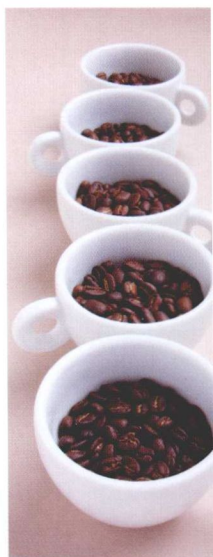
或许有人会质疑本书的内容含糊且不充分，但是我认为，将现在有关咖啡的已知信息与大家分享也是很重要的，所以我编写了这本书。与迄今为止大多数的咖啡书籍相比，本书的基本观点会有一些不同。因为在过去的十几年是咖啡行业发生剧烈变动的时期，其激烈程度也许可以与日本明治维新相比。若各位读者能够理解我的生活经历的话，那我将十分感谢！另外，我还要感谢所有对本书的完成提供过帮助的朋友！

堀口俊英

# 目录

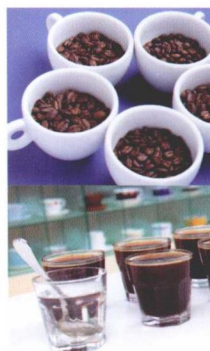
## 第一篇 咖啡的基础知识

|     |                       |    |
|-----|-----------------------|----|
| 第一章 | 什么是咖啡·····            | 10 |
| 第二章 | 咖啡的品种·····            | 14 |
|     | 阿拉比卡种的传播 ·····        | 19 |
| 第三章 | 咖啡的栽培方法·····          | 22 |
|     | 阿拉比卡种的培育方法 ·····      | 24 |
| 第四章 | 咖啡的精制·····            | 28 |
|     | 多样的干燥方法 ·····         | 31 |
|     | 原产地不同，精制方法也各不相同 ····· | 33 |
| 第五章 | 咖啡的流通·····            | 36 |



## 第二篇 精品咖啡入门

|     |                           |    |
|-----|---------------------------|----|
| 第一章 | 咖啡生豆的品质·····              | 40 |
|     | 运输和保存 ·····               | 43 |
|     | 瑕疵豆的混入 ·····              | 44 |
|     | 烘焙引起的损害 ·····             | 48 |
| 第二章 | 精品咖啡·····                 | 50 |
|     | 从西雅图模式的完成到进军美国的全新市场 ····· | 52 |



|                  |    |
|------------------|----|
| 咖啡比赛的开展和作用 ..... | 53 |
| 日本的精品咖啡 .....    | 54 |
| 日本精品咖啡协会 .....   | 55 |

### 第三章 可持续发展咖啡..... 56

|                      |    |
|----------------------|----|
| 可持续发展咖啡1——有机咖啡 ..... | 58 |
| 可持续发展咖啡2——遮光咖啡 ..... | 59 |
| 可持续发展咖啡3——公平交易 ..... | 60 |
| 可持续发展咖啡4——认证咖啡 ..... | 61 |

### 第四章 精品咖啡的评级..... 62

|                   |    |
|-------------------|----|
| 咖啡的杯测 .....       | 64 |
| SCAA的咖啡杯测 .....   | 65 |
| SCAA的咖啡杯测标准 ..... | 66 |
| 样本的评价 .....       | 68 |
| 详细了解味道属性 .....    | 70 |
| 味觉开发训练法 .....     | 76 |

## 第三篇 咖啡制作

### 第一章 烘焙..... 82

|                   |    |
|-------------------|----|
| 烘焙机的构造 .....      | 84 |
| 烘焙机的挑选方法 .....    | 88 |
| 烘焙的方法 .....       | 89 |
| 烘焙的技巧 .....       | 90 |
| 烘焙的顺序 .....       | 92 |
| 家庭烘焙 .....        | 94 |
| 家庭烘焙1——手网烘焙 ..... | 95 |



|                    |    |
|--------------------|----|
| 家庭烘焙2——小型烘焙机 ..... | 96 |
|--------------------|----|

## **第二章 混合..... 98**

|                  |     |
|------------------|-----|
| 咖啡豆混合的入门知识 ..... | 100 |
| 挑战混合作业 .....     | 102 |
| 咖啡豆混合术的应用 .....  | 106 |

## **第三章 咖啡萃取..... 112**

|                        |     |
|------------------------|-----|
| 咖啡豆的研磨方法 .....         | 113 |
| 关于研磨机 .....            | 114 |
| 滴漏式咖啡萃取入门 .....        | 118 |
| 制作滴漏式咖啡的技巧 .....       | 119 |
| 滴漏式咖啡冲泡法1——法兰绒滤布 ..... | 120 |
| 滴漏式咖啡冲泡法2——滤纸 .....    | 124 |
| 法式压滤 .....             | 129 |
| 虹吸 .....               | 130 |
| 让咖啡更加美味 .....          | 132 |
| 咖啡豆的保存方法 .....         | 134 |

## **第四章 意式浓缩咖啡..... 136**

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| 意大利的意式浓缩咖啡 .....         | 137 |
| 冲泡意式浓缩咖啡 .....           | 138 |
| 一杯好的意式浓缩咖啡到底是什么样子的 ..... | 140 |
| 传遍世界的意式浓缩咖啡文化 .....      | 146 |
| 意式浓缩咖啡的原料混搭的变迁 .....     | 148 |
| 意式浓缩咖啡的专用咖啡机 .....       | 149 |

## 第四篇 咖啡的产地

|               |     |
|---------------|-----|
| 埃塞俄比亚 .....   | 152 |
| 也门 .....      | 156 |
| 肯尼亚 .....     | 158 |
| 坦桑尼亚 .....    | 162 |
| 卢旺达 .....     | 164 |
| 巴西 .....      | 166 |
| 哥伦比亚 .....    | 170 |
| 巴拿马 .....     | 172 |
| 危地马拉 .....    | 174 |
| 哥斯达黎加 .....   | 178 |
| 萨尔瓦多 .....    | 180 |
| 牙买加 .....     | 182 |
| 多米尼加 .....    | 184 |
| 东帝汶 .....     | 186 |
| 印度尼西亚 .....   | 188 |
| 巴布亚新几内亚 ..... | 190 |
| 夏威夷 .....     | 192 |
| 咖啡词汇集锦.....   | 194 |



# 第一篇

# 咖啡的基础知识

探寻咖啡的成名之路。





咖啡以其独特的魅力得到越来越多消费者的喜爱。

世界上最早的咖啡店出现于1554年的君士坦丁堡（现为伊斯坦布尔）。

之后，咖啡店在世界范围内不断扩大，现在几乎在世界的每个角落都能够找到咖啡店。

经济发达的国家曾经一度是咖啡消费的主力，但现在咖啡产国的消费量急剧上升，巴西已经成为世界上第二大咖啡消费国。此外，印度尼西亚和墨西哥等国的咖啡消费量也在不断增长。

在西餐厅用餐时有饭后饮用咖啡的习惯，并且其卖得最好的也是咖啡。所以，咖啡已经成为除酒以外最基本的饮料之一。

## 咖啡的历史

对于“何时开始饮用咖啡”这个问题，现今还没有确切的定论。在咖啡被饮用的初期，咖啡是不烘焙的，人们是将咖啡果压碎后加入食用油来调配的。当时，咖啡是埃塞俄比亚古拉族游牧战士能量的来源，他们把咖啡果发酵后酿成酒来饮用，或者将干燥后的咖啡果煮沸制成药（煎药）。现在有的日耳曼人是把咖啡豆从咖啡果中取出来，将果皮和果肉晒干后煮水喝。

将晒干的咖啡种子（生豆）烘焙后煮沸饮用的方法是1300年以后才开始流行的，而将咖啡豆在研钵里捣碎后放入热水中煮沸后饮用的历史则更加短暂。这种方法到现在则演变为土耳其的“伊布里克”方式（把咖啡粉和热水倒入长把儿的铜质容器中并架在火上煮沸）。

# 什么是咖啡

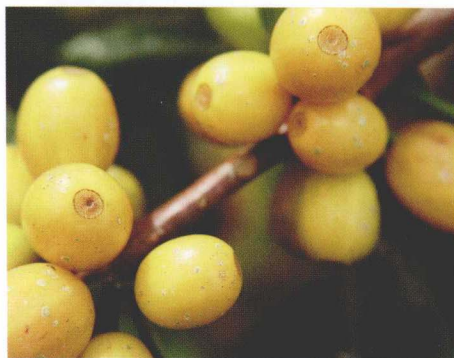


咖啡是什么植物？如何制作咖啡？

## 01 咖啡是什么植物

咖啡树是野生或人工栽培的茜草科常绿小乔木，分布于南纬23.5°至北纬23.5°之间的热带地区。咖啡树可在这一区域进行栽培，因此这一区域被称为“咖啡带”（下面地图中黄色区域的部分）。

咖啡豆分为青豆和烤豆，虽然称为豆，但并不是豆科的豆，而是茜科植物的果实的种子。一般咖啡豆成熟后呈现红色，但是根据品种的不同，也有成熟后为黄色的咖啡豆。



巴西黄波旁种的咖啡豆成熟后呈现黄色。



随着咖啡豆逐渐成熟，颜色也由绿色逐渐向红色变化。当咖啡豆完全成熟后，颜色为红色。如果咖啡豆过于成熟，则颜色为黑色。黑色咖啡豆会很大程度地影响咖啡的味道。

