

THE ILLUSTRATED BOOK  
ABOUT COFFEE

YUJI SHONO  
MARIKO HIRASAWA



手冲一杯好咖啡

[日] 庄野雄治(文字) [日] 平泽摩里子(绘)

巫莎莎 译

# 手冲一杯好咖啡

[日] 住野雄治(文字) [日] 平泽摩里子(绘)

巫莎莎 译



重庆大学出版社

图书在版编目 ( CIP ) 数据

手冲一杯好咖啡 / ( 日 ) 庄野雄治文 ; ( 日 ) 平泽摩里子图 ; 巫莎莎译. — 重庆 : 重庆大学出版社 ,  
2015.6

ISBN 978-7-5624-9113-2

I. ①手… II. ①庄… ②平… ③巫… III. ①咖啡—  
基本知识 IV. ①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字 ( 2015 ) 第114040号



楚尘文化

官方微博 : 楚尘文化

公众微信 : ccbooks

手冲一杯好咖啡 shouchong yibei haokafei

[日] 庄野雄治 文字

[日] 平泽摩里子 绘

巫莎莎 译

责任编辑 楚 尘

装帧设计 陆智昌

重庆大学出版社出版发行

出版人 邓晓益

社址 ( 401331 ) 重庆市沙坪坝区大学城西路 21 号

网址 <http://www.cqup.com.cn>

印刷 北京联兴盛业印刷股份有限公司

开本 : 787 × 1092 1/32 印张 : 1.625 字数 : 26千

2015年7月第1版 2015年7月第1次印刷

ISBN 978-7-5624-9113-2 定价 : 38.00元

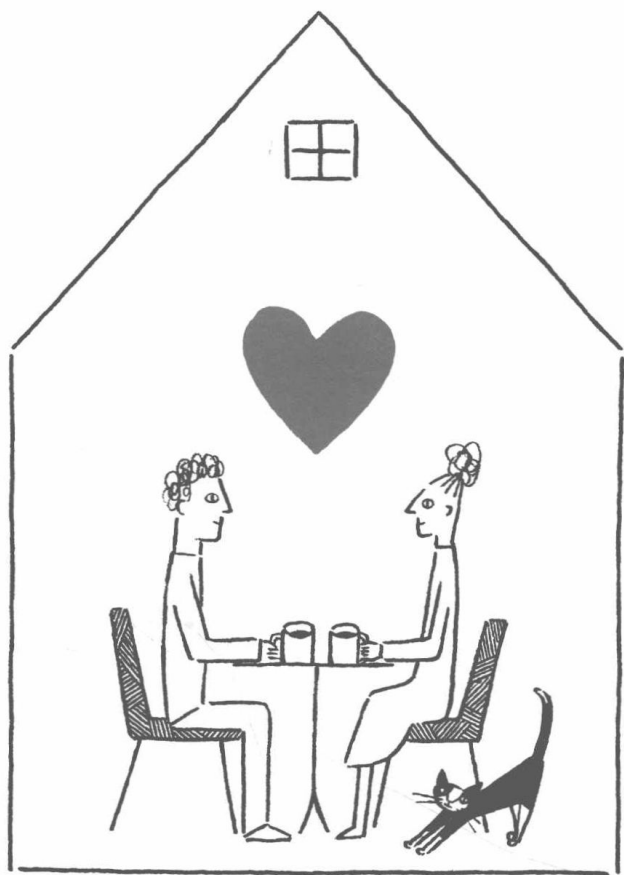
---

本书如有印刷、装订等质量问题, 本社负责调换

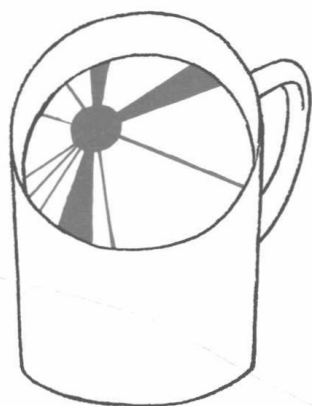
版权所有, 请勿擅自翻印和用本书制作各类出版物及配套用书, 违者必究

一直光顾的咖啡店，  
那里的店主有着军人般的气度。  
嘎嘎嘎嘎、嘎——  
大大的磨豆机传出磨豆声。  
闪闪发光的水壶，  
慢慢地、慢慢地流出热水。  
霎时间，芬芳的气息弥漫开来，  
幸福的感觉油然而生。  
咖啡，真好啊。





在家喝的咖啡，总让人觉得轻松。  
跟店里的咖啡多少有些不同。  
因为，那是为重要的家人、恋人  
还有自己而精心准备的。



好喝的咖啡究竟是怎样的呢？

要弄清这一点首先要知道

自己喜欢的咖啡口味。

人的喜好各有不同。

想喝的味道也会时有变化。

阳光明媚炫目的早晨，

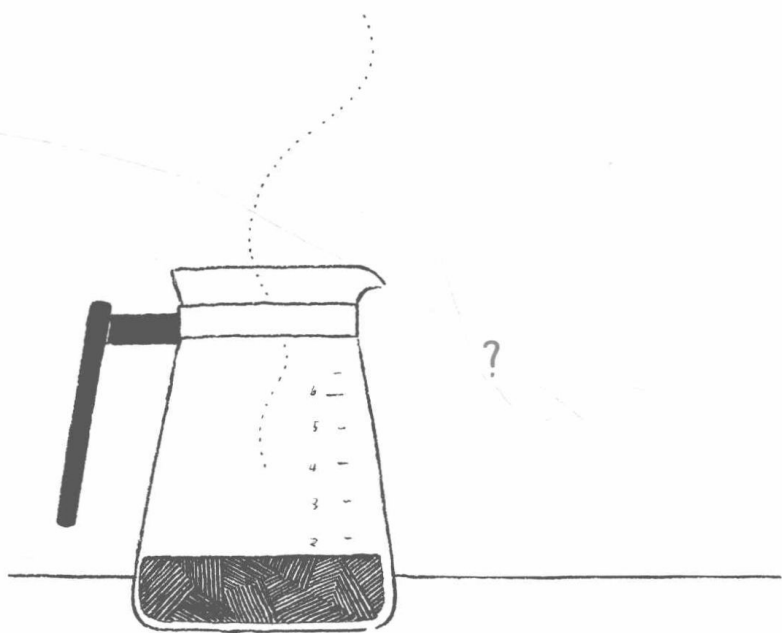
或者淅淅沥沥下着小雨的夜晚，

喝咖啡的心情自然也就不一样啦。



就算是速溶咖啡也没关系。

不过如果能冲出咖啡店里的味道，  
咖啡时间一定也会更加享受吧。



话虽如此，  
冲咖啡什么的好像很麻烦的样子。  
但其实并不是什么难事。  
只要掌握一点技巧，  
再加上少许趁手的工具就可以。





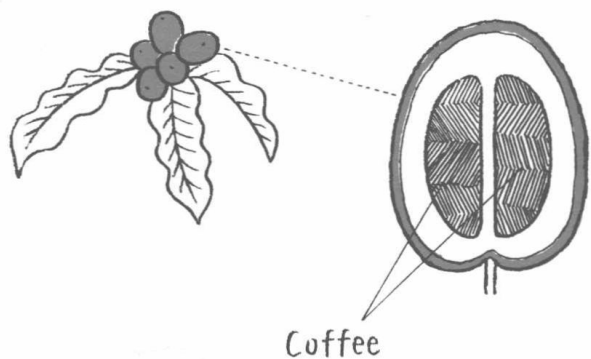
把咖啡变得更~好喝的魔法，  
每个人都会。

那么，咖啡的故事就要开场了。

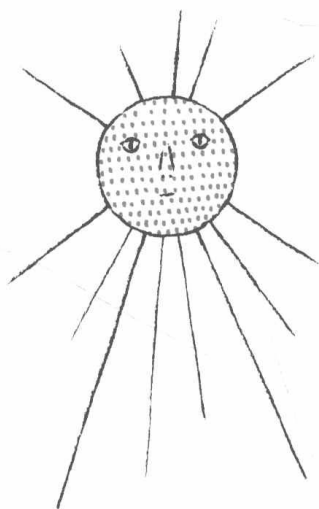


*what is*  
**COFFEE?**

咖啡是什么？



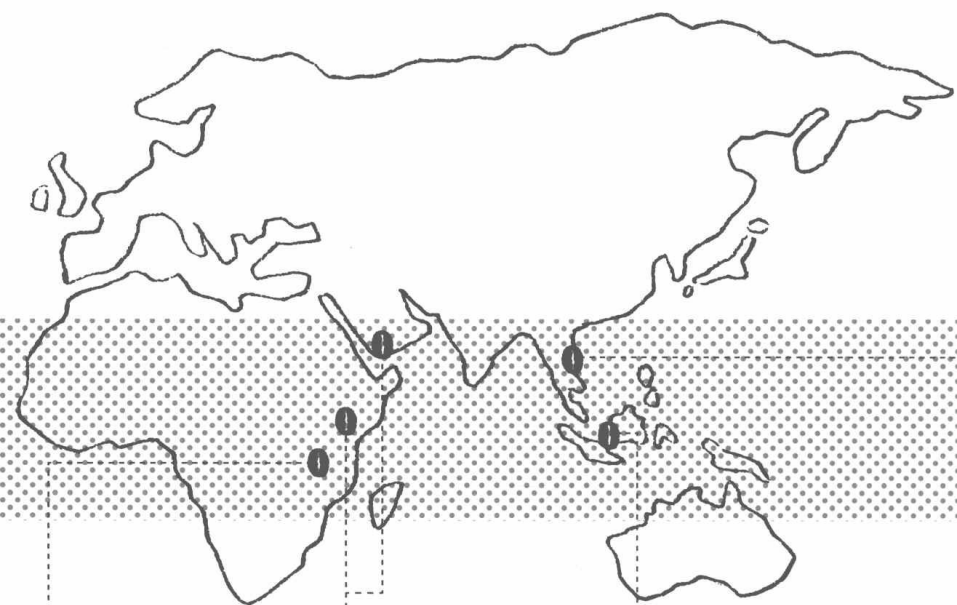
虽然被叫做咖啡豆，  
但咖啡其实并非豆类，而是咖啡树果实里的种子。  
去掉果肉，将种子晒干就成了咖啡的生豆。



GREEN.



咖啡生豆稍带绿色，也被叫做青豆 (Green)，  
装在麻袋或者木桶里被送往世界各地。



乞力马扎罗

### **Kilimanjaro**

主要产于坦桑尼亚乞力马扎罗地区的咖啡豆。带有花的香味。

摩卡

### **Mocha**

有咖啡发祥地之称的埃塞俄比亚、也门出产的豆子。可能是世界上最小的咖啡豆。

曼特宁

### **Mandheling**

印度尼西亚产的高品质咖啡。酸味较淡，带有柔和的苦味。

咖啡主要生长在南北纬  $25^{\circ}$  之间

气候温暖的地区。

以出产国的国名为咖啡命名的情况比较常见，

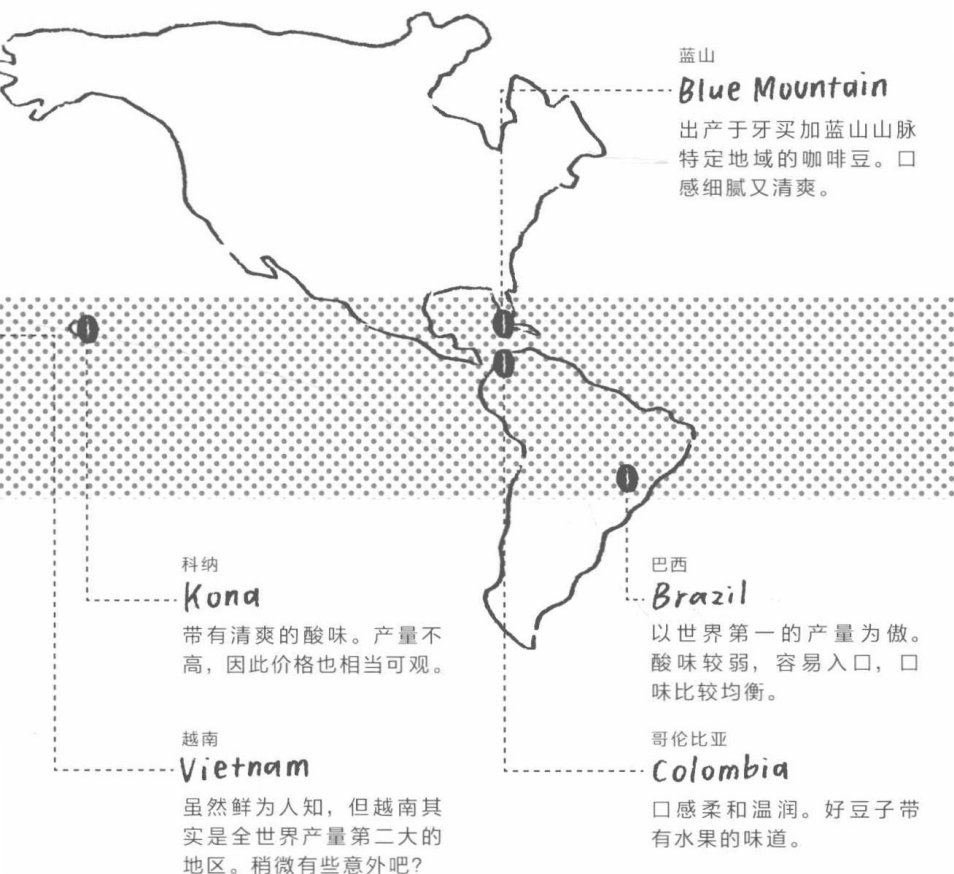
但也有以山地名、地区名、出货港口名命名的咖啡。

国名：巴西、哥伦比亚、越南等

山地名：乞力马扎罗、蓝山等

地区名：曼特宁、科纳等

港口名：摩卡等



蓝山

### Blue Mountain

出产于牙买加蓝山山脉特定地域的咖啡豆。口感细腻又清爽。

科纳

### Kona

带有清爽的酸味。产量不高，因此价格也相当可观。

越南

### Vietnam

虽然鲜为人知，但越南其实是全世界产量第二大的地区。稍微有些意外吧？

巴西

### Brazil

以世界第一的产量为傲。酸味较弱，容易入口，口味比较均衡。

哥伦比亚

### Colombia

口感柔和温润。好豆子带有水果的味道。

一般来说高地出产的咖啡豆酸味更重，低地出产的咖啡豆酸味较淡，但即使同一产地的豆子味道也会各有千秋。比方说，巴西出产的咖啡都被叫做巴西咖啡，就好比在日本酿制的清酒都被叫做日本清酒。我认为最要紧还是亲自喝喝看，才能选出最能讨好自己舌头的咖啡豆。

◎ 一杯咖啡的诞生



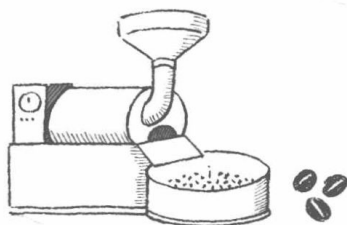
1 采摘咖啡果。



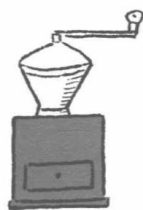
2 去掉果肉，晒干种子。



3 运送到世界各地。



4 烘焙成焦茶色的咖啡豆。



5 用磨豆机磨成粉。



6 用喜欢的方法冲泡。



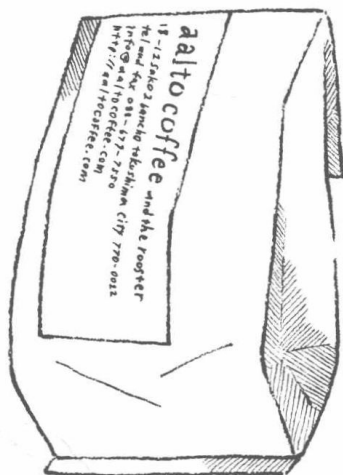
7 用中意的杯子享用。

这么费事的饮品实在不多。

但咖啡还是受到如此广泛的喜爱，

自然是因为它有着超凡的魅力。





选择咖啡，最要紧的是鲜度。

因此，要尽量购买最新的咖啡豆，

不要直接购买咖啡粉。