



高等职业学校旅游类专业教材

咖啡鉴赏与制作

张树坤 主编

专业
核心课程

★
ZHUAN YE HE XIN
KE CHENG



中国轻工业出版社 | 全国百佳图书出版单位



高等职业学校旅游类专业教材



咖啡鉴赏与制作

主 编 张树坤

图书在版编目 (CIP) 数据

咖啡鉴赏与制作 / 张树坤主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2015.6

高等职业学校旅游类专业教材

ISBN 978-7-5184-0433-9

I. ① 咖… II. ① 张… III. ① 咖啡—鉴赏—高等职业教育—教材 ② 咖啡—配制—高等职业教育—教材
IV. ① TS273

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第046362号

责任编辑: 史祖福 责任终审: 劳国强 封面设计: 锋尚设计
版式设计: 锋尚设计 责任校对: 燕 杰 责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 三河市万龙印装有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2015年6月第1版第1次印刷

开 本: 787×1092 1/16 印张: 8.5

字 数: 163千字

书 号: ISBN 978-7-5184-0433-9 定价: 39.00 元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

130850J2X101ZBW

近年来,有着神秘色彩的西方饮品——咖啡,正在迅速进入我国普通老百姓的家庭,大大小小的咖啡馆如雨后春笋般地出现在都市街头。为应对市场对咖啡调制与服务专业人才的需要,国内越来越多的高职院校开始尝试开设相关课程,但专门介绍咖啡调制与鉴赏技艺的教材并不多见。为了弥补这一缺项,我们组织编写了这本《咖啡鉴赏与制作》教材。

《咖啡鉴赏与制作》作为高职院校酒店管理专业的创新技能课程之一,在编写时我们十分注重体例的创新性以及内容的实用性与有效性,力求做到简明扼要、通俗易懂。全书共分为8个项目,涉及咖啡种植与主产地、咖啡豆的基本知识、常见咖啡品种、咖啡调制的基本要求和常见工具、咖啡煮制器具、意式蒸汽咖啡机、常见意式咖啡的制作和其他咖啡的制作等相关内容。本书图文并茂,形象生动,让学生学习起来更加快速、有效。鉴于学生在今后工作中的实际需要,我们对书中的咖啡品种、设备、用具、咖啡风味等都附注了英语原文,便于学生学习和掌握。

该书的编写人员均有着丰富的酒店餐饮服务与管理经验,湖北职业技术学院旅游与酒店管理学院院长张树坤担任主编,他本人曾先后任职于美国丹佛万豪酒店、美国巴尔的摩万丽酒店、武汉新世界万怡酒店,并先后出版了多部专业教材。本书由湖北职业技术学院旅游与酒店管理学院王丽为和武汉职业技术学院航空旅游服务学院韩鹏担任副主编。湖北职业技术学院旅游与酒店管理学院专业教师王丹、吴亚娟,浙江舟山阿鲁亚豪生酒店餐饮总监姜浩,武汉金美家咖啡专营公司总经理、咖啡大师刘刚参与了本书的编写工作。

本书在编写过程中,得到了中国轻工业出版社的大力支持和指导。同时,我们也参阅了国内外同行出版的相关书籍和资料。在此,我们谨致以诚挚的感谢。当然,书中不足也恳请广大读者提出宝贵意见。

编 者

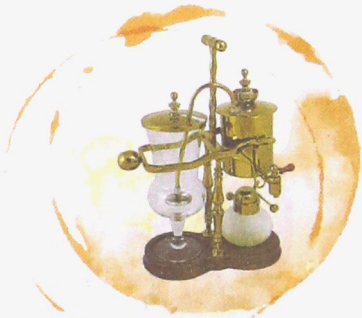
二〇一五年三月



项目一	咖啡种植与主产地	1
任务1	咖啡种植简史	2
任务2	咖啡主产地	4
项目二	咖啡豆的基本知识	7
任务1	咖啡种植	8
任务2	咖啡的采收与加工	12
任务3	咖啡因脱除工序	15
任务4	咖啡的烘焙	16
任务5	咖啡风味术语	17
任务6	咖啡烘焙风味名称	19
任务7	咖啡豆大小分类	21
项目三	常见咖啡品种	25
任务1	牙买加蓝山咖啡 (Jamaica Blue Mountain Coffee)	26
任务2	柯纳咖啡 (Kona coffee)	27
任务3	摩卡爪哇咖啡 (Mocha-Java)	28
任务4	摩卡咖啡与巧克力	28
任务5	速溶咖啡 (Instant coffee)	29
任务6	季风咖啡 (Monsooned coffee)	30
任务7	意式浓缩咖啡豆 (Espresso beans)	30
项目四	咖啡调制的基本要求和 常见工具	33
任务1	影响咖啡品质的总体因素	34
任务2	煮制咖啡的水温要求	35
任务3	煮制咖啡的水质要求	36
任务4	研磨咖啡粉的用量	37
任务5	正确的咖啡萃取时间	37
任务6	咖啡调制配套工具	38
任务7	咖啡杯具 (Coffee cup)	45

项目五 咖啡煮制器具.....49

- 任务1 法式压泡咖啡壶（French press pot）... 50
- 任务2 凯麦克斯咖啡壶（Chemex brewer）... 53
- 任务3 越南咖啡锅..... 53
- 任务4 自动式滴漏咖啡机（Auto-drip coffee maker）..... 54
- 任务5 胶囊咖啡机（Capsule coffee maker）... 56
- 任务6 魔咖壶（Moka pot）..... 57
- 任务7 虹吸式咖啡炉（Siphon coffee maker）... 59
- 任务8 滴漏式冰咖啡器具（Ice drip coffee）... 63
- 任务9 哈里欧滴漏式冰咖啡壶（Hario Pota）... 66



项目六 意式蒸汽咖啡机.....71

- 任务1 意式蒸汽咖啡机..... 72
- 任务2 意式蒸汽咖啡机的工作原理..... 74
- 任务3 意式蒸汽咖啡机的日常维护..... 75
- 任务4 意式蒸汽咖啡机的开启步骤..... 76
- 任务5 意式蒸汽咖啡机的使用注意事项..... 77
- 任务6 意式蒸汽咖啡机的关机清洁步骤..... 78
- 任务7 意式浓缩咖啡粉的研磨..... 83
- 任务8 意式浓缩咖啡粉的标准填装与分布..... 84
- 任务9 压紧..... 87
- 任务10 意式蒸汽咖啡机加热打泡牛奶..... 88



项目七 常见意式咖啡的制作.....93

- 任务1 意式浓缩咖啡（Espresso）..... 94
- 任务2 卡布奇诺咖啡（Cappuccino）..... 96
- 任务3 拿铁咖啡（Latte）..... 97
- 任务4 摩卡咖啡（Caffè Mocha）..... 107



项目八 其他咖啡的制作..... 111

- 任务1 热咖啡..... 112
- 任务2 冷冻咖啡饮品..... 113

附录 创意拿铁咖啡雕饰鉴赏..... 121

参考文献..... 129





项目一

咖啡种植与主产地



■ 学习目标

通过本项目的学习，可以大概了解咖啡的种植历史、咖啡的传播、咖啡的主产地等内容。

■ 学习注释

.....

.....

.....

.....

任务1 咖啡种植简史

两千多年前，游牧民族欧若默思人（Oromos），也就是今天的刚果金人，并不是把咖啡煮成液体饮用，而是把咖啡豆碾碎后与油脂混合，再做成咖啡球直接食用。欧若默思人生活在一个叫做“柯法”（Kefa）的王国。据说，咖啡（coffee）一词就源于“柯法”（Kefa）这一名称。而就是这些欧若默思人把咖啡豆带到了埃塞俄比亚的著名咖啡种植区哈拉尔（Harar）。

有一种说法与一个名叫卡迪（Kaldi）的埃塞俄比亚牧羊人和他的一头会跳舞的山羊有关。据说卡迪的山羊在吃草时不知不觉地来到了草木茂盛的火山坡，并舔食了一些叫做“卡法”树木的浆果。随后，这只山羊便连续蹦跳了几个小时（图1-1）。卡迪百思不得其解，于是自己也亲口尝了下树上的浆果。结果，他也和那只山羊一样兴奋得手舞足蹈起来。一位僧人正好路过，好奇地询问这是怎么



图1-1 跳舞的山羊概念图

回事，牧羊人卡迪随手摘了几粒浆果给僧人品尝，僧人一路蹦蹦跳跳地回到了寺庙，就像换了个人似的。他明白，这些咖啡豆可以消除疲劳，因此能够让他的信徒们彻夜坐着听他传道。于是，这位僧人开始让信徒们吃咖啡豆，并尝试着将咖啡豆研磨后煮制成热饮。就这样，咖啡被传入了穆斯林世界。

因咖啡有着重要的经济价值，所以在历史上，咖啡种植国都将这一重要的商品保护起来不让其外流。在奥斯曼帝国兴起的过程中，穆斯林国家将咖啡控制了很多年，并成功地封锁了与欧洲的贸易。到了15世纪，西班牙的哥伦布、葡萄牙的德伽马等欧洲探险家开始出发探索新的贸易通道。

最后，哥伦布登上了美洲大陆。而德伽马则绕着好望角周围的非洲大陆航行，从南边抵达阿拉伯，直至印度尼西亚的阿奇佩拉戈。葡萄牙人开始在这里建立殖民地，但是好景不长，荷兰人很快就夺取并占领了这里的岛屿，掌控了当地的生产和贸易。荷兰人在这里的主要收入来源就是咖啡生产。印度尼西亚的咖啡种子最早由荷兰海员在17世纪初从非洲走私带入，荷兰人同样也是将咖啡运往欧洲的主要运输者。他们一般是从两个港口——即也门的摩卡港（Moka或 Mocha）和印度尼西亚的爪哇岛（Java）（图1-2）——将绿色的咖啡豆运往欧洲。

于是，世界上最早的混合咖啡——摩卡爪哇咖啡便应运而生。在当时的欧洲，与奥斯曼帝国的联系也为咖啡打开了市场。据说，一位能够往返于土耳其与奥地利军队间名叫弗兰兹·乔治·柯尔希茨基（Franz Georg Kolschitzky）的信使，熟悉土耳其语言和习俗。在两国的冲突结束后，土耳其人留下了数百袋烘焙过的咖啡。而柯尔希茨基是唯一知道怎么运用这些咖啡的人。于是，凭着这些咖啡



图1-2 爪哇岛的位置



图1-3 奥地利蓝瓶咖啡馆早期的热闹场面

战利品和相关的知识，他在奥地利开辟了第一家咖啡店——“蓝瓶咖啡馆”（The Blue Bottle Coffee House）（图1-3）。如今，在中国已经有多家加盟店，叫作“蓝樽咖啡”。

随后，咖啡馆开始陆续在维也纳、在整个欧洲，最后在全世界涌现。随着咖啡消费热潮的不断高涨，欧洲开始进口咖啡。英国的第一家咖啡馆于1650年在牛津开业。两年后，咖啡馆开始在伦敦出现。到了1888年，日本也开了第一家咖啡馆。

法国和葡萄牙也开始把咖啡这一作物输入到他们的殖民地国家并在那些地方种植。法属西印度群岛就是西半球最早种植咖啡树的地区。巴西由于拥有大量适合种植咖啡的肥沃土地，也希望把咖啡树引入。最早在巴西种植的咖啡树品种叫作“波本”。

任务2 咖啡主产地

咖啡树主要生长于地球上一个狭长的亚热带地区，且多数是海边的山地。从

南美洲到印度，从非洲、阿拉伯到印度尼西亚，每个咖啡种植地区都具备了气候温和、湿度适中这些特征。咖啡种植地区越是靠近赤道，其海拔就会越高，因为咖啡树特别需要温和的气候。山地高度的差异也造就了风味各异的咖啡品种。

中美洲的火山型山地分裂成安第斯山和科迪乐拉山后，一直延续到南美洲。这些古老火山周围的土壤中矿物质极为丰富。在远离赤道的地区，咖啡生长地的海拔相对较低些，大量的阔叶林被用来为咖啡树遮挡过量的阳光照射。因此，中南美洲合起来就成为世界上最大的咖啡生产地区，其中巴西不管是种植量还是出口总量均居首位。同样，在牙买加、波多黎各这些多山的加勒比岛国，咖啡的种植也很普遍。埃塞俄比亚的咖啡种植区——哈拉尔涵盖了六个活火山，绵延100千米，土壤中的矿物质十分丰富。在肯尼亚，多数咖啡树都种植在肯尼亚山脉的坡地上。尽管东非是咖啡的发源地，但是位于热带的西非也种植咖啡。从埃塞俄比亚穿过红海，阿拉伯半岛上的也门同样盛产咖啡。印度尼西亚的三个岛屿（爪哇、苏拉威西、苏门答腊）也因其咖啡品质而著称。另外，中国的海南省和云南省、东南亚、东印度群岛以及诸如夏威夷这样的太平洋岛屿也种植咖啡。

世界咖啡生产地地图（图1-4），如下。



图1-4 咖啡世界分布图



项目二

咖啡豆的基本知识



■ 学习目标

通过本项目的学习，将对咖啡豆有一个较为全面的认识和理解。

■ 学习注释

■ 学习内容

若想真正认识咖啡，还需要知道咖啡的来龙去脉。当香浓的咖啡浸润你的双唇时，它已经经历了种植者多年的辛勤劳动和数万千米的运输旅程。咖啡产业链的每一个环节诸如种植、采收、加工、运输、烘焙等都直接影响着杯中咖啡的味道。

任务1 咖啡种植

咖啡树一般可以长到6米多高。为了便于采收，咖农都会将咖啡树修剪至2.5米到3米。咖啡树的果实如樱桃般大小，通常被称为浆果，而咖啡豆就是这些浆果的籽。成熟的咖啡树会先开出白色而细腻的花朵，花型和香味近似茉莉花。每到下雨天，部分咖啡树就会开花，几天之后，这些漂亮的白色花朵就会变成小小的绿色浆果。浆果成熟的过程中先由绿色变成黄色，再变成红色，最后近乎全黑，整个过程需要6~8个月的时间（图2-1~图2-6）。

正常情况下，一颗浆果中孕育有两粒种子（图2-7）。也就是说，每颗咖啡浆果可以生产两粒咖啡豆，因此，要生产出450克烘焙咖啡就需要大约2000颗咖啡浆果。有时候，一颗浆果肚内如果有一粒咖啡籽不能够正常发育，另一粒咖啡籽就会长满整个空间而变成圆形。这种被称为“豌豆



图2-1 刚发芽破土的咖啡树苗



图2-2 成串的咖啡花朵



图2-3 咖啡花朵特写



图2-4 颜色变化中的咖啡浆果



图2-5 已经变红的咖啡浆果



图2-6 颜色变化中浆果特写



图2-7 咖啡浆果切面图



状浆果”(peaberry)(图2-8)的咖啡豆(图2-9)一般会被分拣出来,单独出售。其实,咖啡行业有人认为这种较少见的圆形咖啡豆比普通咖啡豆的风味更醇厚,也有些人觉得在进行口味盲评的时候尝不出味道上的区别。

世界上很多咖啡种植园的规模并不是很大,有的不到4公顷。这些咖啡树从种子长成能够结果的咖啡树一般需要3~5年的时间,咖啡树成熟后就能够终身开花结果。当然,咖啡树的高峰期产量也取决于种植园内的小气候。种植园的咖啡园艺师需要经常对咖啡树苗进行更新和淘汰,以确保产量稳定。咖啡种植园主也会从产量最高的咖啡树上采集育苗种子。

目前,全球的商用咖啡分为两个品种:阿拉比卡咖啡(Arabica)和鲁巴斯塔咖啡(Robusta)(图2-10)。相比之下,阿拉比卡咖啡更受欢迎,而鲁巴斯塔咖啡豆的风味范围相对较窄,其品质也相对较低。由于咖啡因含量高,鲁巴斯塔咖啡豆常被用于大批量的普通商用咖啡混合产品中。而品质较高的鲁巴斯塔咖啡基本上只被用于少量经典的意大利浓缩咖啡粉中,因为这种咖啡能够增加浓缩咖啡

的浓稠度，有助于保持咖啡油沫的香浓。鲁巴斯塔咖啡豆浓郁的味道还可以穿透附加在某些意大利浓缩咖啡饮品里的牛奶的甜味。

阿拉比卡咖啡豆的风味、范围比较广泛，其中包括与埃塞俄比亚的哈拉尔咖啡有关的浆果风味、印度及印度尼西亚咖啡所特有的辛辣与泥土的余味，中美洲咖啡豆的柑橘口感。阿拉比卡咖啡作物生长在海拔较高（610米到1800米）、土壤肥沃、潮湿且相对较为凉爽的热带地区。海边高地（比如危地马拉）以及东非山地中温和的气候十分适合咖啡种植。阿拉比卡咖啡较为脆弱，容易受到多种害虫的侵害，也难以抵住寒冷和粗放的采摘。尽管“阿拉比卡”标签并不是质量的保证，但是这种咖啡一般会被看作是具有更高的品质。不过，生长在巴西的阿拉比卡咖啡质量就差多了。

尽管适合商业咖啡种植的地理和气候范围有限，但是世界各地都有咖啡种植，因此，咖啡可以按照地理要素来进行分类。国际咖啡组织（International Coffee Organization，简称：ICO）按照品种和产地对咖啡的分类如下。

- 哥伦比亚柔和咖啡（Colombian Mild）（图2-11）：主产地包括哥伦比亚、肯尼亚、坦桑尼亚。
- 巴西天然咖啡（图2-12）：主产地包括巴西、埃塞俄比亚。
- 鲁巴斯塔：所有的鲁巴斯塔产地。
- 其他：所有其他阿拉比卡产地。

商业咖啡的生产和产量是以麻袋为计算单位的（图2-13），装运绿色咖啡的

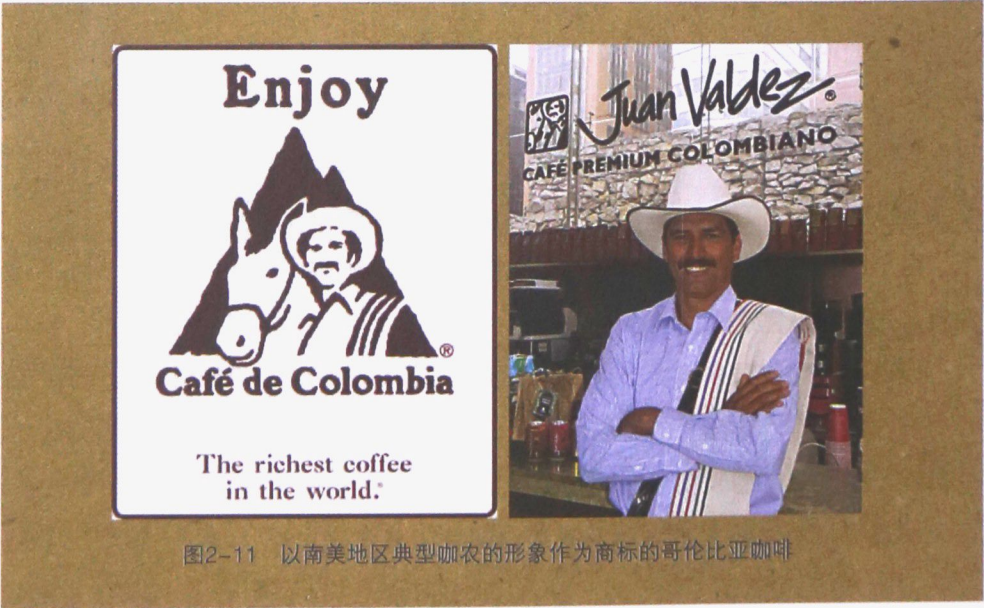


图2-11 以南美地区典型咖农的形象作为商标的哥伦比亚咖啡