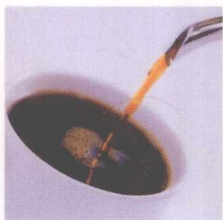
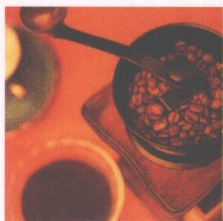
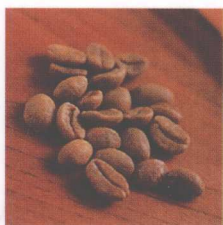


经典咖啡 手册



原著 小池康隆（日） 翻译 顾方曙
凤凰出版传媒集团 江苏科学技术出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

经典咖啡手册 / (日) 小池康隆著; 顾方曙译. —南京:
江苏科学技术出版社, 2006.1

ISBN 7 - 5345 - 4750 - 4

I. 经... II. ①小... ②顾... III. 咖啡 — 基本知识
IV. TS273

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 105559 号

Coffee Perfect Book

Copyright © 2003 by Yasutaka KOIKE, Karinsha

Chinese translation rights in simplified characters arranged with
Nihon Bungeisha Co, Ltd., Tokyo through Japan UNI Agency, Inc.,
Tokyo

合同登记号 图字: 10 - 2004 - 207 号

总 策 划 胡明琇 黎 雪

版 权 策 划 孙连民 邓海云

经典咖啡手册

原 著 小池康隆(日)

翻 译 顾方曙

编辑助理 李 峻

责任编辑 孙连民

出版发行 江苏科学技术出版社
(南京市湖南路 47 号, 邮编: 210009)

经 销 江苏省新华书店
照 排 南京展望文化发展有限公司
印 刷 扬中市印刷有限公司

开 本 889mm × 1194mm 1/32

印 张 5.5

版 次 2006 年 1 月第 1 版

印 次 2006 年 1 月第 1 次印刷

标准书号 ISBN 7 - 5345 - 4750 - 4/Z · 604

定 价 29.00 元

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。



经典咖啡手册

(日) 小池康隆 原著 顾方曙 翻译

TS273/11



凤凰出版传媒集团
江苏科学技术出版社

前 言

近年来，咖啡文化对咖啡的普及作出了很大贡献。现在，意大利式蒸馏咖啡店遍地开花，人气大涨，咖啡文化也受此影响，范围不断扩展。

人类为了满足衣食住行等要求，在长久的历史演进中不断发展进步。其中，“食”已变得更美味、更精致，作为补充人体水分的酒、茶、咖啡等饮料，更使饮食文化变得愈加丰富多彩。从香槟酒开始，以咖啡结束，这是西方餐饮的习惯程序，从中也可看出饮料对饮食文化作出了怎样的贡献。

18世纪初，欧洲各国的餐具制造技术飞跃发展，作为财富与权力的象征，生产出许多高档瓷器。当时，已诞生了以德国迈森（Meissen）等为代表的名牌瓷器。

在这种时代背景下，咖啡文化也在世界范围内迅速普及开来。在日本，高贵的咖啡文化也向平民普及，延续至今。

寄思于咖啡的文化与历史，饮一杯属于自己的咖啡，不失为一种独特的自我消遣。此外，自己亲手种植、烘焙、研磨，然后冲泡出自己喜爱的咖啡，也是一种个性化的独特享受。饮咖啡、调配咖啡，各人有各自的习惯。本书详细介绍了有关咖啡的知识，提出了如何调配出自己独创咖啡的建议，希望能为您享受美味咖啡有所帮助。

小池康隆

译者序

我国是传统的茶叶生产、消费大国，随着经济飞速发展，生活水平的提高，咖啡这一国际饮料正在走进人们的日常生活。咖啡馆在大中城市日渐增多，成为人们尤其是年轻人喜爱的休闲场所。也许是茶文化渊源深厚的缘故，我国的咖啡消费水平及咖啡文化的普及远落后于同为亚洲国家的日本。日本是当今世界第三大咖啡消费国，平均每年每个日本人要喝掉300杯咖啡，占整个亚洲咖啡消费量的60%之多，咖啡文化在日本也非常普及。

本书作者小池康隆先生，是日本专业咖啡协会培训委员会副委员长、日本咖啡名人。作者以其长年专业从事咖啡经营的丰富知识和经验，详尽介绍了咖啡的种植、加工、烘焙、冲泡以及咖啡杯具等知识，语言通俗易懂，图文并茂，对普及咖啡知识很有帮助。

值得一提的是，小池康隆先生作为咖啡专业人士，为了全面掌握咖啡知识，在并非咖啡产地的日本，花了大量财力和精力，专门建造了玻璃温室，克服种种困难，自己亲手种植咖啡并获得成功，其敬业、求知精神令人敬佩。本书最后部分介绍了其种植咖啡的经历。

限于翻译水平，谬误之处在所难免，敬请读者批评指正。

顾方曙

2005年7月于南京

目录

contents

前言 \ 2

译者序 \ 3

导言：与咖啡共度好时光 \ 7

烘焙 \ 8

研磨 \ 10

创制 \ 12

冲泡 \ 15

调配 \ 17

品尝 \ 18

Part1：追求自己的品味 \ 19

探求咖啡新品味 \ 20

烘焙咖啡豆的选购 \ 22

烘焙豆的泡沫鉴别 \ 24

研磨要领 \ 26

研磨粗细分五级 \ 28

烘焙豆的保存方法 \ 30

冲泡方法 \ 32

纸滴滤式冲泡法 \ 34

绒布滴滤式冲泡法 \ 38

虹吸式冲泡法 \ 42

直火式蒸馏咖啡冲泡法 \ 46

蒸馏咖啡机冲泡法 \ 48

咖啡机冲泡法 \ 50

冰咖啡冲泡法 \ 52

荷兰式咖啡冲泡法 \ 54

越南式咖啡冲泡法 \ 58

土耳其式咖啡冲泡法 \ 60

渗滤式咖啡冲泡法 \ 61

●咖啡杂学：何时、何地、谁发明了咖啡 \ 62

Part2：发掘独特口味 \ 63

独特的口味从咖啡豆开始 \ 64

挑拣出生豆中混杂的缺陷豆 \ 66

烘焙之前 \ 68



烘焙程度分八级 \ 70

烘焙器具介绍 \ 72

烘焙操作方法 \ 74

学会杯试 \ 80

●咖啡杂学：速溶咖啡及易拉罐装咖啡的诞生 \ 84

Part3：咖啡豆的奥秘 \ 85

咖啡豆产于何处？ \ 86

咖啡果的构造 \ 88

咖啡的故乡 \ 90

咖啡三大品种 \ 92

咖啡果的水洗加工法 \ 94

咖啡果的非水洗加工法 \ 96

咖啡豆的等级分类：以大小分类 \ 98

一目了然的咖啡豆的等级分类：以海拔高度分类 \ 100

全球咖啡豆指南：中美洲及加勒比海地区的咖啡豆 \ 102



全球咖啡豆指南：南美及非洲地区的咖啡豆 \ 104

全球咖啡豆指南：亚洲及夏威夷的咖啡豆 \ 106

调配独创的混合咖啡 \ 108

口味均衡的特选混合咖啡 \ 110

苦味为主的混合咖啡 \ 111

酸味为主的混合咖啡 \ 112

香味为主的混合咖啡 \ 113

美式混合咖啡 \ 114

浓郁厚重的混合咖啡 \ 115

●咖啡杂学: 全球咖啡消费量知
多少 \ 116

Part4: 享受花式咖啡 \ 117

卡布其诺 \ 118

肉桂卡布其诺 \ 120

欧蕾咖啡 \ 121

热摩卡 \ 122

处 \ 134

Part5: 咖啡器具介绍 \ 135

杯具赏析 \ 136

滴滤器具 \ 144

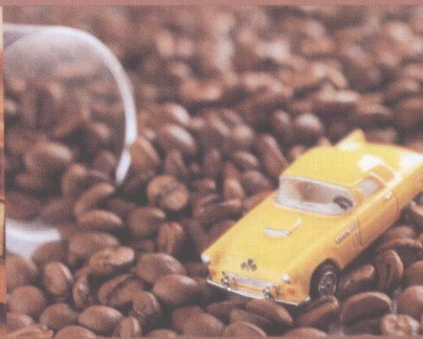
虹吸壶、绒布滴滤式套具和热水壶 \ 146

咖啡机、保温器 \ 148

蒸馏咖啡机、牛奶打泡器 \ 150

烘焙器、研磨器 \ 152

其他冲泡器具 \ 154



维也纳咖啡 \ 123

三色咖啡 \ 124

冰欧蕾咖啡 \ 126

冰卡布其诺 \ 127

冰沙香草咖啡 \ 128

香草冰淇淋咖啡 \ 130

爱尔兰利口酒咖啡 \ 131

卡鲁阿咖啡酒奶 \ 132

皇室咖啡 \ 133

●咖啡杂学: 咖啡对人体有哪些益

处 \ 134

Part6: 咖啡栽培的尝试 \ 157

栽培咖啡树 \ 158

建造玻璃温室 \ 160

从种子开始栽培咖啡 \ 162

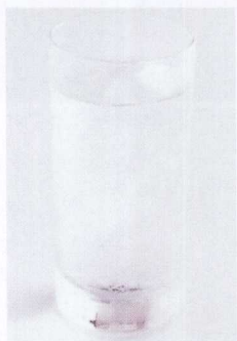
收获咖啡果 \ 164

从果实加工成生豆 \ 166

烘焙、品尝 \ 168

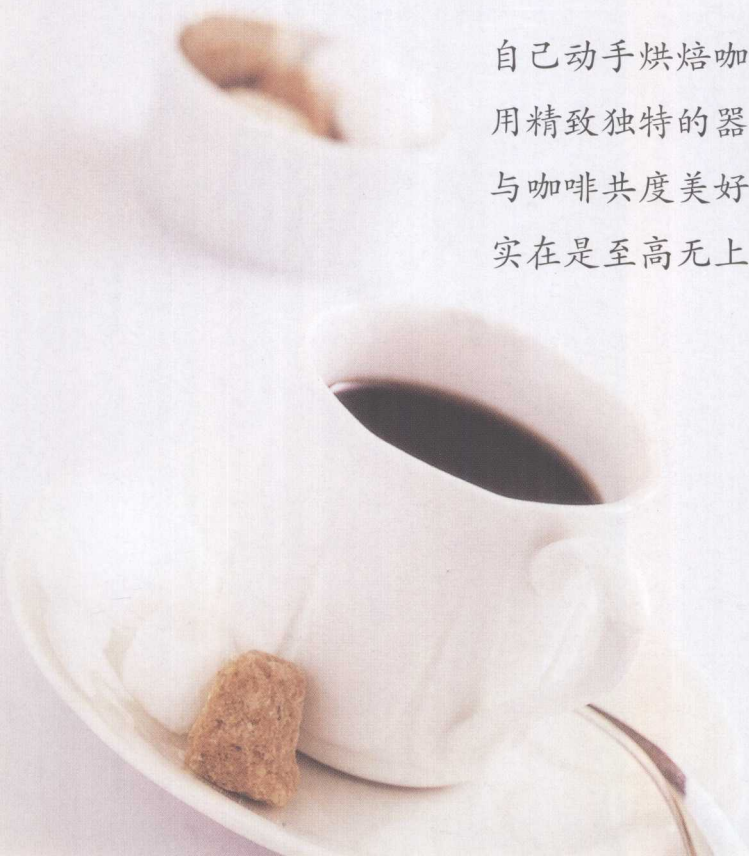
咖啡与香蕉的密切关系 \ 170

咖啡用语小词典 \ 172



与咖啡共度好时光

自己动手烘焙咖啡豆，
用精致独特的器具冲泡，
与咖啡共度美好时光，
实在是至高无上的享受。







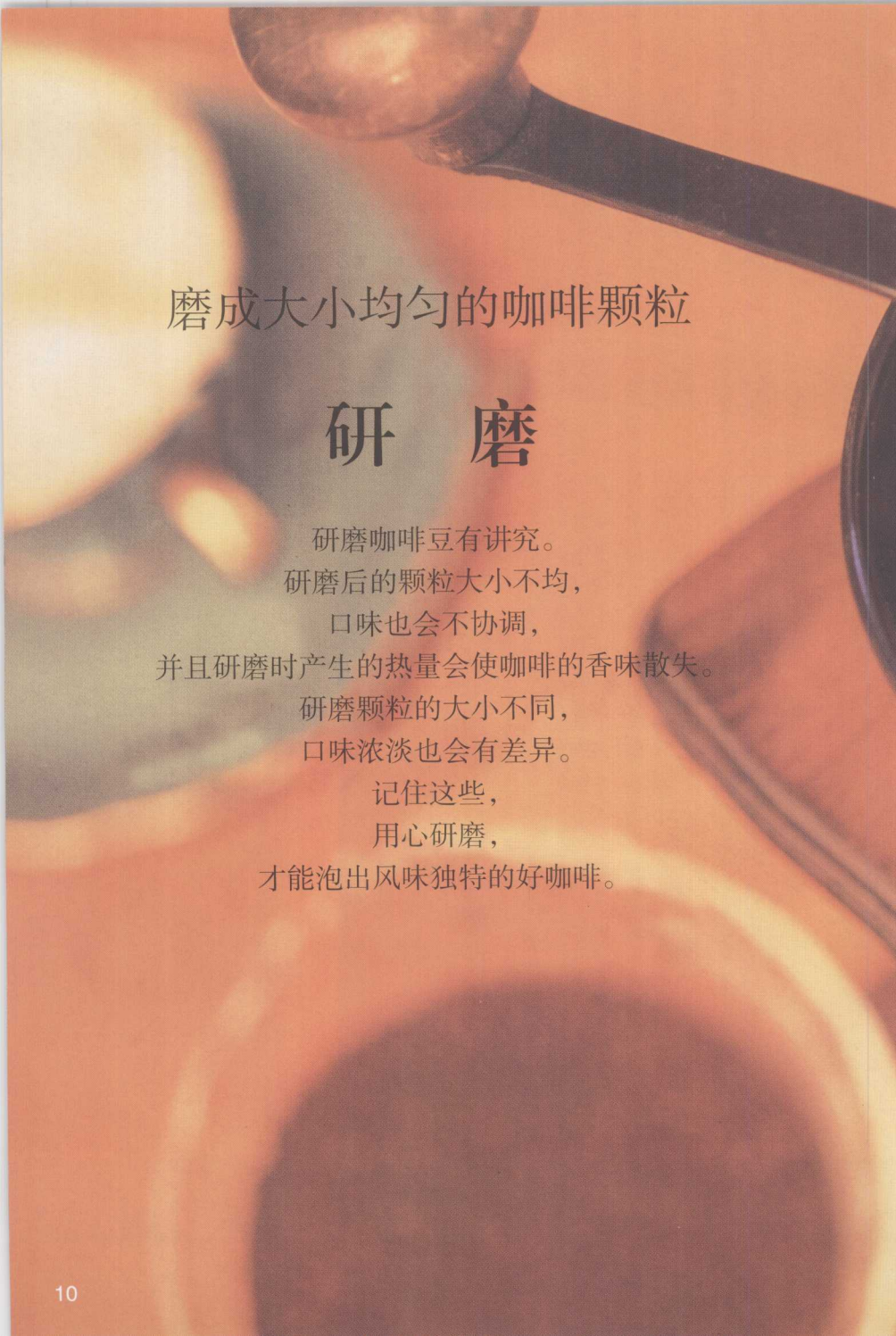
决定咖啡的色香味

烘 焙

绿色的生咖啡豆，经过烘焙，就成为熟咖啡豆（烘焙豆），产生独特的色、香、味。

烘焙时的火候大小、时间长短，可决定咖啡的风味。烘焙时间越长，咖啡豆颜色越深，口味也随烘焙时间的长短而变化。浅烘焙口味酸，深烘焙口味苦。

要调制自己喜爱的口味，必须先从烘焙咖啡豆开始。



磨成大小均匀的咖啡颗粒

研 磨

研磨咖啡豆有讲究。

研磨后的颗粒大小不均，

口味也会不协调，

并且研磨时产生的热量会使咖啡的香味散失。

研磨颗粒的大小不同，

口味浓淡也会有差异。

记住这些，

用心研磨，

才能泡出风味独特的好咖啡。

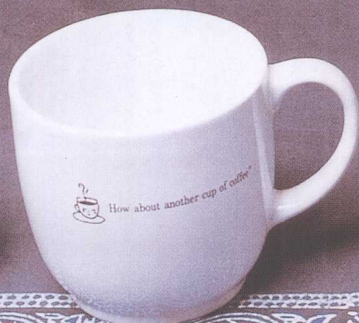


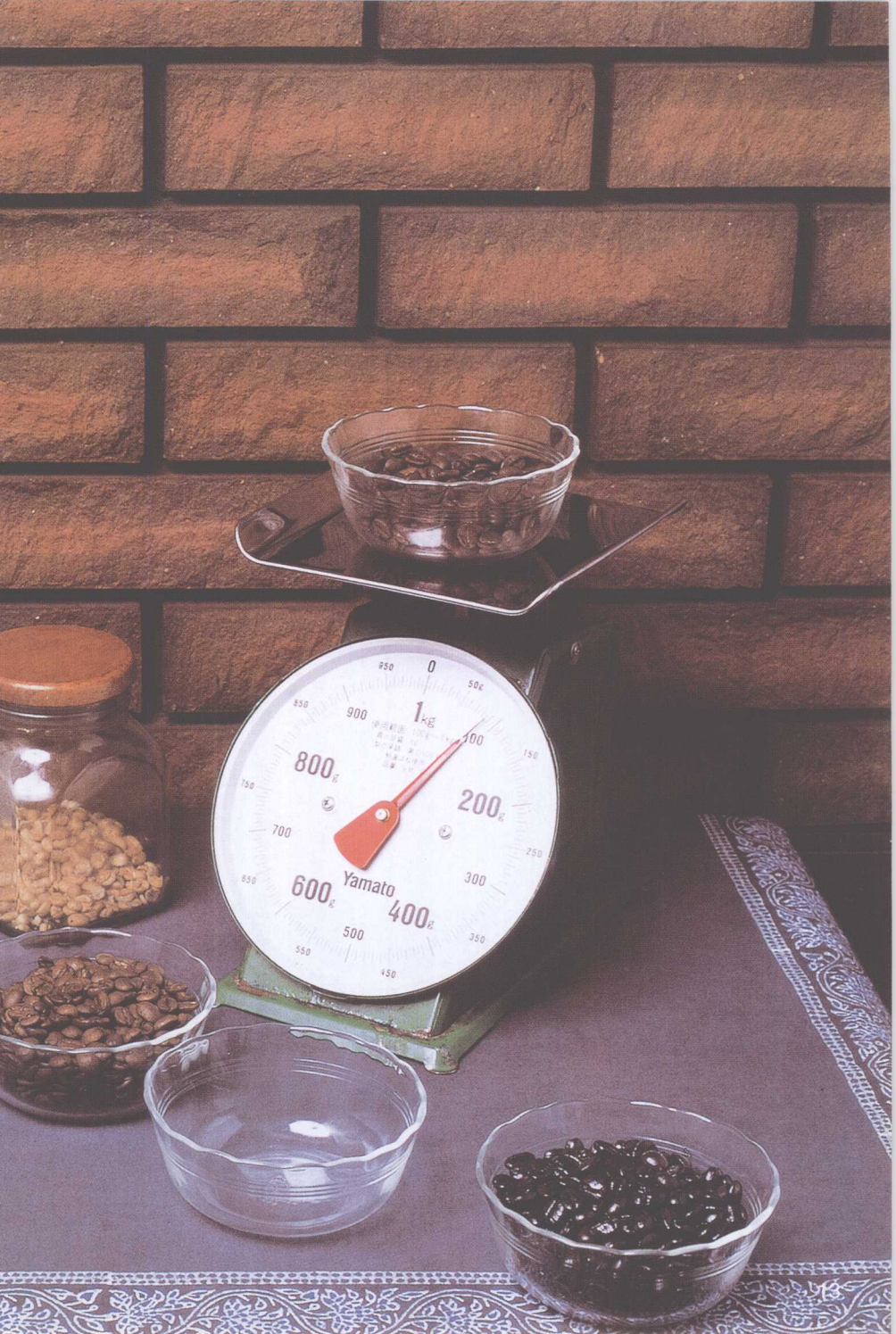
选择好咖啡豆，
创出自己独特口味

创 制

咖啡豆因树种及产地不同，
在口味及气味方面各有特点。
烘焙时要利用并充分发掘这些特点，
研磨成合适大小的颗粒，
这样泡出的咖啡味道才更加香浓。
将不同特性的咖啡豆配合在一起，
还可创制出新口味。

无论何种方法，
创出自己独特的口味并非难事。







用各种不同器具，
冲泡出与众不同的口味

冲 泡

咖啡的冲泡方法有很多，根据冲泡器具的差别，有纸滴滤式、绒布滴滤式、虹吸式、荷兰式、越南式等多种。这些不同的冲泡方法，所需时间不同，冲泡出的口味也不一样。依当时的心情，尝试变换不同的冲泡方式，也是一种享受咖啡的方法。

