

都 市 时 尚 饮 品

咖啡

蓝永强 编著



中国出版集团
人民邮电出版社

汗牛文化

图书在版编目(CIP)数据

咖啡 / 蓝永强编著, —广州: 广东经济出版社, 2005. 3
(都市时尚饮品丛书)

ISBN 7-80677-957-4

I. 咖… II. 蓝… III. 咖啡—制作—图解
IV. TS273.5-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 023425 号

出版 发行	广东经济出版社(广州市环市东路水荫路 11 号 5 楼)
经 销	广东新华发行集团
印 刷	广州伟龙印刷制版有限公司 (广州沙河沙太路银利街工业村一幢)
开 本	889 毫米×1194 毫米 1/32
印 张	2.5
版 次	2005 年 4 月第 1 版
印 次	2005 年 4 月第 1 次
印 数	1~10 000 册
书 号	ISBN 7-80677-957-4/TS·70
定 价	全套定价: 75.00 元 本册定价: 15.00 元

如发现印装质量有问题, 影响阅读, 请与承印厂联系调换。

发行部地址: 广州市合群一马路 111 号省图批 107 号

电话: (020) 83780718 83790316 邮政编码: 510100

邮购地址: 广州市东湖西路永胜中沙 4-5 号 6 楼 邮政编码: 510100

(广东经世图书发行中心) 电话: (020) 83781210

图书网址: <http://www.gebook.com>

• 版权所有 翻版必究 •

都市时尚饮品

咖啡

蓝永强 编著

广东人民出版社
广东人民出版社



04 > 前言

一种可以承载情感，左右心情的饮品

05 > 基础篇

- 06 咖啡豆的不同风味
- 07 优质咖啡豆
- 08 烘焙
- 10 咖啡研磨
- 12 咖啡冲调器具
- 14 咖啡杯
- 15 花式咖啡配料

16 咖啡的冲煮方法

- 17 滤纸式
- 18 滤布式
- 20 压渗壶
- 22 摩卡壶
- 24 蒸馏咖啡机
- 26 虹吸壶

- 29 冰咖啡
- 30 一杯好咖啡

31 > 应用篇

- 32 卡布奇诺咖啡
- 33 可可卡布奇诺
- 34 杏仁卡布奇诺
- 35 意大利果仁咖啡
- 37 巧克力咖啡





38 摩卡巧克力咖啡

39 巧克力摩卡咖啡

40 法式牛奶咖啡

41 玛其雅朵

42 罗曼斯咖啡

49 贵妇人咖啡

51 爱尔兰咖啡

52 维也纳咖啡

53 波尔卡娜圣代

54 罗马香草咖啡

55 咖啡圣代

61 果糖苏打冰咖啡

62 法兰西斯咖啡

63 墨西哥粉红咖啡

65 香橙冰咖啡

66 椰香冰咖啡

43 贝利斯咖啡

45 坚果咖啡

46 卡露尔咖啡

47 绿茶末咖啡

48 贵族咖啡

56 冰淇淋牛奶咖啡

57 香草奶油咖啡

58 曼特宁冰咖啡

59 黑眉

60 冷空气咖啡



67 亚历山大咖啡

68 鲜果咖啡

69 夏威夷水果冰咖啡

70 咖啡礼仪

71 维也纳情调

72 神秘的土耳其

73 适量咖啡 有益健康

74 咖啡点心

75 咖啡慕斯



传说，在公元6世纪，阿拉伯牧羊人Kaldi在伊索比亚草原上放羊，他发现羊群吃了一种奇怪的果实后变得很兴奋，于是他也尝了一下，发现这些果实非常的香甜美味，而且吃了以

基

一种可以承载情感， 左右心情的饮品

数个世纪以来，喝咖啡已经成为欧美人不可或缺的生活方式。中国是茶的故乡，喝茶是我们的传统。但随着时尚文化的标志之一“星巴克”连锁越来越深入人心，咖啡也伴着它的醇香在都市时尚人群中流行开来。对于他们来说，喝咖啡或者远不如海明威、毕加索或者乔伊斯当年在蒙巴纳斯大街上的“丁香咖啡馆”里来得纯粹，但对来自异域文化的本能的好奇让咖啡承载了除饮食之外更多的属于文化传播的内容。

如今咖啡正在世界各地上演着一个个传奇。想当年保守的天主教教徒诅咒咖啡为“魔鬼撒旦的饮料”，他们绝对不会想到从“异教徒”手中承袭来的是一种何等珍贵的东西。按欧洲人的说法，咖啡的保健与养生功能似乎与中国的“茶”有异曲同工之妙。每天适量的饮用，可以使肌肉自由收缩，提神醒脑、强筋活力、镇静神经以减轻疲劳；可以增强肾脏功能达到利尿功效；可以促进胃肠蠕动、帮助消化；适量饮用，还可缓解哮喘……。无怪乎时下白领一族对其情有独钟。另外，不加糖和奶而直接饮用的咖啡，还可分解体内高脂、高胆固醇。从这个意义上讲，咖啡又不失为减肥、瘦身之上佳饮品。

随着人们烘焙、炮制咖啡的工艺越来越讲究，咖啡的品种愈发多样，人们的口味变得越来越特别，咖啡也就越发成为一种张扬个性，体现品位的饮品。今天，咖啡作为一种可以承载情感、左右心情的时尚饮品，已经深深地渗透到我们的饮食文化之中了。

本书以精美的图片，通俗的语言，从咖啡的历史、文化、器具、礼仪谈到咖啡的品种、烘焙、配方以及煮泡工序等，并将数十种经典咖啡饮品的制作技巧娓娓道来。读者在欣赏每一幅精美图片的同时，伴着详实的操作说明，必能逐渐与咖啡亲近、熟悉起来。只要对照书上的内容，也可以自己动手煮泡一杯，一尝咖啡的醇香，品味咖啡文化的真谛。

独坐一隅，一杯苦咖啡，滴滴香浓，意犹未尽。理念之外，伴着缕缕乐音，一任思想天马行空，的确不失为一件惬意的事。

杯中的水，热了又冷，凉了又沸。属于咖啡的故事，还在继续上演……

赖咏

2005年3月

传说，在公元6世纪，阿拉伯牧羊人Kaldi在伊索比亚草原上放羊，他发现羊群吃了一种奇怪的果实后变得很兴奋，于是他也尝了一下，发现这些果实非常的香甜美味，而且吃了以后疲劳的感觉没有了，精神非常的爽快。这种“奇妙的果实”就是我们今天的咖啡。

基础篇



咖啡豆的不同风味

不懂咖啡的人会认为咖啡就一个味道——苦，其实咖啡豆的种类很多，每种的风味都不同，各有特色，苦味只是用来拒绝不懂欣赏的

巴西



豆质柔软，易于烘焙，以波旁种的为佳，味道柔软，有上等的口感，适合深度烘焙和中度烘焙，其他品种则适合法式烘焙。

哥伦比亚



口感浓郁，香味和浓味都很突出，适合中度烘焙和深度烘焙，如果烘焙程度加深一点，会产生带有甜味的浓郁味道，以安提奥基亚州麦德林产的最有名。

牙买加



牙买加咖啡豆以蓝山出的最佳，酸味较突出，味道易调和，适合中度烘焙。但蓝山咖啡产量较少，在中国市场上较难买到正品的蓝山咖啡豆。

意大利



意大利风味的咖啡烘焙程度极深，苦味和咖啡香味都很浓。意大利本身并不种植咖啡豆，多从咖啡种植园购入咖啡豆进行烘焙。

摩卡



有独特的香甜味和酸味，适合中度烘焙、深度烘焙和法式烘焙，如果烘焙程度过浅，酸味就会较浓烈，以埃塞俄比亚、哈拉、西大莫产的品种较好。

拼配



指两种或两种以上的咖啡豆，按一定的比例混合拼配而成的咖啡，目的是使咖啡风味更佳。

优质咖啡豆

一杯优质的咖啡离不开优质的咖啡豆。我们会用“芳香浓郁”、“柔和清爽”、“润滑绵长”等词来评判一杯咖啡是否优质，而对于咖啡豆又该用什么来判断呢？

我们平时所见的褐色咖啡豆通常是熟豆，咖啡豆是咖啡果实中剥下的种子，经过去壳、干燥处理后就成为生豆，颜色为淡绿色。咖啡生豆经过烘焙处理后成为熟豆，再经过研磨成为咖啡粉。要鉴别咖啡的质量，可通过观察咖啡的烘焙、研磨和冲泡状态来判断。

烘焙。烘焙是咖啡豆加工的重要环节，对咖啡豆的风味影响很大。烘焙程度有8种，必须要根据不同种的咖啡豆选择适合的烘焙程度。充分烘焙后的咖啡豆，水分应该被完全除去，豆粒大小、色泽均匀，由于膨胀，豆粒

比生豆要大，表面饱满光泽，没有皱纹。另外，如果豆子出油太多，说明烘焙过程过长，温度太高。但是意式烘焙是指需要咖啡烘焙出油、程度较深的烘焙，应该另当别论。

研磨。选择手动研磨可以更好地判断咖啡豆的质量。如果是优质的咖啡豆，研磨时手柄的转动顺畅轻快，声音响亮清脆，如果是劣质咖啡豆，研磨时很容易就卡住手柄。

冲泡。观察注入热水时咖啡粉的状态，如果是优质的咖啡，会马上冒出细小丰富的泡沫，并迅速地膨胀起来，浓郁的香味也随即飘散出来。

如果符合上述标准，那么冲泡出来的咖啡就会香味浓郁、清澈润泽，将会是一杯风味上乘的好咖啡。

烘焙

咖啡的风味除了取决于咖啡的品种外，烘焙也是决定性的因素。烘焙不仅是改变咖啡豆表面的颜色，而且必须由外到内、均衡地烘焙到豆心。如果烘焙不当，会影响到咖啡的风味，用这种咖啡豆冲泡出来的咖啡就不好喝。

咖啡豆的烘焙分为8个阶段：浅度烘焙—较深的浅度烘焙—较浅的中度烘焙—中度烘焙—较深的中度烘焙—正常的烘焙程度—法式烘焙—深烘焙。从烘焙程度来看，烘焙程度越深苦味越浓，烘焙程度越低，酸味就越高，选择何种烘焙程度，要看咖啡豆本身的特性，对于本身苦味较强和酸味较低的咖啡豆，一般都是选用中度较浅的烘焙程度。

烘焙的基本流程

加热：刚开始烘焙时温度不会太高，目的是使生豆均匀受热，蒸发水分。

烘烤：温度提高，咖啡豆的颜色开始变深，在烘焙过程中，烘烤的温度和时间对咖啡豆的风味影响是最大的；另外，排气的差异会影响到咖啡豆的色泽是否均匀，以及烘焙程度是否一致。

冷却：咖啡豆烘烤完后要迅速冷却，以保持风味。



浅度烘焙，豆还未熟，有生豆的青味，不适合研磨饮用。



较深的浅度烘焙（肉桂烘焙），颜色与肉桂相当接近，所以又称为肉桂烘焙，酸味加重。

COFFEE



较浅的中度烘焙，颜色加深，容易提取出咖啡豆的原味。



中度烘焙，咖啡的味道更浓，酸味变淡，这是一般咖啡豆的烘焙方法。



较深的中度烘焙，又称城市烘焙，几乎没有酸味，香味独特。



正常的烘焙程度，又称全城市烘焙，苦味会加重，但优质的豆会有甜味。



法式烘焙，黑色加深，还会渗出油脂，苦味和浓度都加深。



深烘焙，又称意大利式烘焙，是最深的烘焙程度，豆子乌黑透亮，表面有油脂渗出，苦味很强烈。

咖啡研磨

coffee

要想享受新鲜原味的咖啡，最好就是自己动手研磨咖啡豆，把咖啡豆磨成粉末后马上冲调，可以较完整地保留住咖啡的香味。

咖啡研磨机通常有电动和手动两种。电动式研磨机可以在短时间内研磨出大量的咖啡粉，如果要一次冲调多杯咖啡，可以用这种方法。而手动研磨机一次磨出的咖啡粉量较少，适合一人份冲调。手动研磨时要注意用力和速度都必须均匀。

研磨时使用不同的刻度磨出的咖啡粉粗细也不同，你可以根据需要选择研磨刻度。



电动式咖啡豆研磨机

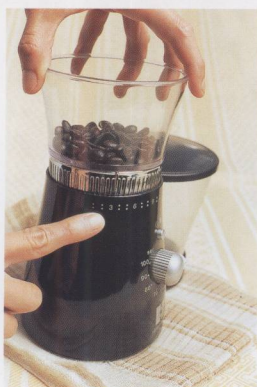


手动式咖啡豆研磨机

电动式研磨



将咖啡豆投入机中。



调节好研磨刻度，刻度1.5~2.5mm磨出的咖啡粉较细。



开启研磨开关，咖啡豆被快速磨成粉末。

手动式研磨



1. 将咖啡豆投入机中。



2. 调节好研磨刻度，刻度2.5-3.5mm磨出的咖啡粉较粗。



3. 摇动手柄开始研磨，注意用力和速度。



4. 咖啡粉落到下面的抽屉中，拉出抽屉即可取出磨好的咖啡粉。



细磨的咖啡粉



粗磨的咖啡粉

咖啡冲调器具

coffee

↓ 蒸馏机 蒸馏咖啡机非常的好用, 既可冲泡咖啡, 也可用来打奶泡。



→ 虹吸壶: 用虹吸壶提取咖啡时味道很少发生变化, 可以冲泡出口味较纯正的咖啡。



摩卡壶: 下层放水, 上层放咖啡粉, 直接放在热源上加热, 水开后提取就完成了。



滴滤器: 加上滤纸使用, 底部有孔, 分次注入热水, 咖啡液会慢慢滴入杯中。



压滤壶: 把咖啡粉和热水直接倒进壶内, 几分钟后把滤网往下压就可分离咖啡液和粉渣。



雪克壶：用于制作冰咖啡时摇和咖啡和冰块。



滤布：咖啡粉放入滤布中，分次注入热水，咖啡液会慢慢滴入杯中。



水壶 壶嘴细长并且是逐渐变细的水壶较适合用来冲泡咖啡，因为可以方便倒出细长的水流，而且容易控制水量。



牛奶壶：制作奶泡专用的壶。



冲调匙：搅拌之用，或帮助注入液体材料。

咖啡杯



咖啡杯的样式很多，传统上是用陶瓷杯，但现在玻璃杯也被广泛使用了。

陶瓷杯的优点是耐热性和保温性好，所以通常用来装热咖啡。陶瓷杯的内侧一般是纯白色的，即使有花纹也较少，而外侧的花纹和颜色一般都比较典雅。陶瓷杯的容量通常是100毫升到200毫升之间，但喝意式咖啡时一般会用容量少于100毫升的杯子，可以让你一下子喝光一杯，这是意式咖啡的特色。

玻璃杯以透明的为佳，一般的果汁杯、鸡尾酒杯都合用，不但适合喝冰咖啡时用，喝热咖啡时也可以用到。用玻璃杯可以更容易地欣赏到咖啡透明清澈的琥珀色，特别是做花式咖啡时，既可以看到颜色梦幻般的强烈对比，又可以看到奶油、冰淇淋等配料慢慢溶解、流动，那确实是绝妙的景致。

COFFEE

方糖



牛奶



肉桂枝和肉桂粉



可可粉



烈酒



热蒸气奶泡



鲜奶油