



咖啡經典



蔣馥安◎著

113 道不可錯過的冰熱咖啡



TASTER004

國家圖書館出版品預行編目資料

咖啡經典：113道不可錯過的冰熱咖啡
／蔣馥安 著. -- 初版. -- 台北市：
朱雀文化，2001〔民90〕
面：公分. -- (TASTER：004)

ISBN 957-0309-47-4 (平裝)

1. 咖啡

427.42

90017909

TASTER004

咖啡經典

113道不可錯過的冰熱咖啡

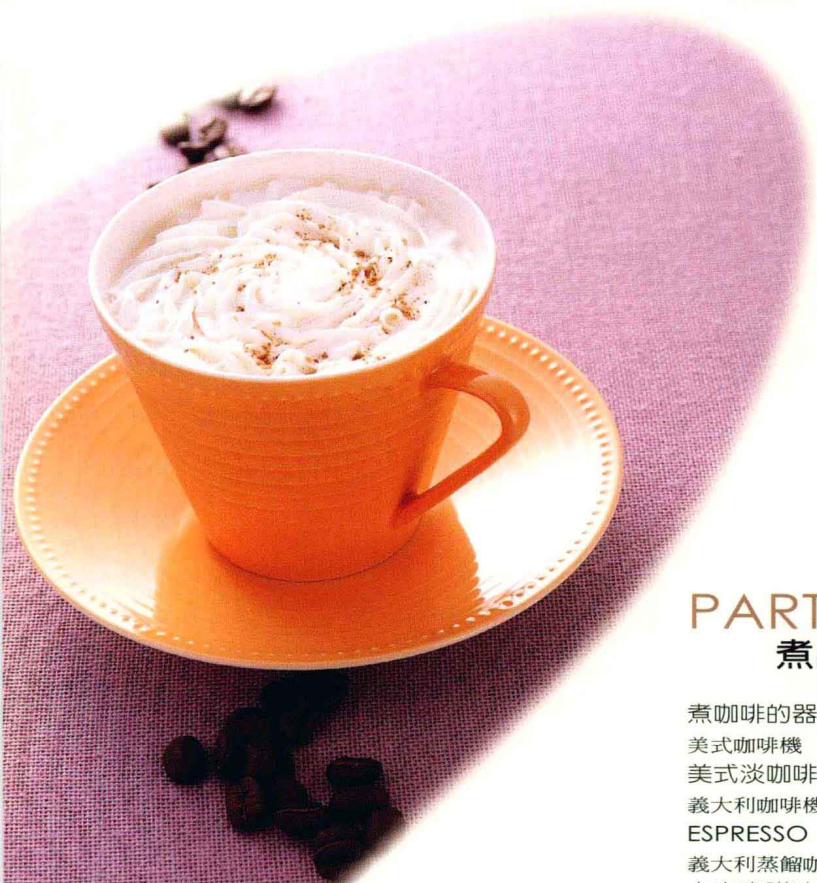
作者	蔣馥安
攝影	廖家威、陳威文
美術設計	茉莉.com
食譜編輯	葉菁燕
企畫統籌	李 橘
發行人	莫少閒
出版者	朱雀文化事業有限公司
地址	北市建國南路二段181號8樓
電話	02-2708-4888
傳真	02-2707-4633
劃撥帳號	19234566 朱雀文化事業有限公司
e-mail	redbook@ms26.hinet.net
網址	http:// redbook.com.tw
總經銷	展智文化事業股份有限公司
ISBN	957-0309-47-4
初版一刷	2001.11
初版十刷	2002.11
定價	280元
出版登記	北市業字第1403號

本書如有缺頁、破損、裝訂錯誤，請寄回本公司更換

[煮出一杯好咖啡]

COFFEE DRINKS COOKING





PART ONE

煮出一杯好咖啡

煮咖啡的器具 8

美式咖啡機

美式淡咖啡 8

義大利咖啡機

ESPRESSO 8

義大利蒸餾咖啡壺（摩卡壺）

卡布奇諾冰砂 9

濾杯式煮器

虹吸式咖啡煮器—單沖、雙沖

鮮奶油製作

奶泡製作

雪克壺、盎司杯&酒吧長匙

磨豆機

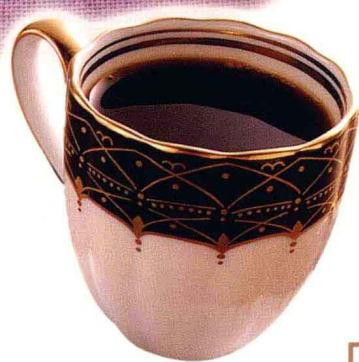
煮咖啡的材料 16

製作咖啡時的注意事項 17

煮杯好喝的熱咖啡

煮杯好喝的冰咖啡

品嚐一杯好咖啡



[目錄]

CONTENTS

CONTENTS



PART TWO

經點&流行熱咖啡

- 熱拿鐵跳舞咖啡 21
- 薄荷咖啡 23
- 卡布奇諾咖啡 24
- 瑞士磨卡可可咖啡 24
- 康寶蘭 25
- 瑪其哈朵 25
- 皇家咖啡 27
- 熱情咖啡 29
- 愛爾蘭咖啡 31
- 蜜思梅咖啡 32
- 鴛鴦咖啡 32
- 維也納咖啡 33
- 蘇格蘭愛麗絲咖啡 33



PART THREE

花式熱咖啡

- 龐德咖啡 37
- 巴巴利安咖啡 38
- 豪博咖啡 39
- 愛恩斯坦咖啡 40
- 巴西利亞咖啡 40
- 瑪克蘭咖啡 41
- 羅馬咖啡 41
- 黑濃咖啡 42
- 黑砂糖咖啡 42
- 果醬咖啡 43
- 巴黎浪漫曲 43
- 羅馬假期 44
- 法國情人 44
- 莫內雷那咖啡 45
- 愛列斯咖啡 45
- 亞瑪雷特咖啡 47
- 淡紅色咖啡 49
- 亞歷山大咖啡 51



CONTENTS



胡桃咖啡 53
 生薑咖啡 54
 杏仁咖啡 54
 鳳梨咖啡 55
 香草咖啡 55
 情人的眼淚 56
 古拉索咖啡 56
 艾妮塔小姐 57
 瑪莉亞泰瑞莎 57
 爪哇摩卡咖啡 58
 瑪莎克蘭咖啡 59
 愛爾蘭香料咖啡 61
 檸檬皇家咖啡 63
 香料咖啡 64
 茴香咖啡 65
 閤家歡咖啡 66
 露西亞熱咖啡 66
 綠茶咖啡 67
 香甜酒咖啡 67

PART FOUR

經點&流行冰咖啡

冰拿鐵跳舞咖啡 71
 彩虹冰淇淋冰咖啡 72
 彩虹冰咖啡 73
 翡冷翠冰咖啡 74
 墨西哥落日冰咖啡 75
 戀戀風情三合一冰咖啡 76
 奧雷冰咖啡 76
 魔幻飄浮冰咖啡 77
 拉姆冰咖啡 77
 咖啡浮舟 79
 白與黑冰咖啡 80
 午夜香吻俄羅斯冰 81
 哥布基諾冰咖啡 82
 飄浮冰咖啡 82
 愛爾蘭冰咖啡 83
 亞歷山大冰咖啡 83
 霜冰咖啡 85



PART FIVE

花式冰咖啡

黑玫瑰冰咖啡 89
 粉黛冰咖啡 90
 庫巴冰咖啡 91
 拉丁冰咖啡 93
 水果咖啡 94
 伊甸園冰咖啡 95





- 卡爾亞冰咖啡 97
- 波卡諾冰咖啡 99
- 庫勒冰咖啡 100
- 古拉索冰咖啡 100
- 英式冰咖啡 101
- 冰茉莉冰咖啡 101
- 墨西哥冰咖啡 102
- 法藍西斯冰咖啡 102
- 教宗冰咖啡 103
- 羅馬冰咖啡 103
- 摩卡可可冰咖啡 104
- 可可冰咖啡 104
- 南方冰咖啡 105
- 情人冰咖啡 105
- 卡巴娜冰咖啡 106
- 奶油冰咖啡 107
- 墨西哥炎陽冰咖啡 109
- 椰乳冰咖啡 110
- 椰子冰咖啡 110
- 瓦娜冰咖啡 111
- 椰香冰咖啡 111
- 牙買加冰咖啡 112
- 摩卡福爾斯冰咖啡 112
- 冰島冰咖啡 113
- 冰鎮冰咖啡 113
- 戀吻冰咖啡 114
- 皇室貴族 114
- 百香冰咖啡 115
- 才子冰咖啡 115
- 麥斯冰咖啡 116
- 櫻桃冰咖啡 117
- 薄荷霜冰咖啡 118
- 蜜果冰咖啡 118
- 香甜冰咖啡 119
- 瑞士冰咖啡 119
- 啤酒冰咖啡 120
- 夏威夷激情冰咖啡 121

PART SIX

認識咖啡

- 咖啡歷史 125
- 咖啡品種 127
- 咖啡特性 128
- 開店須知 129
- 單品熱咖啡課
- 選咖啡豆
- 烘焙咖啡 130
- 調配咖啡 132
- 保存咖啡豆 134
- 後記：全世界都在喝咖啡 135

113 道不可錯過的冰熱咖啡



Coffee

咖啡經典

蔣馥安◎著

請你深呼吸一下——這是一杯咖啡的香味。

你知道為什麼咖啡讓人著迷，就因為它變化萬千、可塑性高；運用不同的機器和設備沖沖泡泡，完全不同的咖啡風味就出來了。

煮咖啡的器具

以下介紹幾種市面上常見的咖啡煮器：

美式咖啡機

優點：適用於對咖啡因較不敏感，又喜好偶爾來一杯的人。

缺點：味道較淡、香味不夠，比較接近美式咖啡。

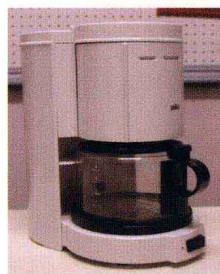
份量：200c.c.咖啡

材料：咖啡粉10~15g.、水200c.c.

價格：600~2,000元

做法：依照廠商與說明書使用，即可沖出你想要的咖啡。

注意：使用的咖啡粉末不可磨至極細。



●美式咖啡機



●美式淡咖啡



●ESPRESSO

義大利咖啡機

優點：行動快速，可供應人潮多的餐廳，較適於營業場所。

缺點：1. 口味太接近，因為皆用一種或兩種不同的咖啡粉，無法常常更換不同的咖啡豆。

2. 香味稍嫌不夠。

3. 用機器打的奶泡，氣泡顆粒較粗，無法太細緻。

份量：120c.c.咖啡

材料：義大利咖啡粉10~15g.、水150 c.c.

價格：家用蒸汽式3,000~8,000元，專業用30,000~50,000元。

做法：利用蒸氣壓力，瞬間將咖啡成分沖泡出來，請依照廠商與說明書使用，即可沖出你想要的咖啡。

注意：使用的咖啡粉末均需磨至極細粒。



●義大利咖啡機

義大利蒸餾咖啡壺（又稱摩卡壺）

優點：操作簡單，不需花費少多的精神。

缺點：味道較濃，香味不夠。

價格：1,000～3,000元

份量：80c.c.咖啡

材料：義大利咖啡粉16g.（約2大匙）、水105c.c.



做法：

1. 將水倒入咖啡壺的下壺，咖啡粉盛器放入下壺中，倒入咖啡粉。
2. 取1張濾紙沾濕，平鋪於咖啡下壺瓶口表面。
3. 上壺置於下壺上方，鎖緊後置於鐵架上。
4. 以酒精燈加熱，至蒸氣上升及水滾即可熄火。
5. 將煮好的咖啡倒杯中即可。

注意：

此壺一次最少煮兩人份，一份為35c.c.～45c.c.。



卡布奇諾冰砂



材料：

義大利咖啡60c.c.、鮮奶油30c.c.、蜂蜜15c.c.、糖水30c.c.、碎冰275g.

做法：

1. 將碎冰、咖啡及其他材料放入果汁機中，以高速先攪打10秒鐘。
2. 以酒吧長匙略微拌一拌，再繼續攪打20秒鐘即可。

濾杯式煮器

優點：適合個人使用，簡單、方便、便宜，煮出來的咖啡香、醇、好喝。

缺點：較耗時；需練習，一開始可能沖出來的咖啡酸味會很重，原因除了出水量控制不好之外，咖啡本身的品質以及顆粒粗細也是重要關鍵。

份量：120c.c.咖啡

材料：咖啡粉10~15g、熱水150c.c.

價格：一般濾杯有分單孔（美里達）、雙孔（斯利佛）和3孔（卡里達），價位均在150~300元間。

做法：先折一下濾紙的底部線與邊緣線使貼近過濾器，攤開在濾杯上，底下放一個咖啡杯或桔茶壺（圖1），濾紙上放咖啡粉，將粉弄平，以長柄匙在正中心挖個凹洞作記號，這是滴水的位置，由此中心點朝外側以劃圈圈的方式緩緩沖入熱水（圖2）即成（圖3）。



濾杯式咖啡好喝的訣竅：

1. 劃圈圈時請以順時鐘方向與逆時鐘方向交互沖之，如此咖啡粉才會沖的均勻。
2. 冰咖啡或濃咖啡的材料：水要150c.c.，粉要用20~35g.，如此咖啡才夠濃醇。
3. 濾器通常有塑膠製品和陶製品，若要保持注入沸水的溫度，應選用塑膠製品為佳，陶製較不易導熱。
4. 注入開水時使用的水壺，最好是細長尖口的壺口，可以使開水垂直地倒於咖啡粉上較佳。
5. 滴漏的咖啡杯要先溫杯。
6. 使用的咖啡粉末不宜磨至極細粒，否則會很苦。

虹吸式(SYPHON)咖啡煮器

優點：煮出來的咖啡香、醇。

缺點：1.較耗時。

2.要憑經驗，若水量、溫度、時間、火候未控制好，會變得又酸又澀亦無香味。

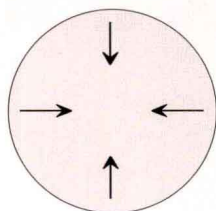
價格：有50A-3與TCA-3兩種

50A-3：上瓶口小、短管、軟橡皮；下瓶口大，上瓶易插，易拔，加速較慢，較適合初學者。約1,100~2,100元。

TCA-3：上瓶口大，長管、硬橡皮；下瓶口小，上瓶旋轉插入，不好拔，加速較快，適用於專業人士。約1,100~2,100元。

虹吸式咖啡好喝的訣竅：

1. 下瓶要擦乾，不能有水滴。
2. **水質：**要用純水、淨水、磁化水，勿用礦泉水
3. **溫度：**80~90°C
4. **時間：**全部50~60秒，勿超過時間太久，時間長短可視咖啡粉的粗細，火候、火力強弱而調整。
5. 咖啡豆要新鮮，勿受潮；最好現磨現煮。
6. 注意風向，勿直吹火源，注意火源大小。
7. 過濾網要泡在清水中備用或是保存於冰箱中，要定期清洗並更換濾布。
8. 撥動或攪拌方法要正確。
9. 木棒撥動或攪拌只要插下2/3處，勿刮到底下過濾網。木棒於煮沸中途勿沾其他水再拿回去撥或攪。
10. 用濕布擦下座，須先擦底部，再擦左右兩旁



*** 撥動法：**就是將咖啡粉以前後左右的方式由四周撥至中央，幅度要大、動作要輕，將咖啡粉，如此咖啡粉才會煮的均勻，不致太酸澀，且可保存香味。

*** 單沖法為何要倒水：**因底座的水未煮到咖啡，要倒掉才可讓煮好的咖啡不致太淡，較為香醇。

*** 雙沖法為何要挖洞：**因為雙沖法的咖啡粉較多，挖洞是要讓咖啡煮器透氣，如此比較好煮。

單沖咖啡煮法

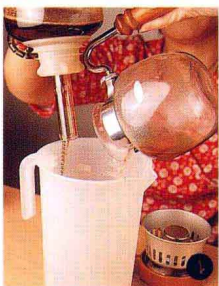
單沖咖啡水多、粉少，味道較淡，適合製作單品咖啡或者單品花式熱咖啡，如：藍山、巴西、哥倫比亞等咖啡粉。

份量：120～130c.c.

材料：咖啡粉10g.～20g.、水190c.c.

做法：

1. 將虹吸式咖啡壺的下壺裝水，點燃酒精燈（圖1）。當水冒小水珠時，插入裝妥咖啡粉的上壺。
2. 下壺內的沸水會急速上昇，水一上升就開始計時，大約20秒時，以撥動法前後左右的方式由四周撥至中央，將咖啡粉撥濕（圖2），等到40秒時再撥一次，60秒則熄火（圖3）。
3. 此時下壺還有未上昇的水，先倒出下壺剩餘的水（圖4）；取一濕抹布，拭擦底座（圖5），以熱脹冷縮的方式，讓咖啡急速下降即成。



雙沖咖啡煮法

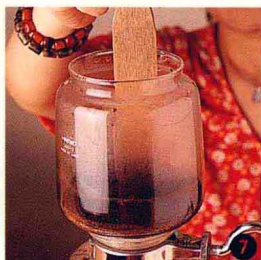
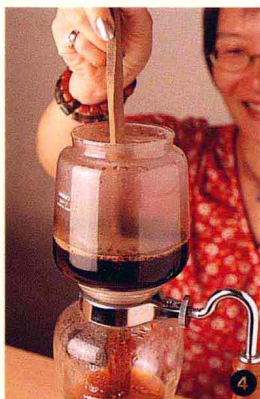
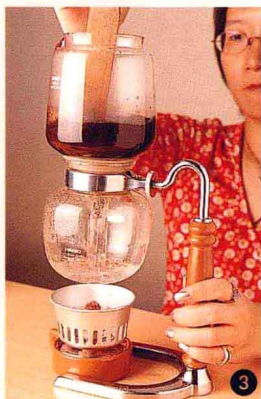
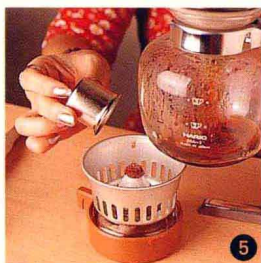
雙沖咖啡水少、粉多，味道較濃醇，運用於製作花式冰咖啡與濃醇的義大利咖啡，適合雙沖的咖啡粉，包括曼特寧、義大利、瓜哇、碳燒和綜合冰咖啡粉。

份量：120～130c.c.

材料：咖啡粉20g.～35g.、水170c.c.

做法：

1. 將虹吸式咖啡壺的下壺裝水，點燃酒精燈（圖1）。當水冒小水珠時，插入裝妥咖啡粉的上壺（圖2）。
2. 下壺內的沸水會急速上昇，水一上升就開始計時，大約30秒時，以撥動法（圖3）前後左右的方式由四周撥至中央，將咖啡粉撥濕（圖4），等底座的水沖上去時則可關火（圖5）。
3. 取一濕抹布，拭擦底座，以熱脹冷縮的方式，讓咖啡急速下降（圖6）。
4. 當全部咖啡降入下壺後，再點燃酒精燈，將上層的咖啡粉中央輕挖一個洞（圖7），等水上升約30秒即可再撥動大約15～25秒，以熱脹冷縮的方式讓咖啡下降。



鮮奶油製作



1. 將市售的液態鮮奶油200c.c.倒進打蛋盆中，用打蛋器以低速攪打（圖1）。

2. 至鮮奶油起泡後，加入8g.白砂糖，轉中速攪打，等糖溶的差不多時，放入香草粉1g.繼續打（圖2）。

3. 當舉起打蛋器鮮奶油可立起，尖端不會下垂，成霜狀即成（圖3）。

4. 放入擠花袋中即可擠出鮮奶油花。

注意：

1. 所有的器皿均不可有水。
2. 要同一個方向打，順時鐘或逆時鐘皆可。

雪克壺、盎司杯&酒吧長匙



皆為製作冰咖啡的器材。雪克壺又稱雪克杯，可用來搖勻冰咖啡，以不鏽鋼材質最理想。盎司杯可測量少量的液體，兩端的容量分別為1oz.和1/2oz.，1oz.約為28c.c.~30c.c.（各國出產的份量略微不同）。酒吧長匙可攪拌雪克壺或長杯子裡的容液。

奶泡製作

1. 將約200c.c.的全脂鮮奶倒進專用打奶泡的壺中（圖1），加熱至50°C（圖2）。
2. 把奶泡壺蓋子蓋上，抽打約30下（圖3、4）。
3. 打好的香濃細緻奶泡（圖5）。



奶泡打得成功的訣竅：

奶泡壺不可有水份，要擦乾，否則奶泡不夠濃。

磨豆機

磨豆機有手動及電動的，也有各種不同的廠牌與型式；比較理想的是能夠調整磨豆粗細的研磨機。用磨豆機研磨時，一次不要磨太多，足夠每次使用的份量即可。因為磨豆機使用越久越容易發熱，使咖啡豆在研磨的過程中因熱度而影響烹煮後的香味。且咖啡粉曝於空氣間會吸收濕氣風味受損，而不香醇。

咖啡豆的研磨方法可分為粗研磨（Regular grind）、中研磨（Medium grind）與細研磨（Fine grind）。細研磨的顆粒極細，像砂糖一樣大小，適用於義式咖啡機。粗研磨的顆粒粗，像粗白糖一樣大小，適合美式咖啡機。