



咖啡师

顶级技术

顶级咖啡师传授的

80个基本技巧

超级名店推荐的

30种甜点、饮品独家搭配



中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

咖啡师顶级技术 / (日) 旭屋出版编, 丁玲译. —北京: 中国轻工业出版社, 2009.4

(现代人·饮品系列)

ISBN 978-7-5019-6849-7

I. 咖… II. ①日…②丁… III. 咖啡—配作 IV. TS273

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 015712 号

版权声明:

TOP BARISTAS NO GIJYUTSU

©ASAHIYA SHUPPAN.INC.2005

Originally published in Japan in 2005 by ASAHIYA SHUPPAN.INC.

Chinese translation rights arranged through TOHAN CORPORATION, TOKYO.

责任编辑: 付 佳

策划编辑: 高惠京 责任终审: 劳国强

责任校对: 杨 琳 责任监印: 胡 兵

封面设计: 北京水长流文化发展有限公司

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: 北京君升印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2009 年 4 月第 1 版第 1 次印刷

开 本: 636×965 1/16 印张: 6

字 数: 100 千字

书 号: ISBN 978-7-5019-6849-7 定价: 32.00 元

著作权合同登记 图字: 01-2008-3712

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729 传真: 85111730

发行电话: 010-85119845 65128898 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读者服务部联系调换

71158S1X101ZYW

饮品系列

〔日〕旭屋出版 编
丁玲 译



现代人

咖啡师

顶级技术



中国轻工业出版社



C 目录 CONTENTS

4-31 必备技术

Technique of the Making of Coffee

- 5 浓缩咖啡
- 5 BAR DEL SOLE / 横山千寻
- 10 CAFÉ ROSSO / 门肋洋之
- 14 CAFFÈ STRADA / 市原道郎
- 19 咖啡拿铁
- 19 CAFFÈ STRADA / 市原道郎
- 23 牛奶的种类和制作蒸汽奶泡
- 23 macchinesti akabanebashi / 大木森彦 吉村千寻
- 26 卡布奇诺
- 26 macchinesti akabanebashi / 大木森彦 吉村千寻
- 28 花式卡布奇诺
- 28 Lo SPAZIO / 野崎晴弘
- 30 Caffé Benvenuto / 金井晓



32-61 技法提升

Technique of Menu Development



- 33 花式咖啡
- 33 BAR DEL SOLE / 横山千寻
- 36 CAFÉ ROSSO / 门肋洋之
- 39 macchinesti akabanebashi / 大木森彦 吉村千寻
- 42 冷饮和热饮
- 42 CAFFÈ VITA / 门肋裕二
- 45 CAFFÈ STRADA / 市原道郎
- 48 独创酱汁
- 48 illy BAR / 齐藤利德
- 52 Roaster cafe bruno / 二阶堂利胜
- 56 调味糖浆的使用
- 56 shakers cafe lounge / 大森庸辅
- 59 巧克力饮料
- 59 DOUBLE TALL Cafe / 江木宽之

62-79

顶级提议

Technique of Menu Suggestion

- 63 适合搭配浓缩咖啡的食物
- 63 Caffé Benvenuto / 金井晓
- 66 STARBUCKS COFFEE / 江奇让二
- 68 适合搭配浓缩咖啡的甜点
- 68 CAFFÈ VITA / 门肋裕二
- 70 Roaster cafe bruno / 二阶堂利胜
- 72 咖啡的外观装饰
- 72 Roaster cafe bruno / 二阶堂利胜
- 75 配对饮料
- 75 illy BAR / 齐藤利德
- 78 法式滤压咖啡
- 78 macchinesti akabanebashi / 大木森彦 吉村千寻



80-86

应具备的饮品知识

Knowledge of Drink



- 81 咖啡豆的知识
- 81 CAFÉ ROSSO / 门肋洋之
- 83 Roaster cafe bruno / 二阶堂利胜
- 85 酒类相关知识
- 85 Lo SPAZIO / 野崎晴弘

87-95

工具和机器

Coffee Machine

- 88 BAR DEL SOLE
- 88 Lo SPAZIO
- 89 Caffé Benvenuto
- 89 illy BAR
- 90 shakers cafe lounge
- 90 macchinesti akabanebashi
- 91 Roaster cafe bruno
- 91 CAFFÈ STRADA
- 92 DOUBLE TALL Cafe
- 93 CAFÉ ROSSO / CAFFÈ VITA
- 94 咖啡师的工具和机器





必备技术

Technique of the Making of Coffee

顶级咖啡师所制作出来的咖啡，拥有奶泡的美丽，咖啡的香气与美味。这样的魅力咖啡是如何产生的呢？

就让我们对“世界水准”的咖啡师的顶级技术做详细地说明。



研磨咖啡豆时 刻度调节的重点

第一次用磨豆机研磨咖啡豆时，先用设定好的刻度来磨豆，用 7 克的咖啡豆进行冲煮。若是冲煮所需的时间少于 20~30 秒，表明咖啡豆磨得太粗了。应该把刻度调细一些再重磨一次，最初掉下来的咖啡粉，因为是前一次刻度磨豆时所留下来的残屑。所以在刻度调小后重新磨咖啡豆时，磨了 10 秒之后出来的咖啡粉才能拿来做测试。

另外，在磨咖啡豆的时候要注意磨豆机上方送料斗中咖啡豆的量。这个部分豆子量的多少，会影响到磨豆的粗细和掉下来的量，因此要随时小量补充咖啡豆进样量，让储粉槽内的咖啡豆量控制在一定的重量。



在客人多的时段，最好把咖啡豆先磨到一定程度以备用

在生意比较忙的时段里，最好事先磨好一些豆子备用。因为在客人多的时候，咖啡豆若是一杯一杯慢慢研磨，这样会让客人等 10 分钟，甚至更长的时间，最后就会让客人等得不耐烦而离去。在咖啡师锦标赛中，浓缩咖啡的冲煮量是 4 杯分，咖啡豆是一杯一杯现磨的，而比赛时所采用的方式和实际营业时的方式是不同的。

虽然随着温度和湿度的不同，研磨好的咖啡粉情况会不一样，不过基本上磨好的豆子放置 10 分钟、20 分钟是不会发生大程度氧化的。

咖啡豆研磨的理想粗细度根据豆子种类的不同而不同。不过一般是研磨到比白砂糖再细一点的程度，可以用手指触摸感觉，以判断可以冲煮出最佳浓缩咖啡的粗细程度。

作为咖啡师，追求好的口味固然重要，但是千万不要忘了客人的存在。迅速提供咖啡给客人对咖啡师来说，也是一项重要的工作。



将咖啡粉填入滤器把手防止咖啡粉损失的重点

咖啡豆磨好之后，接下来的步骤就是将咖啡粉填入滤器把手中。但是若把 7 克以上的豆子填入滤器把手中，需要去掉一些。一次丢掉的数量虽然很少，但是累积 10 杯、20 杯，损耗的量就相当可观了。

如果从经营的角度考虑，一定要把这种多余的损耗降至最低。作为店员，这种损耗并不会直接反映到自己身上，但若是自己独立开店，对这种损耗的漠视将会大大影响整个店的经营，所以从还未开店的早期阶段开始，就要建立减少这种损耗的观念。

为了避免咖啡豆的损耗，必须使用量秤来计算用量，确确实实掌握 7 克咖啡粉放入滤器把手时的高度。



咖啡粉填平的重点

将咖啡粉填入滤器把手之后，接下来就是把咖啡粉填平。

一边把滤器把手上下左右地稍微倾斜一下，然后一边用手轻轻敲打转圈的部分，让咖啡粉表面平整。

说到冲煮浓缩咖啡，很容易只注意到咖啡机设定好之后的一些程序，其实在进入实际冲煮之前的阶段也很重要。

如果在放入咖啡粉时没有做到位，随后的填压也会跟着出问题。

填平咖啡粉需要注意的是，要让咖啡粉的表面呈现水平的状态。

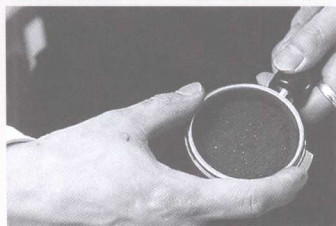


填压的重点

接下来则是咖啡粉的填压。加在滤器把手上的压力以 16~20 千克最为理想。进行填压时，有很多人会使用填压器来填压，不过也有人利用磨豆机突起的部分进行咖啡粉的填压。所以，与其每次都要用填压器，还不如利用其他的東西，以便让整个操作变得流畅迅速。

不过，女咖啡师还是使用填压器会比较省力一些。

用填压器填压咖啡粉时，有些人会直接把填压器放在滤器把手上，加以施压，但是这样做有时会使冲煮口歪斜，或是出现刮痕，导致咖啡无法正确冲煮，所以要注意在施压时，最好在滤器把手的下方铺上一层胶垫，避免滤器把手受损。

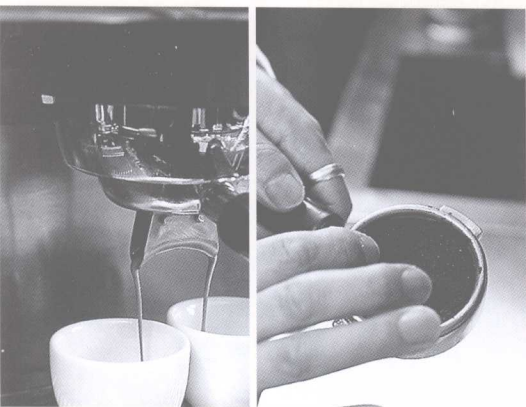


以填压调整咖啡的味道

填压这个动作，实际上可以调节所煮出的浓缩咖啡的味道。若希望煮出的咖啡略带苦味或涩味，要填压得较紧密；若是想要带点酸味，轻轻填压即可。希望你能掌握这些要点。

填压之后，将填压器转一圈，是为了确定咖啡粉表面是否呈现均匀的水平状态。若是能够轻松漂亮地转一圈，那就表明咖啡豆填压得很平整。





冲煮的重点

在进入正式的冲煮之前，有必要事先掌握浓缩咖啡机的特性。到目前为止，在我所见过的两个系列的咖啡机当中，有每次只能冲煮一杯分量的 8 气压型和每次可以冲煮出 2 杯分量的 9 气压型两种。在使用这一类特殊咖啡机的时候，不管咖啡豆研磨的程度如何，或是填压的状况控制得有多好，如果无法掌握机器最重要的特征，就永远无法冲煮出理想的浓缩咖啡，所以在这之前一定要好好地确认自己店里的咖啡机，看看是否能够正常地达到 9 气压，而热水的温度是否同样达到 90℃ 左右的标准。

理想的浓缩咖啡冲煮状态

通常冲煮咖啡时，在按下按钮 4~5 秒之后便会流出咖啡液体来。一开始会流出有如蜂蜜一般黏稠的液体，接下来由于空气进入液体，液体会一边膨胀一边流出，颜色则会从深咖啡色渐渐转变成较浅的咖啡色。而从中途开始，流出的液体柱则会变得越来越细，最后突然停住。整个冲煮的过程大约需要 25 秒，液体从开始流出到完全停住的过程中不可以有间断，要是在途中断断续续地停一下再流出也是不可以的。

若是滤器把手冲煮口只有单边流出浓缩咖啡，而另一边完全没有液体流出的时候，应该先确认一下咖啡机是否放置平稳。

其他可能发生的原因有：咖啡冲煮口倾斜、螺丝钉松掉等，这些都应该加以考虑。

还有咖啡粉过少，或填压力道太弱时，冲煮时液体会因为无法完全流入杯中而四处喷溅。



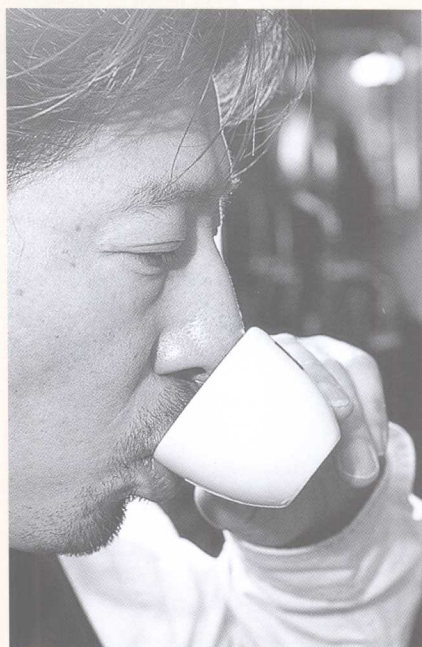
咖啡试喝的重点

浓缩咖啡冲煮之后，要进行咖啡色泽的测试和味道的试喝。

在色泽方面，就是看咖啡的液体是否呈现出榛果般的颜色，而茶褐色则是最佳状态。

味道方面要确认的是，所使用的咖啡豆的特征是否充分发挥。该店所使用的是意大利的咖啡豆，这种豆子带有略微的水果酸味、浓厚的苦味和如苦巧克力般的味道。可以通过试喝来测试煮出的浓缩咖啡是否带有这三种味道。

过去，会先加入砂糖后再试喝，但是现在是先试喝黑咖啡，再试喝加入砂糖的咖啡，对比调和在一起的整体会平衡感。



试喝时，发现问题及处理方法

若是在试喝的时候，发现整体的味道并未达到均衡，那就必须按照冲煮→填压→研磨咖啡豆的顺序，一项一项地倒回去仔细检查每个步骤。

另外，通过观察冲煮后的咖啡渣有时也能看出一些问题。比方说，咖啡渣中出现很多有如巢穴一般的小洞，或是用手指轻压就陷下去的话，表明填压力道太弱。所以要是出现上述情况，请再确认一下填压的方法是否正确。

还有，刚营业时冲煮比较容易出现混乱，所以在机器调至最佳状态之前，要先测试冲煮 4~5 次，而蒸汽的部分则让它空放 30~40 秒为佳。



浓缩咖啡 Espresso

CAFÉ ROSSO / 门肋洋之



研磨咖啡豆时刻度调节的重点

以冲煮时间为标准来做调节

研磨刻度的调整，是在了解咖啡豆状态之后的重要操作。而设定好最适当的研磨刻度，是冲煮美味浓缩咖啡的第一步。

咖啡师以冲煮咖啡的时间来调整研磨刻度。一般来说，冲煮时间能控制在 20~30 秒的研磨粗细度是最合适的状态。我个人是以 28 秒冲煮出 1 盎司（约 30 毫升）的浓缩咖啡作为调整研磨刻度的标准。按下冲煮按钮 3~4 秒后液体开始流出，而浓缩咖啡呈垂直滴下的状态最为理想。

研磨刻度的调整要在开店营业之前进行。先将当天营业要用的咖啡豆放入磨豆机的送料斗之中，然后再视实际磨豆冲煮时自己认为的最佳时间，来调整磨豆机的刻度。

接下来要进行几次冲煮的测试。若是测试的冲煮时间比预设标准短的

话，要将研磨刻度稍微再调细一些；如果时间超出标准时间，就将研磨刻度再调粗一些。建议可以一边用秒表计算冲煮时间，一边将研磨刻度调整到标准冲煮时间所需的粗细。

每个咖啡师对咖啡研磨粗细的标准是不同的。以我个人来说，一般都是将咖啡研磨成如特级白砂糖的粗细程度。

在冲煮浓缩咖啡时，考虑自己要使用怎样的咖啡豆，要用什么冲煮法调制出理想的浓缩咖啡是很重要的。因此，根据研磨刻度的调整和填压用力方法的不同，咖啡粉的用量、冲煮时间、冲煮出的量、水温等要素的控制也不一样。

在这里简单地谈一下咖啡豆研磨机。研磨机可分为圆锥型和平板型两种，其不同点在于研磨齿形状的不同。圆锥型 1 分钟回转 400~600 次，为低速研磨；而平板型则是 1 分钟回转 1400~1600 次。由于平板型转数较多，连续使用后会因摩擦热而发生杂味残留的情况，所以我个人使用的是圆锥型研磨机。



将咖啡粉填入滤器把手咖啡粉掉落、填平的重点

滤器把手内的咖啡粉密度要一致

确定好研磨的刻度之后，接下来就是用研磨机磨豆子，并且让磨好的咖啡粉掉入滤器把手中。虽然装填进滤器把手里的咖啡粉量通常约为 17.5 克（双杯分滤器把手），但是为了让冲煮出的 30 毫升浓缩咖啡的每一滴喝起来都美味可口，一般我都会放入约 20 克的咖啡粉。

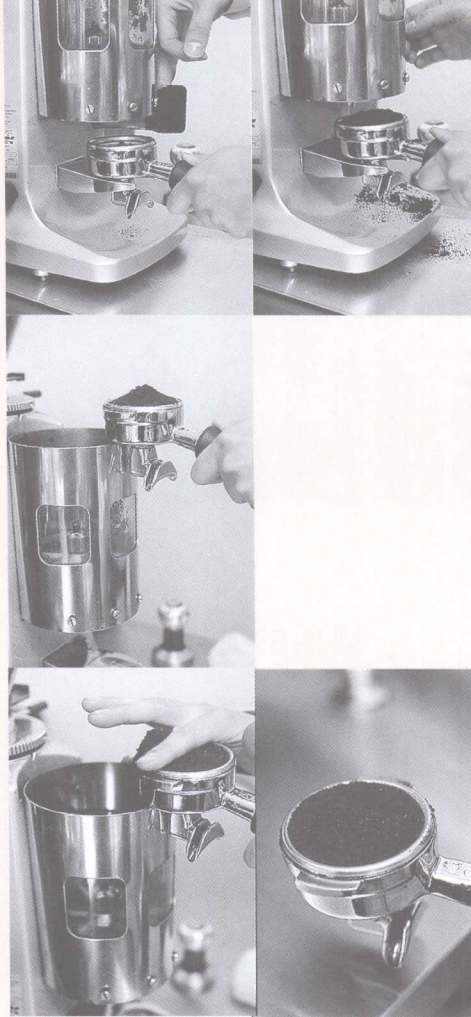
在这里必须注意的是，要将一般掉落下来的咖啡粉量控制得一样，而滤器把手内咖啡粉的密度也要均匀。若是分布不够均匀，无论怎么填压，冲煮出来的咖啡都会不均匀。

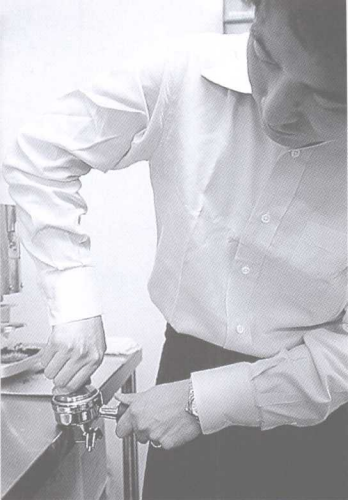
把咖啡粉一次掉落下来的分量调整到最小限度（3 克），这样不仅不会发生多余的咖啡粉溅出来的情形，也能够确保将咖啡粉完全装入滤器把手中。

接下来看看咖啡粉掉落到滤器把手中的顺序。首先，为了让咖啡粉能掉落在把手的正中间，先把滤器把手放置于滴槽下方的铁架上，然后按下研磨机的开关，开始研磨豆子。咖啡

粉掉入把手约一半的分量时，将滤器把手对着铁架上下轻轻敲打两下，这个动作可以帮助去除粉和粉之间的空隙。接下来再让咖啡粉继续掉落至与框边缘齐平，然后再轻敲 4 下。最后再让咖啡粉掉落至略略隆起后将滤器放置滴槽上敲 2 次。分三个阶段敲打可去除粉和粉之间的空隙，让滤器把手中的咖啡粉密度一致。

把咖啡粉填装至滤器把手边缘，然后用手指平行于边缘轻轻拨平。





平均，所以一定先要用填压器轻敲滤器的侧边，让咖啡粉掉落回把手间。

接下来，再把填压器放到咖啡粉上，向右旋转 180 度，然后一面回转一面将填压器拿起。旋转可让滤器中的粉和粉之间的空隙被填满。

填压的重点

垂直填压让力用在整个滤器之内

把咖啡粉装入滤器把手边缘处后，接下来就是进行填压。填压时使用填压器。

浓缩咖啡是用所谓的 9 气压压力加压冲煮出来的，相当于 60 千克的力量。因为受压大，若是咖啡粉填压得不好，咖啡粉便会因受压而倾斜，而冲煮出来的咖啡也会不均匀，因此填压过程至关重要。

填压顺序是，先把滤器把手放平，再将填压器放置于咖啡粉的上面。此时填压器的柄和滤器把手呈垂直的状态，对咖啡粉垂直施力时，能将力量平均分散在全体。第一次施力的大小约为 20 千克。记住煮出好喝浓缩咖啡时填压的力度，建议可利用体重机来为自己的施力设定标准。

取出填压器时会在滤器把手框的边缘留下一些残留的粉末。如果直接冲煮，滤器内咖啡粉的密度会变得不



冲煮的重点

根据改变刻度来调整冲煮时间



之前说明过了，冲煮的时间约为 20~30 秒。以我个人的状况是，冲煮 1 盎司（约 30 毫升）花 28 秒的时间。我会把填充压力和咖啡粉用量固定，而以刻度的改变来调整冲煮时间。

按下冲煮键约 3~4 秒后就开始咖啡的冲煮，浓缩咖啡缓缓地带动力度

呈垂直状流下是最理想的状态。接近冲煮结束的时候，液体柱会开始左右微微晃动。最好的浓缩咖啡是维持相同的时间、相同的速度和相同的量一直到冲煮结束。

另外，通过观察冲煮后残留在滤器把手里的咖啡渣，也可以判断咖啡冲煮的好坏。当冲煮状况良好时，残留的咖啡渣会很均匀地吸收水分，用手指轻碰会有干燥感，并且如同饼干一般较坚硬不容易散开。

冲煮浓缩咖啡的理想水温是指，水在通过咖啡粉之前时的水温，通常设定在 90℃ 左右。因为我个人使用的是中烘焙到中深烘焙的咖啡豆，所以水的温度设定在稍微高一点的 93.5℃，而用适当温度的水冲煮出的杯内浓缩咖啡的温度则是在 67~68℃。



浓缩咖啡试喝的重点

咖啡师能冲煮出味道醇香的浓缩咖啡是非常重要的，因此从前文到这里我们谈了各个阶段的操作重点。

另外还有一点，为了能提供味道醇香的浓缩咖啡，咖啡试喝的确认工作就是试喝。而试喝主要是在开始营业之前进行。先冲煮出两杯的分量，然后进行杯测。试喝并不是一口气就把一整杯全部喝完，而是先喝一口做测试，然后将浓缩咖啡放置片刻后，再试喝一次做确认。之所以要试喝凉掉的浓缩咖啡，是因为好喝的浓缩咖啡即使是放凉了也同样美味。

说到试喝确认，重点是

- ①香味
- ②喝下之后从鼻子所冒出的香气
- ③喝下时的口感（味道的延伸度）
- ④喝过之后的回味

而试喝之后最重要的，就是要记住最佳浓缩咖啡的香气和味道。



浓缩咖啡 Espresso

CAFFÈ STRADA / 市原道郎

咖啡豆研磨刻度调整的重点

研磨咖啡豆时，每一家店都会有适合自家店里所使用的磨豆机的标准值，然后再以此来研磨咖啡豆。另外，也会视实际冲煮的情况，一大早进行刻度的调整。

研究清楚冲煮时间，然后再做调整

通常冲煮浓缩咖啡 30 毫升的理想时间是 20~30 秒。一开始先用标准调节刻度来研磨冲煮，如果冲煮的时间比标准时间长，则先减少咖啡豆用量，然后再试试看。若时间还是过



有缩短，最后只有通过调整研磨刻度来改善。

若冲煮时间太短时也是一样的。先增加咖啡豆的量，或是加强填压力度。而把研磨颗粒调细，则是当上述方法都无效时才使用的对策。

这些操作都是一边尝味道，一边进行的。还要注意的，咖啡豆的调节量为 ± 1 克，而填压压力调整则以 ± 500 克的微调进行，这些都是需要多次练习，用感觉来记住的。

浓缩咖啡豆研磨的粗细程度，以比白砂糖稍细的颗粒为最理想的状态。

上述的冲煮测试，在本店除了早上开店之前的准备工作进行以外，1天之内还会进行 2~3 次。另外，若是隔了很久才有客人再点浓缩咖啡时，也需要重新做冲煮测试。因为如果长时间没有冲煮浓缩咖啡，槽内的热水温度就会上升，而温度过高的水一旦进入滤器把手，就会使咖啡豆品质恶化变明显，而形成“过度萃取”的状态。

长，则将豆子用量回复到先前用量，减弱填压力量后再测试一次。若时间还是过长，则保持压力减弱的状态，再一次将豆子分量减少。如果在这些做法都尝试过后，冲煮的时间还是没





将咖啡粉装入滤器把手咖啡粉落下的重点

把咖啡粉装入滤器把手中时，要先用磨豆机研磨咖啡豆。每个人必须掌握自家店里的研磨机研磨豆子的适宜量及所需时间。这样是为了每次都以所需的最低量加以研磨，以确保咖啡豆的新鲜度，也可以避免咖啡豆的浪费，而且最好不要一次研磨太多。本店的研磨机，大概 11~12 秒可以研磨 16 克，也就是两杯的豆子。而粉掉落时，由于磨豆机构造的原因，粉会偏左侧掉落而堆成像小丘一般的形状。因此，为了让咖啡粉能准确地掉入滤器把手内，要把滤器把手的位置设定得稍微偏左，再拉把手填装咖啡粉。只有这样，磨好的咖啡粉才会准确地掉入滤器之中。



咖啡粉填平的重点

前面已经说明了要如何让咖啡粉准确地掉入滤器把手之中，接下来的这个阶段，由于掉落下来的咖啡粉最上面并不是呈水平状态，所以在填压之前，必须先把咖啡豆填平。

先用填压器在滤器把手周围的环上敲一圈，让咖啡粉均匀变平。此时，可先将滤器把手以前后左右的角度做调整，一边倾斜，一边将粉调平。避免敲打时手劲太强而导致咖啡粉溅出。

当咖啡粉填平之后的高度与滤器把手周围的环相同时最为理想。但若粉还是过多，则可用小指的指腹稍微拨掉一些多余的粉。

