

中国人最爱喝的 100种咖啡

赵雪芹 编著

慵懒的午后，
品一杯醇香的咖啡。
休闲的时光，
会一位默契的挚友。
100种咖啡，100种味道，
精心为你打造一段飘香的旅程。



(鄂)新登字 08 号

图书在版编目(CIP)数据

中国人最爱喝的100种咖啡/赵雪芹编著. —武汉: 武汉出版社, 2009. 7

ISBN 978-7-5430-4256-8

I. 中… II. 赵… III. 咖啡-基本知识 IV. TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第080075号

书 名: 中国人最爱喝的100种咖啡

编 著: 赵雪芹

责任编辑: 肖德才

封面设计: 魏巍

出 版: 武汉出版社

社 址: 武汉市江汉区新华下路103号 邮 编: 430015

电 话: (027) 85606403 85600625

http: //www. whcbs. com E-mail: wuhanpress@126. com

印 刷: 天津市光明印务有限公司 经 销: 新华书店

开 本: 720mm×1000mm 1/16

印 张: 13

版 次: 2009年7月第1版 2009年7月第1次印刷

定 价: 23. 80元

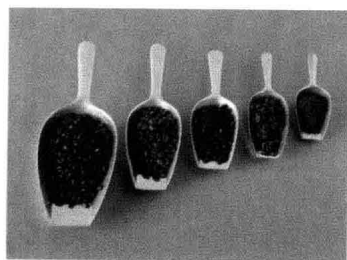
版权所有 侵权必究

如有质量问题, 由承印厂负责调换。

目 录

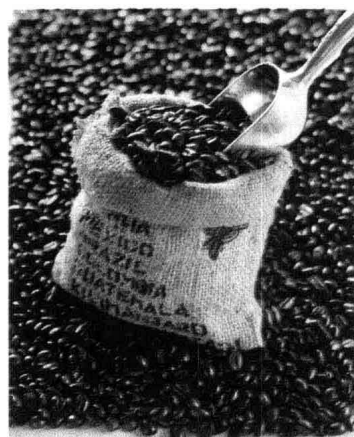
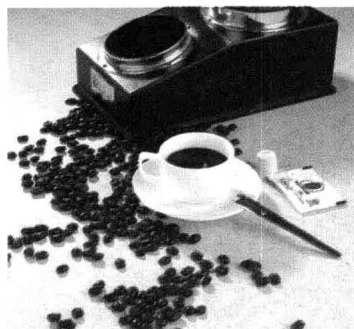
巴西	巴西波旁山度士咖啡 / 2
哥伦比亚	哥伦比亚特级咖啡 / 4
古巴	水晶山咖啡 / 6
危地马拉	安提瓜咖啡 / 8
墨西哥	阿尔杜马拉咖啡 / 10
尼加拉瓜	尼加拉瓜咖啡 / 12
洪都拉斯	特选高地咖啡 / 14
秘鲁	有机咖啡 / 16
萨尔瓦多	帕克马拉咖啡 / 18
牙买加	蓝山咖啡 / 20
海地	太子港咖啡 / 22
多米尼加	圣多明各咖啡 / 24
哥斯达黎加	塔拉苏拉美他咖啡 / 26
埃塞俄比亚	摩卡高地咖啡 / 28
坦桑尼亚	乞力马扎罗咖啡 / 30
肯尼亚	AA咖啡 / 32
印尼	苏门答腊的曼特宁 / 34
中国	云南思茅咖啡 / 36
印度	种植园A咖啡 / 38
夏威夷	科纳咖啡 / 40
也门	摩卡咖啡 / 42
澳大利亚	澳大利亚咖啡 / 44
巴布亚新几内亚	巴布亚新几内亚咖啡 / 46
爱尔兰咖啡	用味蕾讲述爱情 / 48
卡布奇诺咖啡	最浪漫的咖啡 / 50
普罗旺斯情人	神秘而优雅 / 52
俄罗斯咖啡	可以温暖躯体的佳饮 / 54
碧海蓝天咖啡	以电影命名的咖啡 / 56
夏威夷冰激凌咖啡	深具海岛风情 / 58
瑞典咖啡	瑞典的咖啡名片 / 60
希腊罗马式咖啡	让你品出罗马式情怀 / 63
那不勒斯风情咖啡	歌德的最爱 / 65





米朗琪咖啡	维也纳人最喜欢的咖啡 / 6
玛利亚咖啡	饱含柔情的女士咖啡 / 69
比利时宾也咖啡	能带给你幸运 / 70
爱情咖啡	情侣对饮的最佳选择 / 72
皇家咖啡	雍容华贵, 气质不俗 / 74
玛莎克兰咖啡	充满感恩情怀 / 77
鸳鸯咖啡	只羡鸳鸯不羡仙 / 79
意式浓缩咖啡	一口而尽的陶醉 / 81
红色情桃	蕴藏丰富, 别具情调 / 82
西班牙咖啡	蜂蜜与咖啡的完美搭配 / 85
午夜飘雪薄荷咖啡	意境悠远, 气质空灵 / 86
情人之吻	将暧昧进行到底 / 88
巧克力咖啡	巧克力与咖啡的完美融合 / 91
南国恋曲	此物最相思 / 93
男士啤酒咖啡	最具男子汉气概 / 95
女士啤酒咖啡	优雅醉人 / 97
拿铁咖啡	咖啡中的经典 / 99
墨西哥咖啡	火热的南美风情 / 100
莫扎特咖啡	让咖啡奏出音乐 / 102
魔力盛会咖啡	魔幻口味, 视觉盛宴 / 105
摩卡咖啡	最花哨的意大利咖啡 / 106
罗马假日咖啡	经典影片, 经典咖啡 / 108
绿色森林咖啡	色泽晶莹, 味道清爽 / 110
露西亚热咖啡	男人心中的女神 / 112
柳橙冰咖啡	咖啡家族的另类 / 114
酷吧咖啡	酷, 是一种人生态度 / 116
开天辟地咖啡	味道独特, 形态朦胧 / 118
焦糖玛奇朵	弄脏的卡布奇诺 / 120
红叶谷激情咖啡	热情似火的咖啡 / 122
豪迈男儿咖啡	蕴含“狼的精神” / 124
港式抹茶咖啡	当茶遭遇咖啡 / 127
粉红玫瑰咖啡	佳人佳饮 / 128
夏日冰爽咖啡	夏日的最佳选择 / 131
法兰西咖啡	最具文人情怀 / 132

薄荷咖啡	清凉爽口的夏日佳饮 / 134
俄罗斯午夜之吻咖啡	冰天雪地热烈的一触 / 137
半糖酷乐奇	有趣不甜腻 / 138
榛果糖浆咖啡	味觉的梦幻之旅 / 140
意浓冰极咖啡	苦涩中有一种浓香 / 143
酸奶咖啡	健康的混合饮品 / 145
亚历山大咖啡	与王妃的名字有关 / 146
香草摩卡咖啡	优雅的风味与气息 / 148
康加恋舞咖啡	极具热带风情 / 151
午夜香吻冰咖啡	浪漫与醇香的综合体 / 152
炼乳咖啡	最适合大众口味 / 155
法力赛咖啡	喝了就让人摇摆 / 156
橡皮QQ糖咖啡	最适宜夏季饮用 / 158
青柠拿铁咖啡	独一无二的气质饮品 / 161
柠檬咖啡	具有双重口感 / 163
玫瑰夫人咖啡	混合了爱情的馨香与甜蜜 / 164
芒果咖啡	最具美容功效 / 166
克烈特咖啡	适合餐后饮用 / 168
康宝蓝咖啡	喝的时候吃块巧克力 / 171
咖啡师之吻	咖啡师的热情凝聚 / 172
坚果糖浆咖啡	一硬一软的味觉组合 / 174
黑暗使者咖啡	为夜而生 / 176
贵夫人咖啡	晨起一杯, 快乐一天 / 179
虹吸壶式咖啡	残缺中的大完美 / 180
法兰绒咖啡	代表咖啡的一种冲泡方法 / 182
彩虹咖啡	浪漫的色彩, 独特的气质 / 184
爱思斯坦咖啡	有德国性格 / 187
爪哇咖啡	遥远国度的温暖 / 188
百利甜咖啡	以力娇酒为原料 / 190
费提克咖啡	别具匠心的保健饮品 / 193
草莓龙舌兰咖啡	墨西哥的灵魂 / 194
波奇娅咖啡	为女性而设计 / 196
贝多咖啡	适合爱吃甜食的人 / 198
爱尔兰之雾咖啡	来自“绿岛”的灵感饮品 / 200



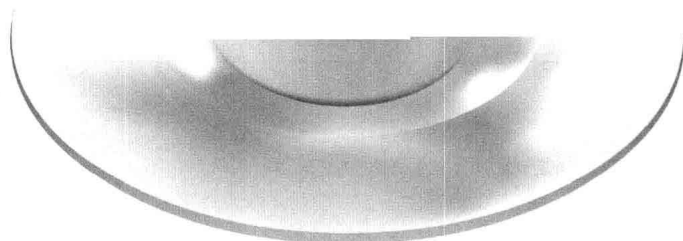
中国人鉴赏百科

APPRECIATION / TOP100

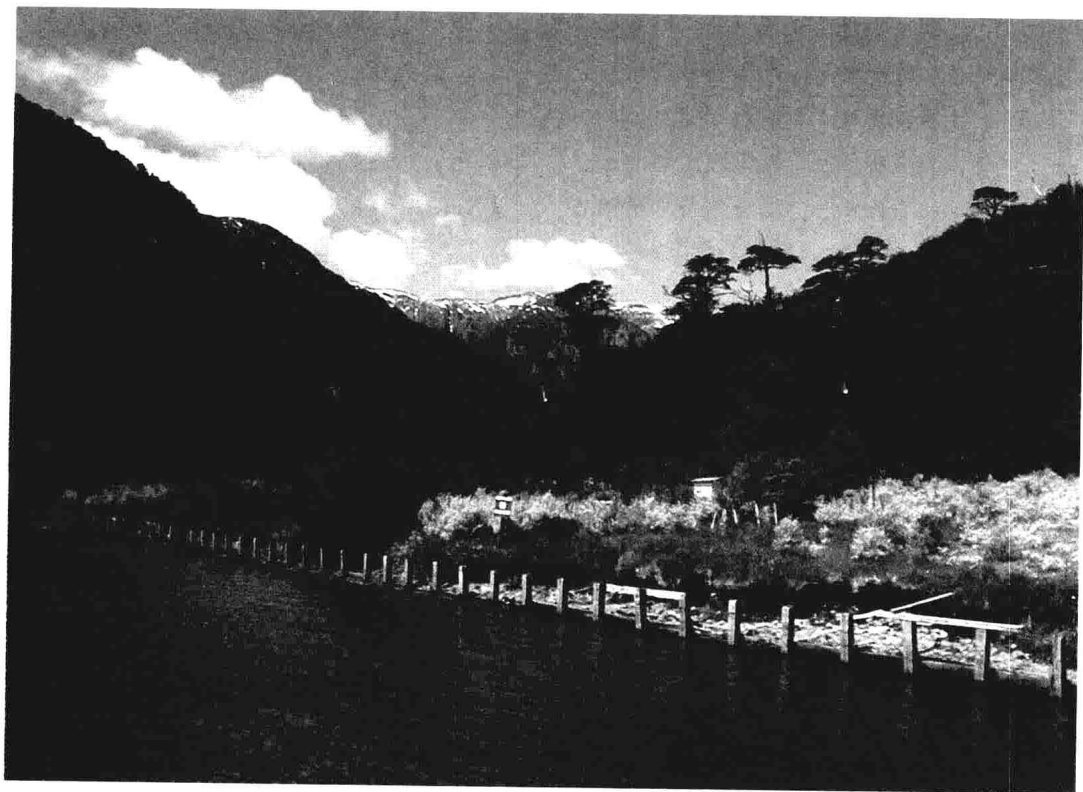
中国人最爱喝的 100种咖啡

赵雪芹 编著

慵懒的午后，
品一杯醇香的咖啡。
休闲的时光，
会一位默契的挚友。
100种咖啡，100种味道，
精心为你打造一段飘香的旅程。



 武汉出版社
WUHAN PUBLISHING HOUSE



★ 巴西自然风光

巴西：巴西波旁山度士咖啡

风味口感特征：多种风味，低酸度，口感润滑

巴西是一片富饶而美丽的土地，东部濒临大西洋，海岸线长达7400多千米，西部是著名的安第斯山脉。巴西也是世界上最大的咖啡生产国，素有“咖啡国”之称，被形象地比喻为咖啡世界的“巨人”和“君主”。

巴西的咖啡是1729年从法属圭亚那引进的。最初咖啡种植在北部地区，但是咖啡树生长状况并不好。直到1774年，有一位比利时传教士在巴西南部气候更温暖湿润的里约地区种植咖啡，才最终获得成功。至今，里

约也是巴西咖啡的重要产地之一。巴西种植的咖啡种类很多，其中大部分质量等级并不高，但是，也有一些世界著名的单品，巴西波旁山度士就是其中之一。这个看起来复杂的名字概括了这种咖啡的历史。

“巴西波旁山度士”中的“波旁”来自于波旁印阿拉比克咖啡树。波旁岛，也就是现在的留尼旺岛，曾经是阿拉比克咖啡的繁盛之地，产于该岛的阿拉比克咖啡树被引种到世界各地，巴西波旁山度士就是他们的后

代。“山度士”来自山度士港，这是巴西东南部大西洋上的一个港口。从山度士港出口的咖啡中，有来自不同产区的巴西咖啡，质量比较有保障的来自于圣保罗、巴拉纳州和米纳斯吉拉斯州南部的咖啡，其中米纳斯吉拉斯州出产的山度士咖啡质量最好。

在巴西，由于咖啡种植面积实在是太大了，机械化生产程度也比较高，因此人们常常是将成熟和青涩的果实混杂在一起收获，而且通常没有分拣的过程，有时咖啡果实中会混有咖啡枝叶。不仅如此，巴西咖啡豆采用晒干法来进行处理，农民们将成熟度不同的咖啡豆放在一起，在阳光下曝晒，这样，咖啡豆一开始就掺杂了土壤和各种杂质的味道，有时候过熟的和腐烂的咖啡果实，也会影响咖啡豆的风味。

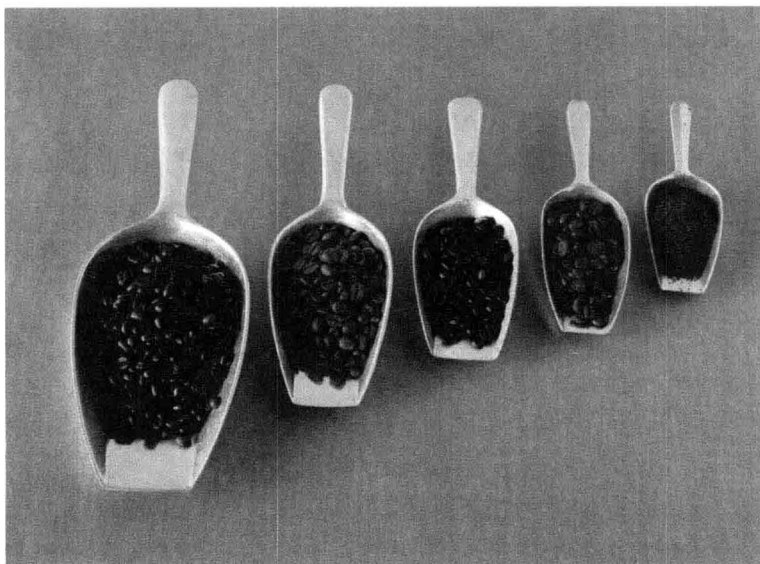
对于巴西波旁山度士咖啡来说，并没有特别出众的优点，但是也没有明显的缺憾。这种咖啡口味温和而滑润、酸度低、醇度适中，有淡淡的甜味。这些味道混合在一起，要想将它们一一分辨出来，那可是对味蕾的最好考验，这也是许多波旁山度士迷们爱好这种咖啡的原因。正因为它的味道是如此的温和与普通，所以波旁山度士咖啡适合最普通的烘焙，以及最大众化的冲泡方法。同时，平凡无奇的它也是制作意大利浓缩咖啡和各种花式咖啡的最好原料。波旁山度士咖啡能在意浓咖啡的表面形成金黄色的泡沫，并使咖啡带有微甜的口味。

巴西咖啡中，山度士咖啡是最受人们重



★咖啡树枝头果实累累，惹人喜爱
视，也最为出名的一种。它就像是一位外表低调、神情淡漠、内心充满激情，脑中满是智慧的朋友，未必会给你带来浓烈得化不开的感觉，却似有似无地，在你需要的时候，陪伴在你身边。

★不同种类的咖啡豆





★ 哥伦比亚

哥伦比亚：哥伦比亚特级咖啡

风味口感特征：酸中带甘，低度苦味，营养丰富，有独特的酸味与醇味

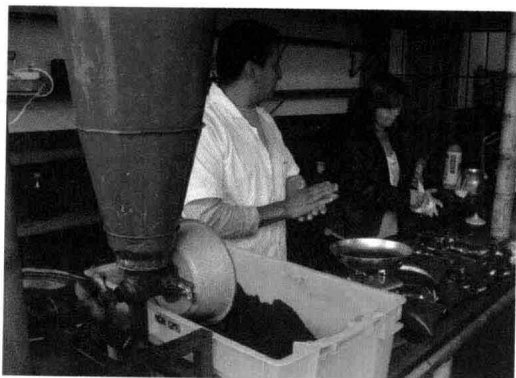
哥伦比亚咖啡是世界上少数以国家名称命名的咖啡，也是世界上最著名的咖啡之一。哥伦比亚地处南美洲西北部，咖啡是这个国家的人民除了足球外的另一骄傲。这里的大街小巷布满了咖啡馆，服务生用精致的瓷碗斟上咖啡，恭恭敬敬地送到顾客面前，咖啡室内香气弥漫，沁人心脾。

哥伦比亚咖啡的历史要追溯到1808年。这一年，一名牧师从法属安的列斯经委内瑞拉将咖啡首次带入哥伦比亚。从此，咖啡树

在这个国家扎根。该国也成为继巴西后的第二大咖啡生产国以及世界上最大的阿拉比卡咖啡豆出口国和世界上最大的水洗咖啡豆出口国。

很多人都把哥伦比亚咖啡与高品质、好口味画上了等号，这得益于哥伦比亚咖啡产区的特殊气候以及咖啡种植者的精心培育。

哥伦比亚的咖啡产区位于安第斯山脚下，那里延伸着科迪勒拉山脉、中科迪勒拉山脉和西科迪勒拉山脉三条主要山脉，而咖



★ 哥伦比亚的咖啡制作

啡就种植在这些山脉形成的高地上。哥伦比亚宜人的气候为种植咖啡提供了一个美妙的伊甸园。这里温和、潮湿，在不同时期，不同种类的咖啡都能相继成熟。在哥伦比亚，咖啡的种植面积达到了107万公顷，全国约有30.2万个咖啡园，30%到40%的农村人口的生活都直接依靠咖啡生产。哥伦比亚虽然有不少农场，但面积都不大。每个农场的面积只有2公顷左右，80%以上的咖啡种植园的咖啡树只有5000棵左右，平均3000棵。由此可见，哥伦比亚的农业属小农庄型。当地人在咖啡树周围种上高大的乔木或香蕉树，这些树木在幼苗期可以为咖啡树搭凉棚，以保证咖啡生长所需要的环境。由于咖啡林内湿度大，温差小，咖啡豆成熟慢，非常有利于咖啡碱和芳香物质的积累，因而哥伦比亚咖啡的质量非常好。

常喝咖啡的人都知道，哥伦比亚咖啡拥有丝绸一般柔滑的口感。它获得了其他咖啡无法企及的赞誉——“绿色的金子”。哥伦比亚咖啡中最好的咖啡又数哥伦比亚特级咖啡，这种咖啡醇度中等，酸度低、口味偏甜，有着最佳的风味和令人喜悦的芳香。它既有苏门答腊曼特宁的浓厚滑润，又具有一种特殊的胡桃苦味和坚果味。这种咖啡适合中度或深度烘焙，冲泡后有隐约的甜味，气

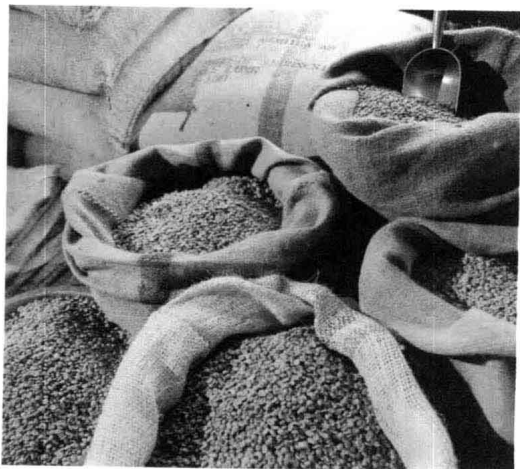
质温和，香气浓郁。

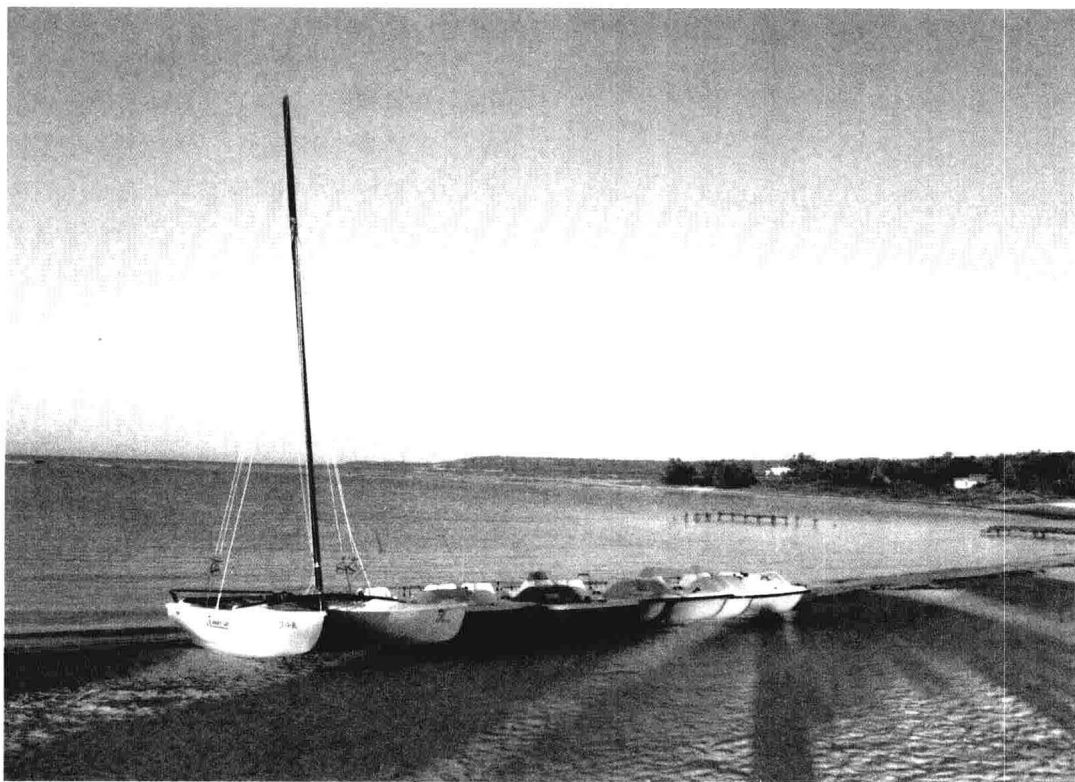
哥伦比亚特级这个名称不仅来自于这种咖啡的卓越品质，还来自于咖啡豆的巨无霸外形。比特级级别低而且个体小的哥伦比亚咖啡依次有特优、优等和良好。哥伦比亚特级咖啡除了豆子比较大以外，其原料通常取自新收获的咖啡豆，最著名的产地在桑坦德的布拉曼加。哥伦比亚特级最具特点的就是它的香气，浓郁而厚实，带有明朗的优质酸性，高均衡度，回味无穷。

咖啡的味道往往具有地域性格。以巴西为代表的“硬”咖啡，味道浓烈；以哥伦比亚为代表的“软”咖啡，其味淡香。有人把哥伦比亚咖啡比作女人，有隐约的娇媚，迷人且恰到好处，令人怀念。品尝哥伦比亚特级咖啡，最好不要添加奶和糖，那样会冲淡它原有的味道。

地道的哥伦比亚咖啡，冲煮出来的颜色像祖母绿那样清澈透明。它像是最伟大的调味大师的杰作，将酸、苦、甜配合得恰到好处。喝下去后，香味充满整个口腔，然后这股香气再从鼻子里呼出来。它就是那么柔媚骄纵，以最快的速度占据你的味蕾、你的思维甚至灵魂，让你在不知不觉间被它俘虏。

★ 不同的咖啡豆品种，赋予了咖啡独道的口感





★ 古巴早晨的海滩宁静而祥和

古巴：水晶山咖啡

风味口感特征：颗粒饱满，口感均匀，具有烟草味

古巴共和国位于西印度群岛，有着超然、原始的自然环境，风光明媚的加勒比海以及享誉世界的水晶山咖啡。

1748年，咖啡由多米加传入古巴，古巴自此开始种植咖啡。古巴地区土地肥沃，气候湿润，雨水充沛，堪称咖啡种植的天然宝地。适宜的自然条件为咖啡树的生长提供了有利的自然环境，咖啡在这里得到很好的种植和发展。在古巴，咖啡的种植是由国家管理的。古巴最好的咖啡种植区位于中央山脉地带。因为这片地区除了种植咖啡外，还有

石英、水晶等珍贵矿物出产，所以又被称为水晶山。目前，水晶山咖啡就是顶级古巴咖啡的代名词。水晶山咖啡的一个显著特征是颗粒大，而且咖啡豆的颜色为明亮的绿色。

在古巴，咖啡豆的采摘绝大部分是以手工完成的。在咖啡豆成熟期，大约每半个月采摘一次。在采摘过程中或之后，人们将咖啡豆进行分类，把那些未成熟的和坏的豆剔除掉，以确保咖啡的质量。古巴人通常采用两种方式处理咖啡豆——日晒法和水洗法。日晒法是最简单、最便宜、最传统的咖啡处

理方法，就是让咖啡果实在阳光下晒干，但不能发酵。一般干燥的时间是四周左右。水洗法则使水果果实的香味更多地进入咖啡豆，从而为咖啡增添了一种粗犷的水果香。

目前，水晶山咖啡是非常珍贵的。这主要是因为两个原因。第一个原因是美国对古巴的经济制裁，不开放古巴的物资进口。第二个原因是目前古巴咖啡豆大多被法国及日本市场给收购，尤其是日本，所以如今很难向古巴直接购买到咖啡豆。尽管如此，古巴咖啡在全球咖啡爱好者心中的地位，依然可以与牙买加蓝山咖啡相提并论。

水晶山咖啡豆是典型的海岛豆，口感干净细致，有微微的酸味，味道并不强烈但却很持久，并带着甜甜的瓜果香。它制作的咖啡拥有珍稀且完美的味道：苦涩中带有芳香，口感浓醇顺滑，略含葡萄酒一样的微苦及淡淡的甜味，甚至还隐约含有一丝烟味，细致顺滑，清爽淡雅。众多的味道混合在一



★美式咖啡机

起，搭配的几近完美。

要冲煮水晶山咖啡，最好是用手冲或美式咖啡机，水温在85℃以下，赛风煮火力不要太大，时间不要太久。品尝咖啡时，由于它比较香醇，所以可以多放些奶，但要少放糖，一般两三勺(咖啡杯小勺)就恰到好处。相信它独特的味道会给你留下深刻的印象。

★来自古巴水晶山的咖啡生豆





★ 安提瓜岛风光

危地马拉：安提瓜咖啡

风味口感特征：浓郁，口感丰富，具有烟草味

在一些高档咖啡馆的菜单上，“产地咖啡”一栏里肯定少不了危地马拉的安提瓜咖啡。喜欢它的人，总是对它的那种特殊的烟香味念念不忘。咖啡为危地马拉创造了繁荣。直到今日，咖啡还一直在影响着危地马拉的经济。

安提瓜市是美洲最古老、最美丽的城市。早在1543年，安提瓜市就是中美洲全体殖民时代的首都，而西班牙总督府亦设置于此。1773年的大地震后，安提瓜市整个毁灭，所以首都迁移至危地马拉市。安提瓜市

在危地马拉市的西面约40公里处，殖民地时代的建筑物由于地震而损毁，地震后的原样整体保留下来，可谓是活生生的历史博物馆。安提瓜咖啡就产于安提瓜岛，咖啡种植在火山腹地的山坡上，在充足的雨露和阳光沐浴中自然生长。

安提瓜咖啡最早可以追溯到玛雅文明。由于火山的喷发，使得这里的土壤更富有营养，而充足的阳光和水分，也使得出产的咖啡品质绝佳。最重要的是，这里的居民坚持种植阿拉比克波旁种咖啡，虽然产量小，

但质地更加优良。因为安提瓜岛的居民是大面积种植咖啡，所以喜欢一次性收获，并采用古老的日晒法来去除咖啡果实的外皮和果肉。人们一股脑把成熟的和未成熟果实一起摘下来，甚至会将叶片也掺杂在其中，摊在太阳下曝晒。这样长时间摊在土地上，咖啡豆容易吸收土壤的杂味，因此会常常带有古怪的咸味。初尝者往往受不了这种古怪的味道，但习惯了这种味道的人却很喜欢。安提瓜岛种植咖啡的农民收入非常微薄。可他们自己却说：即便贫穷，但因为咖啡，他们仍然感到幸福。

安提瓜咖啡口感柔滑，芳醇中略含炭烧味，就好像巧克力的甜美和烟气混合在一起。这种炭烧香托福于附近地区，每隔30年就会火山爆发一次，使得咖啡树充分吸收火山大喷发时向外冒出的氮气而来。由于这种独特的炭烧香，安提瓜咖啡又被称为“香烟咖啡”。实际上，其他国家在火山附近地区出产的咖啡也都含有类似的烟味，只不过没有安提瓜咖啡这样纯正的香气罢了。在安提瓜地区生产的咖啡，几乎都将这种独特的烟味最大限度地保留下来了。其中，最为正宗的就算卡玛娜农场里出产的咖啡了，这里种植的咖啡一直被认为是安提瓜岛顶级的咖啡。它的颗粒更饱满、烟味更浓，浓郁的香气中略带酸甜，比其他咖啡的香气更为复杂。安提瓜咖啡有着浓浓的香气，即便不喝，光闻那香气就已经是一种享受。安提瓜咖啡具有丰富和丝绒般的醇度，浓郁而活泼的香味，且酸味精细。当诱人的浓香在你的舌尖徘徊不去时，这其中隐含着一种难以言传的神秘。饮



★老式咖啡手摇磨豆机

第一口时，你可能感觉平淡，但随着咖啡慢慢冷却，你便会发现它的微甜并为它的深度而惊喜。在品尝安提瓜咖啡时，可将它与可可粉搭配在一起品尝，使得咖啡的口感更顺滑、更柔和。

玛雅人消失了，但是却为世界留下了了不起的咖啡。

★玛雅古城





★ 墨西哥城

墨西哥：阿尔杜马拉咖啡

风味口感特征：芳香柔软，醇厚舒适，具有葡萄酒香

墨西哥出产咖啡的历史很悠久，目前也是世界上主要的咖啡生产国之一。

墨西哥全国面积的 $5/6$ 左右为高原和山地，年平均气温为 $25\sim 27^{\circ}\text{C}$ 。墨西哥高原终年气候温和，境内多为高原地形，冬无严寒，夏无酷暑，四季万木常青，故享有“高原明珠”的美称。由于地理环境和气候原因，墨西哥咖啡栽种地区靠近危地马拉，主要产区有柯柯拉贝古、澳阿路卡各州，产品多为高地生产的水洗式豆，具有很好的芳香味和酸味。

墨西哥咖啡的挑选一般采用人工方法进

行。挑选的主要依据是根据咖啡豆颗粒的饱满程度、是否均匀，然后分出等级。一般来说，颗粒饱满均匀的咖啡豆更易保存。也只有颗粒最饱满、最均匀的咖啡豆才可以烘焙出代表本国最优质、最上乘的咖啡。

工人将咖啡豆采好后，将其摊放在四面通风的特殊的房子里，大约一周后，咖啡豆被装入包装松散的袋子里，以便让风可以吹透袋子。经过大约7周，咖啡豆变了颜色和味道。最后，经过人工挑选，选出质量上乘的咖啡豆，正式装袋保存。

阿尔杜马拉咖啡豆是墨西哥的顶级咖啡

豆，这种咖啡豆颗粒大，具有强烈的甜味、酸味和很好的芳香味。

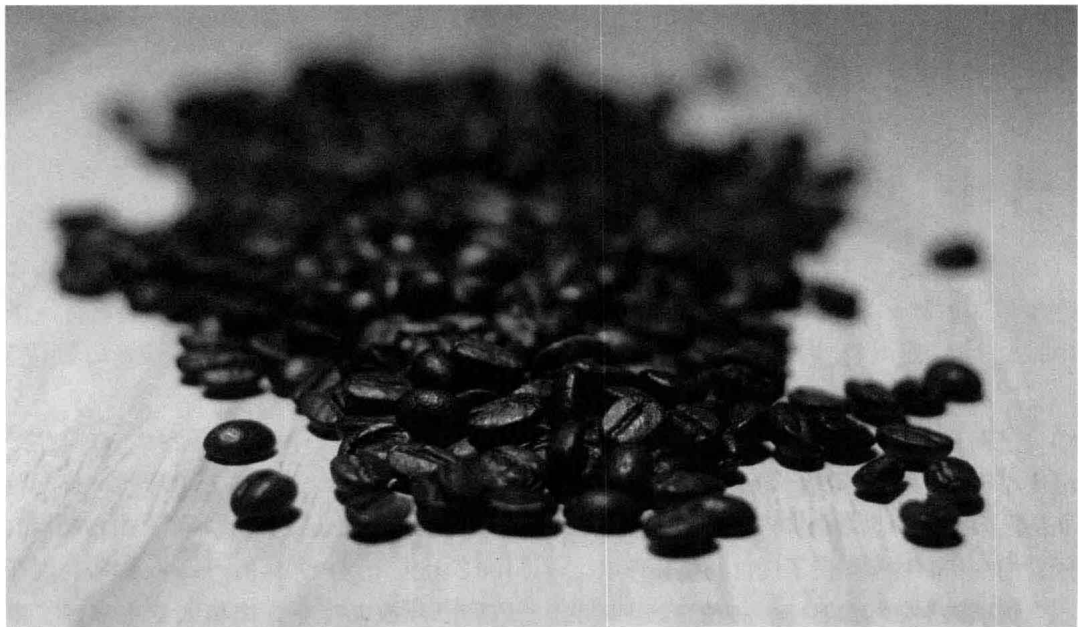
墨西哥人生性乐观、热情，从他们的咖啡里亦可以看出来，香醇浓厚的墨西哥咖啡不仅深受本国人的喜爱，很多的咖啡鉴赏家们也对它赞誉有加。品尝墨西哥咖啡的方法有很多，主要分为含酒精的和不含酒精的两大类做法。

不含酒精的墨西哥咖啡往往和牛奶搭配。把一杯牛奶、一茶匙肉桂粉和一茶匙香草粉放进锅里加热，保持中温，火不要太大，牛奶不要沸腾。然后加入可可粉，充分溶解并搅拌均匀。如果你喜爱巧克力，可以用巧克力浆代替可可粉和牛奶混合。把牛奶晾5分钟左右，等到牛奶微凉后再倒入准备好的咖啡中，在咖啡表面用冷奶油装饰，再装饰上一根肉桂，墨西哥咖啡就做好了。巧克力和肉桂的香味混合在一起，散发出沙漠的味道。品尝着这样一杯咖啡，仿佛穿行在

充满沧桑感的沙漠地带。

还有一种做法是将墨西哥最著名的龙舌兰酒和咖啡搭配在一起，先在杯底倒入一小杯龙舌兰酒，然后再倒入牛奶和咖啡，最好装饰奶油和肉桂。龙舌兰是后劲很大的酒，如果你有足够的胆量，不妨一试这种另类的咖啡。

墨西哥咖啡低味浓厚，香气浓郁，虽略带苦涩却甚醇厚，有独特而强烈的风味，为下午茶之妙品，宜仔细品味。它也是混合其他咖啡的最佳选择和初学者入门应品尝的第一口咖啡。品尝墨西哥咖啡，最好要趁热喝（大约75℃）。热咖啡放上一小时后，所有的香气就会荡然无存。如果咖啡液并没有过滤，倒的时候要小心，不要搅动到咖啡渣子，就像慢慢倒陈年的葡萄酒一样，不仅是品尝它的味道，还要欣赏它的色泽。



★阿尔杜马拉咖啡豆是墨西哥的顶级咖啡豆，这种咖啡豆颗粒大，具有强烈的甜味、酸味和很好的芳香味



★ 尼加拉瓜瀑布

尼加拉瓜：尼加拉瓜咖啡

风味口感特征：酸度适中，芳香可口

质量上乘的尼加拉瓜咖啡豆在世界咖啡豆中位居前列，享有美誉。它颗粒大小适中，口味温和，十分芳香浓醇。

尼加拉瓜位于中美洲中部，它西濒太平洋，东临加勒比海。北中部为高地，东部为海岸平原，属中美洲火山带一部分。东部平原高温多雨，属热带海洋性气候。适宜的气候，为咖啡的种植提供了优良的生长环境。

优质的尼加拉瓜咖啡，种植在该国的北部和中部。咖啡是尼加拉瓜的支柱产业，每年生产近十几万吨咖啡豆。很多品尝过尼加

拉瓜咖啡的人，通常会认为它和萨尔瓦多咖啡、洪都拉斯咖啡没什么区别。它香气浓郁，柔滑细致，余味微苦，好像葡萄酒中隐约蕴含的味道。

在许多国家，由于政治原因，咖啡生产会受到严重影响。尼加拉瓜咖啡也一样，曾一度导致供应不足，产量下降，由1970年的100多万袋降到1990年的不足60万袋。现在政府已开放咖啡业，由私人业主掌握了市场。最好的咖啡产于马塔加尔帕的西诺特加和新塞哥维亚，它酸度适中，芳香可口，十