

Cafe Bach

HIRO COFFEE 大丸梅田店

炭火烘咖啡 皇啡亭

松屋咖啡本店

SAZA COFFEE 本店

HORIGUCHI COFFEE 千岁船桥站前店

只有咖啡的店 CAFE DE L'AMBRE

自家烘焙咖啡 HARMONY

御多福咖啡

豆香洞咖啡

CIRCUS COFFEE

樽咖屋

自家烘焙咖啡豆 隐房

百塔咖啡

豆 NAKANO

Abri 咖啡

咖啡新鲜馆 东林间本店

CAFÈ FAÇON

Cafe Zino

自家烘焙咖啡 兰馆

COFFEE WINDY

广屋咖啡店

王田咖啡专卖店

P O U R - O V E R

C O F F E E

名店手冲咖啡图典

日本 23 位名店职人亲授 42 杯招牌咖啡

BREWING
PROFESSIONAL
TECHNIQUES

日本旭屋出版◎编 谭尔玉◎译

P O U R - O V E R

C O F F E E

BREWING
PROFESSIONAL
TECHNIQUES

名店手冲咖啡图典

日本 23 位名店职人亲授 42 杯招牌咖啡

日本旭屋出版◎编 谭尔玉◎译

河南科学技术出版社
· 郑州 ·

ドリップコーヒーの最新技術

Copyright © 2012 ASAHIYA PUBLISHING CO., LTD.

Original Japanese edition published by ASAHIYA PUBLISHING CO., LTD.

Simplified Chinese translation rights arranged with ASAHIYA PUBLISHING CO., LTD.
through LEE's Literary Agency, Taiwan

Simplified Chinese translation rights © 2018 by Henan Science & Technology Press

版权所有，翻印必究

备案号：豫著许可备字-2016-A-0316

图书在版编目 (CIP) 数据

名店手冲咖啡图鉴：日本23位名店职人亲授42杯招牌咖啡/日本旭屋出版编；
谭尔玉译.—郑州：河南科学技术出版社，2018.1

ISBN 978-7-5349-8853-0

I. ①名… II. ①日… ②谭… III. ①咖啡—配制 IV. ①TS273.4

中国版本图书馆CIP数据核字 (2017) 第172823号

出版发行：河南科学技术出版社

地址：郑州市经五路66号 邮编：450002

电话：(0371) 65737028 65788613

网址：www.hnstp.cn

策划编辑：李迎辉

责任编辑：李迎辉

责任校对：王晓红

封面设计：张 伟

责任印制：张艳芳

印 刷：北京盛通印刷股份有限公司

经 销：全国新华书店

幅面尺寸：207 mm × 280 mm 印张：8 字数：253千字

版 次：2018年1月第1版 2018年1月第1次印刷

定 价：68.00元

如发现印、装质量问题，影响阅读，请与出版社联系并调换。



目录

老牌名店的手冲技术 ...005

Cafe Bach...006

HIRO COFFEE 大丸梅田店...011

炭火烘咖啡 皇啡亭...015

松屋咖啡本店...018

SAZA COFFEE 本店...023

HORIGUCHI COFFEE 千岁船桥站前店...029

只有咖啡的店 CAFE DE L'AMBRE...034



人气新店的手冲技术...039

自家烘焙咖啡 HARMONY...040

御多福咖啡...046

豆香洞咖啡...051

CIRCUS COFFEE...056

樽咖屋...059

自家烘焙咖啡豆 隐房...062

百塔咖啡...067

豆 NAKANO...071

Abri 咖啡...075

咖啡新鲜馆 东林间本店...082

CAFÉ FAÇON...087

Cafe Zino...092

自家烘焙咖啡 兰馆...095

COFFEE WINDY...098

广屋咖啡店...103

王田咖啡专卖店...108

不可不知的原创咖啡包...112

手冲咖啡相关器具介绍...116

日本滤纸滴滤及滴滤器具的变迁...119

P O U R - O V E R

C O F F E E

BREWING
PROFESSIONAL
TECHNIQUES

名店手冲咖啡图典

日本 23 位名店职人亲授 42 杯招牌咖啡

日本旭屋出版◎编 谭尔玉◎译

河南科学技术出版社
· 郑州 ·



目录

老牌名店的手冲技术 ...005

Cafe Bach...006

HIRO COFFEE 大丸梅田店...011

炭火烘咖啡 皇啡亭...015

松屋咖啡本店...018

SAZA COFFEE 本店...023

HORIGUCHI COFFEE 千岁船桥站前店...029

只有咖啡的店 CAFE DE L'AMBRE...034



人气新店的手冲技术...039

自家烘焙咖啡 HARMONY...040

御多福咖啡...046

豆香洞咖啡...051

CIRCUS COFFEE...056

樽咖屋...059

自家烘焙咖啡豆 隐房...062

百塔咖啡...067

豆NAKANO...071

Abri 咖啡...075

咖啡新鲜馆 东林间本店...082

CAFÉ FAÇON...087

Cafe Zino...092

自家烘焙咖啡 兰馆...095

COFFEE WINDY...098

广屋咖啡店...103

王田咖啡专卖店...108

不可不知的原创咖啡包...112

手冲咖啡相关器具介绍...116

日本滤纸滴滤及滴滤器具的变迁...119

名店手冲咖啡图鉴

POUR-OVER COFFEE BREWING PROFESSIONAL TECHNIQUES

萃取器具索引

● 滤纸、滤杯及滤架

Kalita

炭火烘咖啡 皇啡亭...016

SAZA COFFEE 本店...026,028

御多福咖啡...047,049

CIRCUS COFFEE...057

樽咖屋...060

KONO

HORIGUCHI COFFEE 千岁船桥站前店...030

自家烘焙咖啡 HARMONY...041

自家烘焙咖啡豆 隐房...063,065

百塔咖啡...068,070

CAFÉ FAÇON...090

三洋产业

Cafe Bach...007,009

自家烘焙咖啡 HARMONY...044

豆香洞咖啡...052

HARIO

HIRO COFFEE 大丸梅田店...012

弹簧滤架 (coffee banet)

咖啡新鲜馆 东林间本店...083,085

松屋式原创金属滤架

松屋咖啡本店...019,021

Melitta

Abri 咖啡...076,078

甜甜圈滤杯

豆 NAKANO...072

● 不锈钢金属滤网

豆 NAKANO...074

● 黄金滤网杯

Abri 咖啡...080

● 法兰绒滤布

SAZA COFFEE 本店...024

HORIGUCHI COFFEE 千岁船桥站前店...032

只有咖啡的店 CAFE DE L'AMBRE...035

CAFÉ FAÇON...088

Cafe Zino...093

自家烘焙咖啡 兰馆...096

COFFEE WINDY...099,101,102

广屋咖啡店...104

王田咖啡专卖店...109

关于烘焙度的描述

原日版书中关于烘焙度的描述，涉及两种命名标准。

一种为美式8阶段烘焙分级，按照烘焙度从浅到深分别命名为：轻度烘焙 (light roast)、肉桂烘焙 (cinnamon roast)、中度烘焙 (medium roast)、高度烘焙 (high roast)、城市烘焙 (city roast)、深城市烘焙 (full-city roast)、法式烘焙 (French roast)、意式烘焙 (Italian roast)。

另一种为描述性命名，将上述8阶段大致分为浅烘焙、中烘焙、深烘焙3种程度，在其基础上又衍生出极浅烘焙、中度的中烘焙、中深烘焙、极深烘焙等细分命名：

1. 浅烘焙 (浅煎り)

美式8阶段烘焙分级中的轻度烘焙、肉桂烘焙属于浅烘焙。

2. 中烘焙 (中煎り)

美式8阶段烘焙分级中的中度烘焙、高度烘焙、城市烘焙属于中烘焙。

3. 深烘焙 (深煎り)

美式8阶段烘焙分级中的深城市烘焙、法式烘焙、意式烘焙属于深烘焙。

老牌名店的 手冲技术

Cafe Bach

HIRO COFFEE 大丸梅田店

炭火烘咖啡 皇啡亭

松屋咖啡本店

SAZA COFFEE 本店

HORIGUCHI COFFEE 千岁船桥站前店

只有咖啡的店 CAFE DE L'AMBRE

Cafe Bach

让客人在家中也能依照自己的喜好轻松享受冲咖啡的乐趣

在创业初期店内采用法兰绒滴滤进行萃取，但是现在却多采用滤纸滴滤。这种转变的由来，是客人希望购买店里的咖啡豆，在家中享受亲自冲泡的乐趣。而最适合家中采用的萃取方式，就是既卫生又方便的滤纸滴滤。Cafe Bach所提倡的就是，让客人依照自己的喜好，通过水温、水柱粗细、闷蒸时间的调整，在家中轻松享受冲咖啡的乐趣。



总店长 山田康一



滤纸滴滤

巴赫混合咖啡

这款咖啡在制作时力求将咖啡豆的特点完全展现出来。酸味、苦味和香气达成恰到好处的平衡，展现出清澈干净的口感。采取极费功夫的烘焙后混豆 (after blend*)，完美体现咖啡的本味。

* after blend 是指根据生豆的产地、种类，以及收获和储存状态等，针对单一品种选择最合适的烘焙方式，烘焙后再进行混合。与之相对应的是 premix，即将各种生豆混杂在一起进行烘焙。

采用平行式刀盘构造的 ditting KFA1203。不仅十分耐用，而且可以连续使用，这是它最大的特点。



滤纸滴滤

冰咖啡

萃取出浓郁的咖啡后，一口气倒在冻得硬邦邦的冰块上使咖啡冷却。这款咖啡香气鲜明，轻啜一口，香气即在口中萦回不散，因此，在炎热的夏季自不必说，就连寒冷的冬季这款饮品也是超有人气。



店址：东京都台东区日本堤1-23-9
电话：03-3875-2669
营业时间：8:30-21:00
休息日：星期五
<http://www.bach-kaffee.co.jp>

Cafe Bach

滤纸滴滤

巴赫混合咖啡

以打造让全家人都开心享用的 高适用性咖啡为目标！

购买咖啡豆在家制作咖啡时，根据饮用者的喜好选择冲泡方式，让全家人都开心享用才是最重要的。我认为能达到这个目标的最合适的萃取方式，就是滤纸滴滤。使用温度适当的热热水，注水时注意不要让空气混入，像画螺旋般绕圈注水，这就是萃取出美味咖啡的三个基本要点。我建议在此基础上，通过调整水温、水柱粗细和闷蒸时间，萃取出符合个人口味的咖啡。



- 萃取器具：三洋产业 深过滤层陶瓷滤杯 1~2 人份用
- 手冲壶：YUKIWA 不锈钢壶
- 下壶：三洋产业 玻璃下壶 Cafe Bach 原创
- 滤纸：三洋产业 梯形滤纸 1~2 人份用



三洋产业 深过滤层陶瓷滤杯
图片前方的是 G-101 (1~2 人份用)，后方的是 G-102 (3~5 人份用)。滤杯侧壁的倾斜角度设计，以及侧壁内面的肋骨状沟槽设计，保证了萃取的稳定完成。



三洋产业 玻璃下壶 Cafe Bach 原创
为了让萃取完成后的咖啡可以轻易地倒入杯中，把手部位没有制作成直角形，而是采用比直角角度稍大的约 120° 的弯角的设计。



【产地，处理方式】

- ① 哥伦比亚 SUPREMO
- ② 新几内亚 AA
- ③ 危地马拉 SHB
- ④ 巴西 水洗

※ 每次都要确认咖啡豆的品质和香气，甄选出合适的豆子。

【配比】1 : 1 : 1 : 1 (① : ② : ③ : ④)

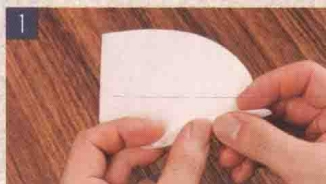
【烘焙度】深城市烘焙 (full-city roast)

※ 全部采用同样的烘焙度，烘焙后混豆。

【烘豆机】原创烘豆机 Meister (和天和铁工所共同开发)

萃取数据 (1 人份)

- 豆量：10g
- 水温：82~83°C
- 萃取量：约 150mL
- 萃取时间：2min45s
- 研磨度：中粗研磨
- 磨豆机：ditting



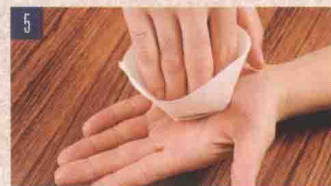
首先，将梯形滤纸的侧边重合部分认真折叠好。



用手指将侧边和底边的角压平整，一定要调整成完全贴合滤杯的形状。



侧边重合部分折好后，接下来向相反方向把底边重合部分也折叠好。



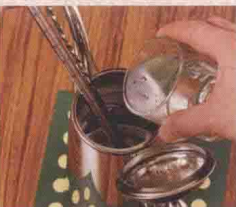
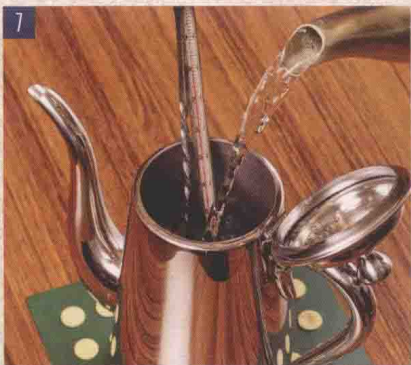
接下来把手摊开，把滤纸放在手掌上，手指伸入滤纸中间进行最后的形状调整。



侧边和底边的重合部分都折好后，手指伸入滤纸中间，将其调整成适合滤杯的形状。



把滤纸放进滤杯中，用手指压紧滤纸使其其与滤杯紧密贴合。



将温度计插入手冲壶内，倒入热水测量温度。如果水温太高，可以倒入一些冷水调节温度。



在开始注水前，要先将手冲壶壶嘴部分的存水倒掉，这样注水时才能保证温度一致。



1人份的豆量为10g(2人份约是1.8倍的豆量)，用量勺(KONO)量取磨好的咖啡粉倒入滤纸中。



将咖啡粉表面整平。要把握好咖啡粉的密度，如果压得太实，注水时水流可能被堵住。



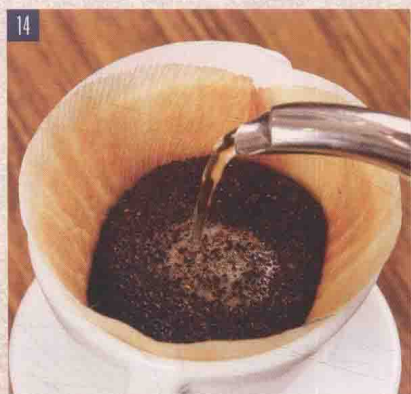
第1次注水。注水时一定要遵循三个要点：使用温度适当的热水，同时小心不让空气混入，像画螺旋般绕圈注水。



用细细的水柱缓缓地注水，当全部的咖啡粉被浸透后即停止注水(开始有连续的水滴滴入下壶中时差不多了)。



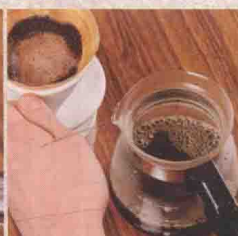
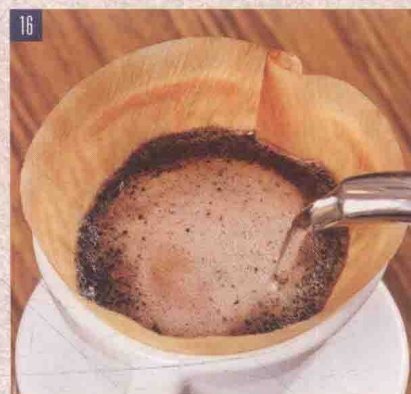
咖啡粉的表面像馒头一样膨胀起来，这种状态就称为“闷蒸”。闷蒸阶段需20-30s。



第2次注水。与第1次一样，像画螺旋般绕圈注水。



在滤杯中的水完全滴落之前，开始第3次注水。注水时注意不要越过咖啡粉的边缘。



如果下壶中的咖啡已达到预计萃取量，即使滤杯中还有热水也要立即移开滤杯结束萃取。



把萃取好的咖啡从下壶倒入咖啡杯中。如果依个人喜好想加热一下，记得擦掉下壶外壁的水汽，再快速加热。

Cafe Bach

滤纸滴滤 冰咖啡

萃取出浓郁的咖啡， 一口气倒在冻得硬邦邦的冰块上

萃取出浓郁的咖啡后，一口气倒在冻得硬邦邦的冰块上使咖啡冷却。轻啜一口，香气即在口中萦回不散，风味绝佳。这款具有十分鲜明的香气的咖啡，在炎热的夏季自不必说，在寒冷的冬季饮用也非常棒。巴西、肯尼亚、印度的咖啡豆分别进行意式烘焙，采用烘焙后混豆(after blend)，调和出酸味和苦味恰到好处的平衡。为了在短时间内让味道充分体现出来，要用磨豆机把咖啡豆磨成细细的粉末。



【产地，处理方式】

- ①巴西 水洗
- ②肯尼亚 AA
- ③印度 APAA

※ 每次都要确认咖啡豆的品质和香气，甄选出合适的豆子。

【配比】2 : 1 : 1 (① : ② : ③)

【烘焙度】意式烘焙 (Italian roast)

【烘豆机】原创烘豆机 Meister 系列 (和大和铁工所共同开发)

萃取数据 (2人份)

- 豆量：12g
- 水温：87~88℃
- 萃取量：100~120mL
- 萃取时间：2min45s
- 研磨度：细研磨
- 磨豆机：ditting

※ 萃取器具、手冲壶、下壶和滤纸同 p.007 “巴赫混合咖啡”。



加入比1人份稍多些的豆量，为12g (约1.2量勺的粉量)。



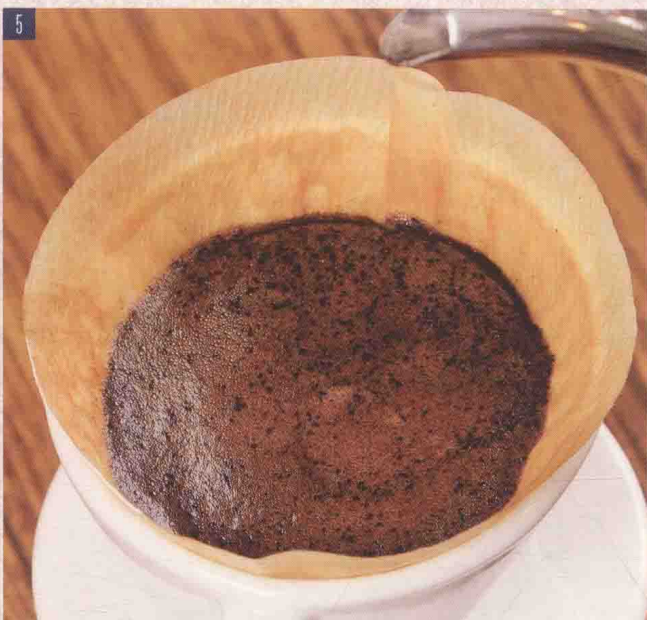
为了保证均匀萃取，需轻轻地晃动细研磨的咖啡粉，使其表面平整。



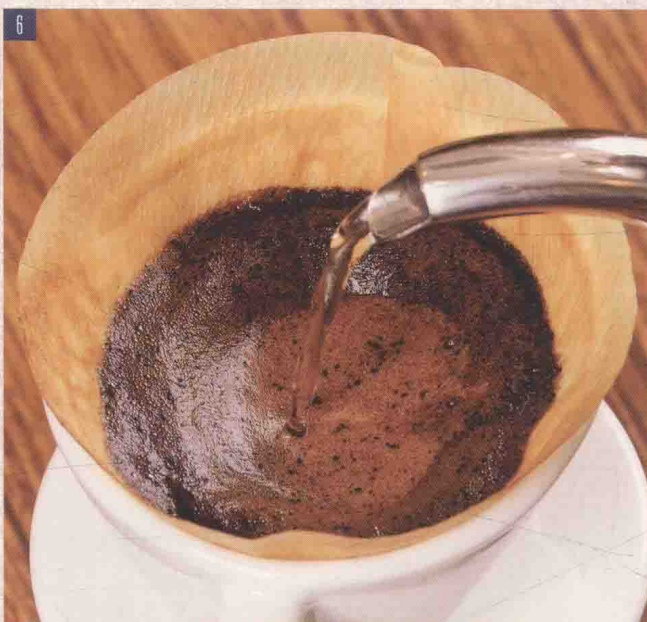
第1次注水。使用温度稍高些的87~88℃的热水。像画螺旋般绕圈注水。



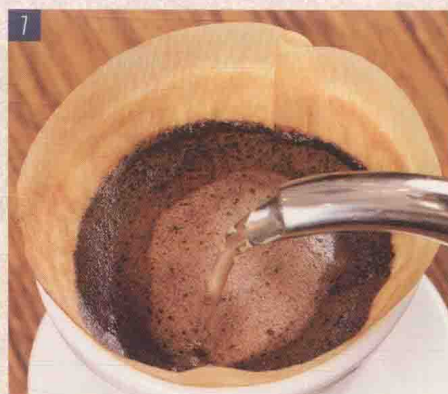
第2次注水。由于咖啡粉很细，相应地使用尽可能细的水柱慢慢地注入热水。



第3次注水。与第1次、第2次注水的要领相同，需使用尽可能细的水柱，慢慢地注入热水。



第4次注水。使用尽可能细的水柱，慢慢地注入热水。咖啡液滴落以及粉层下陷的速度也都逐渐减慢。



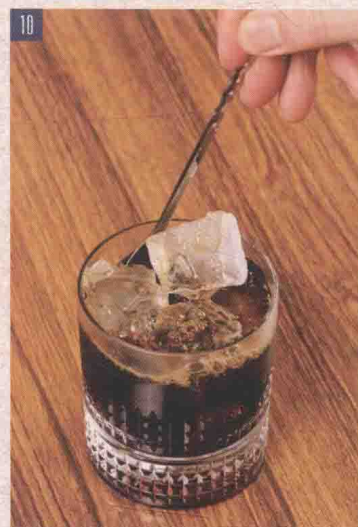
第5次注水。要领与之前相同，使用尽可能细的水柱，慢慢地注入热水。



所需萃取量较少，如果已经达到所需萃取量，即使滤杯中还有热水也要移开滤杯。



玻璃杯里预先放好冻得硬邦邦的冰块。把萃取好的咖啡一口气倒在冰块上。



咖啡倒入杯中后，如果客人立刻要喝，稍微搅拌一下就可以端给客人了。



社长 山本光弘

HIRO COFFEE

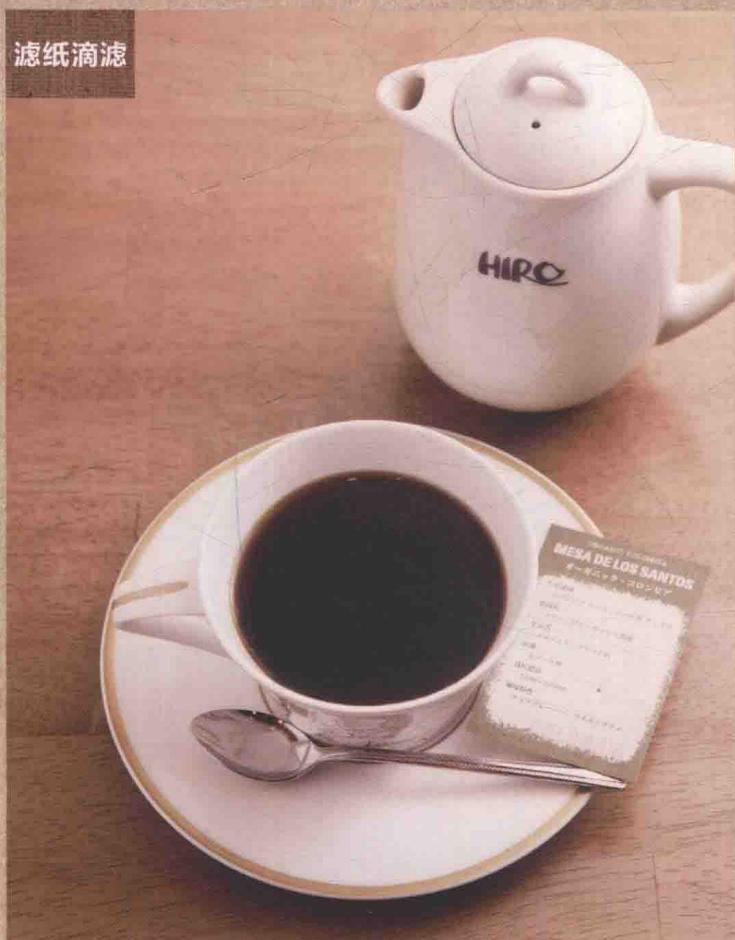
大丸梅田店

秉承可持续理念，用统一的冲泡法传达咖啡豆的产地个性

店主全身心地投入到可持续咖啡*的事业中，直接从不同的原产地购买大量的取得认证的咖啡豆。在他看来，咖啡的乐趣就来源于不同产地的风味差异。因此，无须为不同咖啡豆搭配不同冲泡法，而是采用统一的萃取方式，力求将各种咖啡豆的产地个性传达出来。同时，考虑到萃取后再加热就会有产生焦臭味的风险，2011年开始就抛弃了冲泡后再加热的做法。秉承着“原原本本地传达出咖啡的本味”的理念，将咖啡直接萃取至咖啡壶中端给客人。

* 可持续咖啡 (Sustainable coffee)，指为了咖啡的可持续性（比如不破坏生态平衡，让自然环境和生活环境都处于良好状态）而种植和营销的咖啡。

滤纸滴滤



有机哥伦比亚咖啡

这款单品咖啡所用的咖啡豆获得了日本有机农业标准 (JAS)、雨林联盟 (RAINFORST ALLIANCE)、友善鸟 (BIRD FRIENDLY) 等的多重认证，来源于世界上屈指可数的关注环境问题的农庄。它的特征是具有哥伦比亚咖啡独特的坚果香气和温和口感。提供暖瓶外带服务。另外还提供一张写有产地、农庄名字、品种、海拔、风味特征、生产者和农庄信息的小卡片。



店址：大阪府大阪市北区梅田 3-1-1
大丸梅田 9 层

电话：06-6347-1616

营业时间：10:00-20:30

周五、周六 10:00-21:00

休息日：以大丸梅田为准

<http://www.hirocoffee.co.jp>

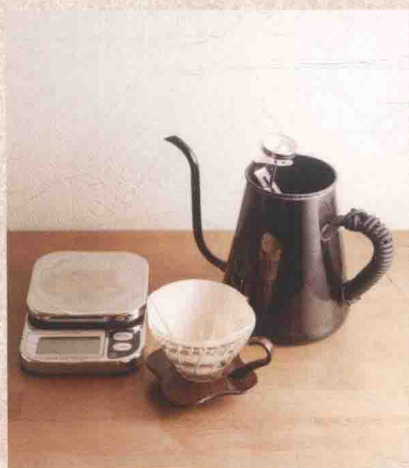
HIRO COFFEE

大丸梅田店

滤纸滴滤 有机哥伦比亚咖啡

固定咖啡粉量和注水量， 重视时间控制，让味道更加稳定

由于热水滴落的速度很快，因此必须特别留意咖啡粉和热水的计量。为了保证滤杯侧壁倾斜角度的一致，以及咖啡粉在滤纸中堆积厚度的均匀，以萃取出稳定的味道，而采用了圆锥形滤杯。所有店铺都配备了量秤以对咖啡粉量和注水量进行测量。由于对萃取时间格外重视，因此采用统一的萃取数据。另外，考虑到不同的萃取方式各有侧重，因此着重于找到良好的平衡点以通用于每种咖啡豆，目的就是將咖啡豆的产地个性充分传达出来。



- 萃取器具：HARIO 圆锥形滤杯
- 手冲壶：Takahiro 不锈钢手冲壶 0.9L
- 滤纸：圆锥形棉滤纸
- 量秤：DRETEC KS-209CR



手冲壶把手
不锈钢的把手上缠有橡胶绳，可防止手握时打滑。



手冲壶壶口
Takahiro 的手冲壶注水容易，选用它是因为其锐角壶口令热水可垂直流下，让人十分中意。



【产地，农庄，海拔，处理方式】
哥伦比亚 桑坦德 (Santander) 圣希尔 (San Gil) El Roble (Mesa de Los Santos) 农庄 1500-1650m 水洗
【烘焙度】中深烘焙
【烘豆机】Fuji Royal (富士皇家) 半直火式 60kg

萃取数据 (1人份)

- 豆量：20g
- 水温：96℃
- 萃取量：200mL
- 萃取时间：1min40s
- 研磨度：中度研磨
- 磨豆机：Kalita 高速磨豆机 (High Cut Mill)



咖啡萃取完成后不再加热，为保证给客人端上时温度仍维持在 72~75℃，店家十分注重温度管控。滤杯和白瓷咖啡壶通常都要预先加热使其温度保持在 70℃ 以上。



为了萃取出稳定的味道，采用滤纸滴滤萃取的所有店铺都配备了电子量秤。还特别定制了和吧台搭配的手冲工作台。