

FOOD DICTIONARY

Sophistication and Knowledge of Food
for Gourmand.
The Pleasures of the Table!

日本榎出版社 编著
王慧 译

咖啡

真正美味的咖啡
究竟在何处？

The Basic of COFFEE



从咖啡豆的产地到特性、
从合适的烘焙程度到研
磨程度、从各式冲泡方
法到咖啡品鉴，当对咖
啡的一切都了然于心时，
幸福感便会油然而生。

南海出版公司

FOOD DICTIONARY

Sophistication and Knowledge of Food
for Gourmand.
The Pleasures of the Table!

咖
啡

The Basic of
COFFEE

日本榎出版社 编著
王 慧 译

南海出版公司

2018 · 海口

图书在版编目 (CIP) 类

咖啡 / 日本榎出版社编著, 王慧, 王青译.

海出版公司, 2018.7

ISBN 978-7-5442-9354-9

I. ①咖… II. ①日… ②王… III. ①咖啡—基本知识
IV. ①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第127358号

著作权合同登记号 图字: 30-2018-016

TITLE: [FOOD DICTIONARY コーヒー]

BY: [榎出版社]

Copyright © 2016 EI Publishing CO.,LTD.

Original Japanese language edition published by EI Publishing CO.,LTD..

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with EI Publishing CO.,LTD., Tokyo through NIPPAN IPS Co., Ltd..

本书由日本榎出版社授权北京书中缘图书有限公司出品并由南海出版公司在中国范围内独家出版本书中文简体字版本。

KAFEI

咖啡



策划制作: 北京书锦缘咨询有限公司 (www.booklink.com.cn)

总 策 划: 陈 庆

策 划: 滕 明

编 者: 日本榎出版社

译 者: 王 慧

责任编辑: 雷珊珊

排版设计: 王 青

出版发行: 南海出版公司 电话: (0898) 66568511 (出版) (0898) 65350227 (发行)

社 址: 海南省海口市海秀中路51号星华大厦五楼 邮编: 570206

电子信箱: nhpublishing@163.com

经 销: 新华书店

印 刷: 北京天恒嘉业印刷有限公司

开 本: 889毫米×1194毫米 1/32

印 张: 6

字 数: 238千

版 次: 2018年7月第1版 2018年7月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5442-9354-9

定 价: 48.00元

南海版图书 版权所有 盗版必究

CONTENTS

FOOD DICTIONARY | COFFEE



为了品尝一杯美味咖啡

004 咖啡豆基础知识

认识咖啡豆

- | | | | |
|-----|-----------|-----|-----------|
| 006 | 两大咖啡豆品种 | 015 | 咖啡豆的大小 |
| 008 | 各种各样的阿拉比卡 | 016 | 烘焙导致的味道差异 |
| 010 | 产地导致的特点差异 | 020 | 咖啡豆的研磨方法 |
| 014 | 咖啡豆的成熟 | | |

咖啡豆的挑选方法

- | | |
|-----|------------------------------------|
| 022 | professional 01 武藏野咖啡店 上山雅敏 |
| 024 | professional 02 BABA'S COFFEE 松井信之 |
| 026 | professional 03 Cafetenango 栢沼良行 |
| 028 | 根据情况选择咖啡豆 咖啡兰馆 |

030 Coffee Story 1 咖啡豆的生产故事

在家重现咖啡名店的味道

034 美味咖啡的冲泡方法

- | | |
|-----|----------------------------------|
| 036 | 滤纸滴漏式咖啡 / CAFÉ BERNINI |
| 042 | 法兰绒滴漏式咖啡 / CAFÉ TROIS BAGUES |
| 048 | 法式压滤咖啡 / 保利斯塔 银座店 |
| 054 | 虹吸式咖啡 / Reels |
| 060 | 冰咖啡 / 生豆屋 |
| 068 | 意式咖啡 / Scrop COFFEE ROASTERS 目白店 |
| 080 | 自家烘焙 / Wild 咖啡 |
| 086 | 混合咖啡 / Café des Arts Pico |



092 Coffee Story 2 解密咖啡的历史

了解各国的特色咖啡庄园

096 世界各地的咖啡产地

巴西 / 哥伦比亚 / 危地马拉 / 巴拿马 / 哥斯达黎加 / 萨尔瓦多 / 埃塞俄比亚 / 肯尼亚
卢旺达 / 印度尼西亚 / 多米尼加 / 布隆迪 / 洪都拉斯 / 玻利维亚 / 印度 / 尼加拉瓜

136 Coffee Story 3 日本咖啡文化的先驱者

140 咖啡杯美学

挑选咖啡杯的方法 / 咖啡杯的种类 / 探访咖啡器具产地

152 咖啡伴侣

水 / 砂糖 / 奶油 / 甜点 / 特调咖啡

166 咖啡器具清单

研磨器 / 滤杯 / 手冲壶 / 咖啡壶 / 法式压滤壶 / 自动咖啡机
意式咖啡机

178 咖啡知识集锦

184 咖啡豆订购指南

188 咖啡术语集锦



FOOD DICTIONARY

Sophistication and Knowledge of Food
for Gourmand.
The Pleasures of the Table!

咖
啡

The Basic of
COFFEE

日本榎出版社 编著
王 慧 译

南海出版公司

2018 · 海口

CONTENTS

FOOD DICTIONARY | COFFEE



为了品尝一杯美味咖啡

004 咖啡豆基础知识

认识咖啡豆

- | | | | |
|-----|-----------|-----|-----------|
| 006 | 两大咖啡豆品种 | 015 | 咖啡豆的大小 |
| 008 | 各种各样的阿拉比卡 | 016 | 烘焙导致的味道差异 |
| 010 | 产地导致的特点差异 | 020 | 咖啡豆的研磨方法 |
| 014 | 咖啡豆的成熟 | | |

咖啡豆的挑选方法

- | | |
|-----|------------------------------------|
| 022 | professional 01 武藏野咖啡店 上山雅敏 |
| 024 | professional 02 BABA'S COFFEE 松井信之 |
| 026 | professional 03 Cafetenango 栢沼良行 |
| 028 | 根据情况选择咖啡豆 咖啡兰馆 |

030 Coffee Story 1 咖啡豆的生产故事

在家重现咖啡名店的味道

034 美味咖啡的冲泡方法

- | | |
|-----|----------------------------------|
| 036 | 滤纸滴漏式咖啡 / CAFÉ BERNINI |
| 042 | 法兰绒滴漏式咖啡 / CAFÉ TROIS BAGUES |
| 048 | 法式压滤咖啡 / 保利斯塔 银座店 |
| 054 | 虹吸式咖啡 / Reels |
| 060 | 冰咖啡 / 生豆屋 |
| 068 | 意式咖啡 / Scrop COFFEE ROASTERS 目白店 |
| 080 | 自家烘焙 / Wild 咖啡 |
| 086 | 混合咖啡 / Café des Arts Pico |



092 Coffee Story 2 解密咖啡的历史

了解各国的特色咖啡庄园

096 世界各地的咖啡产地

巴西 / 哥伦比亚 / 危地马拉 / 巴拿马 / 哥斯达黎加 / 萨尔瓦多 / 埃塞俄比亚 / 肯尼亚
卢旺达 / 印度尼西亚 / 多米尼加 / 布隆迪 / 洪都拉斯 / 玻利维亚 / 印度 / 尼加拉瓜

136 Coffee Story 3 日本咖啡文化的先驱者

140 咖啡杯美学

挑选咖啡杯的方法 / 咖啡杯的种类 / 探访咖啡器具产地

152 咖啡伴侣

水 / 砂糖 / 奶油 / 甜点 / 特调咖啡

166 咖啡器具清单

研磨器 / 滤杯 / 手冲壶 / 咖啡壶 / 法式压滤壶 / 自动咖啡机
意式咖啡机

178 咖啡知识集锦

184 咖啡豆订购指南

188 咖啡术语集锦



[为了品尝一杯美味咖啡]

The basics of Coffee

咖啡豆基础知识

Do you
know me?



由于品种和产地不同，咖啡豆的特性也有所不同。

烘焙程度不同，咖啡豆的味道也会发生变化。

了解咖啡豆知识，掌握咖啡豆的挑选诀窍！

[主编 / p006 ~ p019 丸山健太郎 (丸山咖啡 → p097) p020 ~ p021 Wild Coffee (→ p080)]

(照片 / p006 ~ 019 是枝右恭)

1

认识咖啡豆

两大咖啡品种	p006
各种各样的阿拉比卡	p008
产地导致的特点差异	p010
咖啡豆的成熟	p014
咖啡豆的大小	p015
烘焙导致的味道差异	p016
咖啡豆的研磨方法	p020

2

咖啡豆的挑选方法

Professional 01	
武藏野咖啡店 上山雅敏	p022
Professional 02	
BABA'S COFFEE 松井信之	p024
Professional 03	
Cafetenango 栢沼良行	p026
根据情况选择咖啡豆	p028
咖啡兰馆	



自然培育的野生风味

ROBUSTA

罗布斯塔

罗布斯塔抗病虫害能力强，适合低地栽培，产量稳定。但是罗布斯塔有独特的泥土味道，所以不适合直接饮用。通常会少量罗布斯塔混合在意式咖啡里，增添浓厚口感。与阿拉比卡相比，罗布斯塔给人留下了劣质的印象，但是最近也培育出了较优质的罗布斯塔，所以高价交易的情况时有发生。

COFFEE BEANS
FORM 01

Two Coffee beans

两大咖啡豆品种

据说咖啡的品种有 200 种以上，但是市场上主要流通的却只有 2 种。

COFFEE BEANS
FORM 02

令人沉迷的丰富香气

ARABICA

阿拉比卡

阿拉比卡占咖啡总产量的 70%。抗病虫害能力弱，适合栽种在海拔较高的区域。由于自然交配和改良，衍生了很多品种。其中波旁和铁毕卡被广泛栽种在世界各地。阿拉比卡当中有部分品种香气丰富、味道甘甜，获得了精品咖啡的高评价。



一颗咖啡豆究竟隐藏了什么秘密？让我们来一探究竟吧！

认识咖啡豆

学习咖啡豆的品种、产地、大小、成熟以及烘焙和研磨方法等基础知识，这是获得优质咖啡豆，品尝美味咖啡的第一步。



如果掌握了咖啡豆品种以及产地差异等基础知识，就可以在庄园试饮和比较咖啡，这是很有趣的事情。

产地不同，咖啡豆的种类也大不相同。首先让我们了解一下咖啡豆的品种

年均温度为20℃，成长期需要充足的降水，这便是栽培咖啡树的条件。咖啡树广泛种植在赤道附近的热带、亚热带地区。

广泛用于饮用的咖啡豆有两大类，分别是阿拉比卡和罗布斯塔（中果咖啡豆的一种）。咖啡业界认为美味的咖啡品种几乎都是阿拉比卡，而日本的自家烘焙咖啡店使用的也都是阿拉比卡咖啡豆。

阿拉比卡的原产地为非洲的埃塞俄比亚。现在则以巴西、哥伦比亚为主产地，而中美洲以及亚洲也有栽种。阿拉比卡的口感和香气都非常丰富，而且带有酸味，

是适合日常饮用的咖啡品种。不过，阿拉比卡也因为自然变异和人工改良，而产生了很分多支品种。最近广受关注的品种，便是在2004年巴拿马国际生豆拍卖会上，刷新了最高拍卖记录的“瑰夏”。瑰夏拥有与一般咖啡完全不同的香水般的香味，柑橘系的香味以及偏甜的酸味让全世界的买家惊叹不已。

另一方面，与阿拉比卡相比，罗布斯塔更容易栽种，产量也大，而且价格便宜，所以经常用于制造速溶咖啡等产品。

Other Arabica

各种各样的阿拉比卡

接下来为大家介绍 6 种近年来广受关注且风味独特的典型阿拉比卡咖啡豆。



巴西的代表咖啡豆，具有较高的生产率

MUNDO NOVO

新世界

波旁与苏门答腊的交配种。抗病虫害能力强、产量高，因此成为了巴西咖啡豆的主力品种。味道与波旁相近。



萨尔瓦多开发的大粒交配种

PACAMARA

帕卡马拉

巨型象豆（铁毕卡的突变种）与帕卡斯（波旁种的突变种）的交配种。豆粒较大，带有独特的香味。



成名于巴拿马，带有醇厚的柑橘类香气

GEISHA

瑰夏

瑰夏是埃塞俄比亚的原产品种，产量较低，较为珍贵。它拥有其他咖啡豆所没有的香水般的芳香，近年来在世界市场上广受关注。

即便是相同的咖啡豆品种，如果种植在不同的产地，味道就会随之改变。气候、土壤以及栽种条件会影响咖啡豆的风味，如今不同庄园导致的味道差异也受到人们的关注。即便在同一个国家栽种，栽种意识较高的生产者培育出来的咖啡豆会表现出明显不同的品质。究其源头便是精品咖啡运动的兴起。

PICK UP

什么是圆豆？

一颗圆豆相当于两颗平豆！珍贵的圆形生豆

一般的咖啡豆呈半圆形，被称为平豆。一颗咖啡果中会有两颗平豆，但也有极少的咖啡果中只有一颗圆形种子，这便是圆豆。因为是由一侧的种子发育而成，较为难得，收获量仅占总量的3%~5%，所以价格昂贵。

ZOOM



ZOOM



与铁毕卡齐名，阿拉比卡两大品种之一

BOURBON

波旁

从也门移植到波旁岛（今留尼汪岛）并产生突变的咖啡豆品种。抗病虫害和霜害能力较弱，目前正在品种改良。

ZOOM



被称为阿拉比卡原种的古老咖啡豆品种

TYPICA

铁毕卡

抗病虫害能力较弱，产量较低，如果栽种条件优越，会带有丰富的甜味。由于该品种品质良好，近年来备受注目。

ZOOM



产于巴西，波旁的突变品种

CATURRA

卡杜拉

抗病虫害能力较强，耐低温。与波旁一样拥有丰富的酸味和甜味。卡杜拉是危地马拉等中美洲国家的主要咖啡豆品种。

Main producing areas

产地导致的特点差异

咖啡豆很容易体现其产地特征，故而多会在咖啡豆的品种名称前面加上国家名。下面将向大家介绍代表性咖啡豆的特征。

MANDHELING

曼特宁

产于印度尼西亚的曼特宁咖啡豆得名于浓厚的味道。这种咖啡豆质地坚硬，深度烘焙能带来苦味，不过中度烘焙也能充分感受其香醇。

代表产地

- 印度尼西亚（曼特宁、托那加）
- 印度

如果你喜欢单品咖啡就可以选择这种咖啡豆。



GUATEMALA

危地马拉

优质的中美洲咖啡豆，拥有明显的酸味和华丽的香气。如果烘焙过度，会让酸味消失，为了保留酸味，最好用浅度~中度烘焙。也可以制作混合咖啡。

代表产地

- 危地马拉
- 哥斯达黎加
- 萨尔瓦多
- 尼加拉瓜

能够明显感觉到清爽的酸味。



不拘泥于固有观念，用舌头寻找你喜欢的味道吧

如果去专卖店购买咖啡豆，就会惊叹咖啡豆的种类居然如此繁多，对于初学者来说，应该用什么标准购买咖啡豆呢？这是一个难题。最容易懂的标准莫过于根据产地区分咖啡豆。例如，哥伦比亚以及巴西咖啡豆的酸味与苦味十分均衡，中美洲危地马拉以及巴拿马咖啡豆拥有果香和明显的酸味。只看咖啡豆的产地就可以大致了解其特征。如果对比过非洲、中美洲、亚洲等各个地区咖啡豆的味道，就能够清楚地分辨出其味道的不同。

“丸山咖啡”的丸山先生说：“尽管我们可以通过产地来区分咖啡豆，但最好不要过于拘泥产地概念，而要尊重自己的内心。即便产地相同，咖啡豆的味道也会有细微的差异。学习咖啡的基础知识后，要把自己的内心想法展现出来，用纯粹的心情去选择和品尝咖啡。”

发现自己喜欢的咖啡店或咖啡豆专卖店也很重要。店里不同咖啡的烘焙程度以及萃取方法也有所不同，在同一家咖啡店试饮和比较咖啡，能够帮助我们正确判断咖啡味道的差异。

“先在咖啡店里点一杯混合咖啡。混合咖啡能够充分反映出这家店店主的喜好。如果你觉得混合咖啡美味，就说明这家咖啡店的咖啡味道与你的口味较为相近。以混合咖啡为中心，开始尝试店内各式各样的咖啡，慢慢就能找到自己喜欢的咖啡了。”

BRASIL

巴西

代表产地

- 巴西
- 哥伦比亚
- 玻利维亚

酸味和苦味较为均衡，味道较好，经常用来做混合咖啡的基底，适合浅度烘焙～深度烘焙，烘焙要求不高。

味道均衡。

