

113

道
不
可
错
过
的
冰
热
咖
啡

Coffee

啡



经典 咖啡

辽宁科学技术出版社

蒋 馥 安 著



TASTER004

本书中文简体字版，由台湾朱雀文化事业股份有限公司正式授权辽宁科学技术出版社出版发行。著作权合同登记2002第044号

版权所有·不得翻印

图书在版编目(CIP)数据

经典咖啡 / 蒋馥安著，—沈阳：辽宁科学技术出版社，2002.8

ISBN 7-5381-3692-4

I. 咖… II. 蒋… III. 咖啡—基本知识 IV. TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2002)第042755号

出版者：辽宁科学技术出版社

(地址：沈阳市和平区十一纬路25号 邮编：110003)

印刷者：鹤山雅图仕印刷有限公司

发行者：各地新华书店

开本：787mm×1092mm 1/24

字数：180千字

印张：6

印数：1—6000

出版时间：2002年8月第1版

印刷时间：2002年8月第1次印刷

责任编辑：李 夏 袁跃东

封面设计：李若虹

版式设计：原 舒

责任校对：王春茹

定 价：32.00元

联系电话：024-23284360

邮购咨询电话：024-23284502

E-mail: lkzzb@mail.lnpgc.com.cn

http://www.lnkj.com.cn

C O N T E N T S



113 道不可错过的冰热咖啡



Coffee

经典咖啡

蒋馥安◎著



煮出一杯好咖啡

煮咖啡的器具 8

美式咖啡机

意大利咖啡机

意大利蒸馏咖啡壶（摩卡壶）

卡布奇诺冰砂 9

滤杯式煮器

虹吸式(SYPHON)咖啡煮器

单冲咖啡煮法

双冲咖啡煮法

鲜奶油制作 14

雪克壶、盎司杯和酒吧长匙 14

奶泡制作

磨豆机

煮咖啡的材料 16

制作咖啡时的注意事项 17

煮杯好喝的热咖啡

煮杯好喝的冰咖啡

品尝一杯好咖啡



[目录]

CONTENTS

CONT



经典和流行热咖啡

- 热拿铁跳舞咖啡 21
- 薄荷咖啡 23
- 卡布奇诺咖啡 24
- 瑞士摩卡可可咖啡 24
- 康宝兰 25
- 玛其哈朵 25
- 皇家咖啡 27
- 热情咖啡 29
- 爱尔兰咖啡 31
- 蜜思梅咖啡 32
- 鸳鸯咖啡 32
- 维也纳咖啡 33
- 苏格兰爱丽丝咖啡 33



花式热咖啡

- 庞德咖啡 37
- 巴巴利安咖啡 38
- 豪博咖啡 39
- 爱恩斯坦咖啡 40
- 巴西利亚咖啡 40
- 玛克兰咖啡 41
- 罗马咖啡 41
- 黑浓咖啡 42
- 黑砂糖咖啡 42
- 果酱咖啡 43
- 巴黎浪漫曲 43
- 罗马假期 44
- 法国情人 44
- 莫内雷那咖啡 45
- 爱列斯咖啡 45
- 亚玛雷特咖啡 47
- 淡红色咖啡 49
- 亚历山大咖啡 51
- 胡桃咖啡 53
- 生姜咖啡 54



ENTS



杏仁咖啡 54
 凤梨咖啡 55
 香草咖啡 55
 情人的眼泪 56
 古拉索咖啡 56
 艾妮塔小姐 57
 玛莉亚泰瑞莎 57
 爪哇摩卡咖啡 58
 玛莎克兰咖啡 59
 爱尔兰香料咖啡 61
 柠檬皇家咖啡 63
 香料咖啡 64
 茴香咖啡 65
 阖家欢咖啡 66
 露西亚热咖啡 66
 绿茶咖啡 67
 香甜酒咖啡 67

经典和流行冰咖啡

冰拿铁跳舞咖啡 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
 恋恋风情三合一冰咖啡 76
 奥雷冰咖啡 76
 魔幻飘浮冰咖啡 77
 拉姆冰咖啡 77
 咖啡浮舟 79
 白与黑冰咖啡 80
 午夜香吻俄罗斯冰咖啡 81
 哥布基诺冰咖啡 82
 飘浮冰咖啡 82
 爱尔兰冰咖啡 83
 亚历山大冰咖啡 83
 霜冰咖啡 85

花式冰咖啡

黑玫瑰冰咖啡 89
 粉黛冰咖啡 90
 库巴冰咖啡 91
 拉丁冰咖啡 93
 水果咖啡 94
 伊甸园冰咖啡 95
 卡尔亚冰咖啡 97
 波卡诺冰咖啡 99





库勒冰咖啡	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
法兰西斯冰咖啡	102
教宗冰咖啡	103
罗马冰咖啡	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
墨西哥炎阳冰咖啡	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
牙买加冰咖啡	112
摩卡福尔斯冰咖啡	112
冰岛冰咖啡	113
冰镇冰咖啡	113
恋吻冰咖啡	114
皇室贵族	114
百香冰咖啡	115
才子冰咖啡	115
麦斯冰咖啡	116
樱桃冰咖啡	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

认识咖啡

咖啡历史	125
咖啡品种	127
咖啡特性	128
开店须知	129
单品热咖啡课	
选咖啡豆	
烘焙咖啡	130
调配咖啡	132
保存咖啡豆	134
全世界都在喝咖啡	135

请你深呼吸一下——这是一杯咖啡的香味。

[煮出一杯好咖啡]



你知道为什么咖啡让人着迷，就因为它变化万千、可塑性高；运用不同的机器和设备冲冲泡泡，完全不同的咖啡风味就出来了。

煮咖啡的器具

以下介绍几种市面上常见的咖啡煮器：

美式咖啡机

优点：适用于对咖啡因较不敏感，又喜好偶尔来一杯的人。

缺点：味道较淡、香味不够，比较接近美式咖啡。

分量：200ml咖啡

材料：咖啡粉10 ~ 15g、水200ml。

价格：600 ~ 2000元(新台币)。

做法：依照厂商与说明书使用，即可冲出你想要的咖啡。

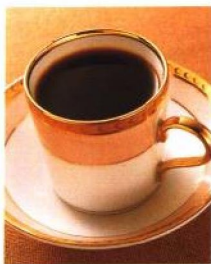
注意：使用的咖啡粉末不可磨至极细。



●美式咖啡机



●美式淡咖啡



●ESPRESSO

意大利咖啡机

优点：行动快速，可供应人流多的餐厅，较适于营业场所。

缺点：1.口味太接近，因为皆用一种或两种不同的咖啡粉，无法常常更换不同的咖啡豆。

2.香味稍嫌不够。

3.用机器打的奶泡，气泡颗粒较粗，无法太细致。

分量：120ml咖啡。

材料：意大利咖啡粉10 ~ 15g、水150ml。

价格：家用蒸汽式3000 ~ 8000元(新台币)，专业用30000 ~ 50000元(新台币)。

做法：利用蒸汽压力，瞬间将咖啡成分冲泡出来，请依照厂商与说明书使用，即可冲出你想要的咖啡。

注意：使用的咖啡粉末均需磨至极细粒。



●意大利咖啡机

意大利蒸馏咖啡壶（摩卡壶）

优点：操作简单，不需花费多少精力。

缺点：味道较浓，香味不够。

价格：1000 ~ 3000元(新台币)。

分量：80ml咖啡。

材料：意大利咖啡粉16g（约2大匙）、水105ml。

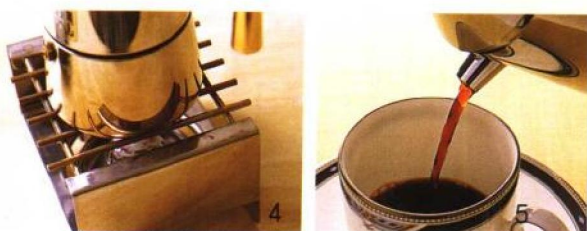


做法：

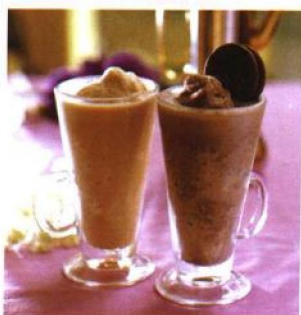
- 1.将水倒入咖啡壶的下壶，咖啡粉盛器放入下壶中，倒入咖啡粉。
- 2.取1张滤纸蘸湿，平铺于咖啡下壶瓶口表面。
- 3.上壶置于下壶上方，锁紧后置于铁架上。
- 4.以酒精灯加热，至蒸汽上升及水滚即可熄火。
- 5.将煮好的咖啡倒杯中即可。

注意：

此壶一次最少煮两人份，一份为35 ~ 45ml。



卡布奇诺冰砂



材料：

意大利咖啡60ml、鲜奶油30ml、蜂蜜15ml、糖水30ml、碎冰275g。

做法：

- 1.将碎冰、咖啡及其他材料放入果汁机中，以高速先搅打10秒钟。
- 2.以酒吧长匙略微拌一拌，再继续搅打20秒钟即可。

滤杯式煮器

优点：适合个人使用，简单、方便、便宜，煮出来的咖啡香、醇、好喝。

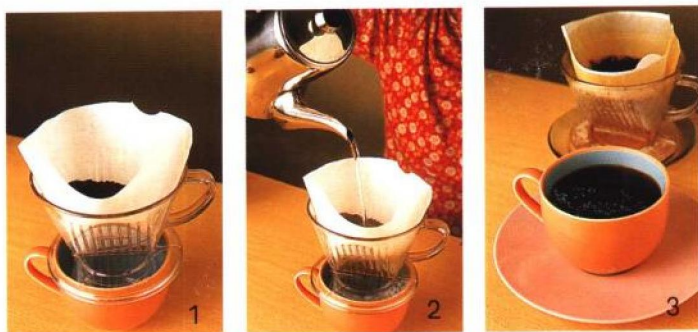
缺点：较耗时，需练习，一开始可能冲出来的咖啡酸味会很重，原因除了出水量控制不好之外，咖啡本身的品质以及颗粒粗细也是重要关键。

分量：120ml咖啡。

材料：咖啡粉10 ~ 15g、热水150ml。

价格：一般滤杯分单孔（美里达）、双孔（斯利佛）和3孔（卡里达），价位均在150 ~ 300元（新台币）之间。

做法：先折一下滤纸的底部线与边线使贴近过滤器，摊开在滤杯上，底下放一个咖啡杯或桔茶壶（图1），滤纸上放咖啡粉，将粉弄平，以长柄匙在正中心挖个凹洞做记号，这是滴水的位置，由此中心点朝外侧以画圈圈的方式缓缓冲入热水（图2）即成（图3）。



滤杯式咖啡好喝的诀窍：

1. 画圈圈时请以顺时针方向与逆时针方向交互冲之，如此咖啡粉才会冲的均匀。
2. 冰咖啡或浓咖啡的材料：水150ml，咖啡粉20 ~ 35g，如此咖啡才够浓醇。
3. 滤器通常有塑胶制品和陶制品，若要保持注入沸水的温度，应选用塑胶制品为佳，陶制较不易导热。
4. 注入开水时使用的水壶，最好是细长尖口的壶口，可以使开水垂直地倒于咖啡粉上较佳。
5. 滴漏的咖啡杯要先温杯。
6. 使用的咖啡粉末不宜磨至极细粒，否则会很苦。

虹吸式(SYPHON)咖啡煮器

优点：煮出来的咖啡香、醇。

缺点：1.较耗时。

2.要凭经验，若水量、温度、时间、火候未控制好，会变得又酸又涩亦无香味。

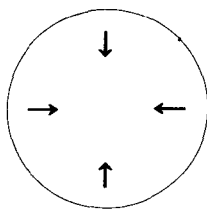
价格：有50A-3与TCA-3两种

50A-3：上瓶口小、短管、软橡皮；下瓶口大，上瓶易插，易拔，加速较慢，较适合初学者。约1100~2100元(新台币)。

TCA-3：上瓶口大，长管、硬橡皮；下瓶口小，上瓶旋转插入，不好拔，加速较快，适用于专业人士。约1100~2100元(新台币)。

虹吸式咖啡好喝的诀窍：

1. 下瓶要擦干，不能有水滴。
2. 水质：要用纯水、净水、磁化水，勿用矿泉水。
3. 温度：80~90℃。
4. 时间：全部50~60秒，勿超过时间太久，时间长短可视咖啡粉的粗细，火候、火力强弱而调整。
5. 咖啡豆要新鲜，勿受潮；最好现磨现煮。
6. 注意风向，勿直吹火源，注意火源大小。
7. 过滤网要泡在清水中备用或是保存于冰箱中，要定期清洗并更换滤布。
8. 拨动或搅拌方法要正确。
9. 木棒拨动或搅拌只要插入2/3处，勿刮到底下过滤网。木棒于煮沸中途勿沾其他水再拿回去拨或搅。
10. 用湿布擦下座，须先擦底部，再擦左右两旁。



* 拨动法：就是将咖啡粉以前后左右的方式由四周拨至中央，幅度要大、动作要轻，如此咖啡粉才会煮的均匀，不至太酸涩，且可保存香味。

* 单冲法为何要倒掉水：因底座的水未煮到咖啡，要倒掉才让煮好的咖啡不至太淡，较为香醇。

* 双冲法为何要挖洞：因为双冲法的咖啡粉较多，挖洞是要让咖啡煮器透气，如此比较好煮。

单冲咖啡煮法

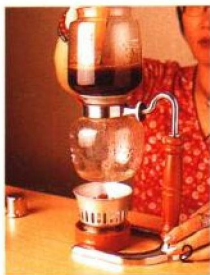
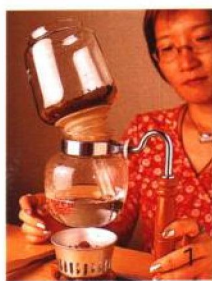
单冲咖啡水多、粉少，味道较淡，适合制作单品咖啡或者单品花式热咖啡，如：蓝山、巴西、哥伦比亚等咖啡粉。

分量：120 ~ 130ml。

材料：咖啡粉10 ~ 20g、水190ml。

做法：

1. 将虹吸式咖啡壶的下壶装水，点燃酒精灯（图1）。当水冒小水珠时，插入装好咖啡粉的上壶。
2. 下壶内的沸水会急速上升，水一上升就开始计时，大约20秒时，以拨动法前后左右的方式由四周拨至中央，将咖啡粉拨湿（图2），等到40秒时再拨一次，60秒则熄火（图3）。
3. 此时下壶还有未上升的水，先倒出下壶剩余的水（图4）；取一湿抹布，拭擦底座（图5），以热胀冷缩的方式，让咖啡急速下降即成。



双冲咖啡煮法

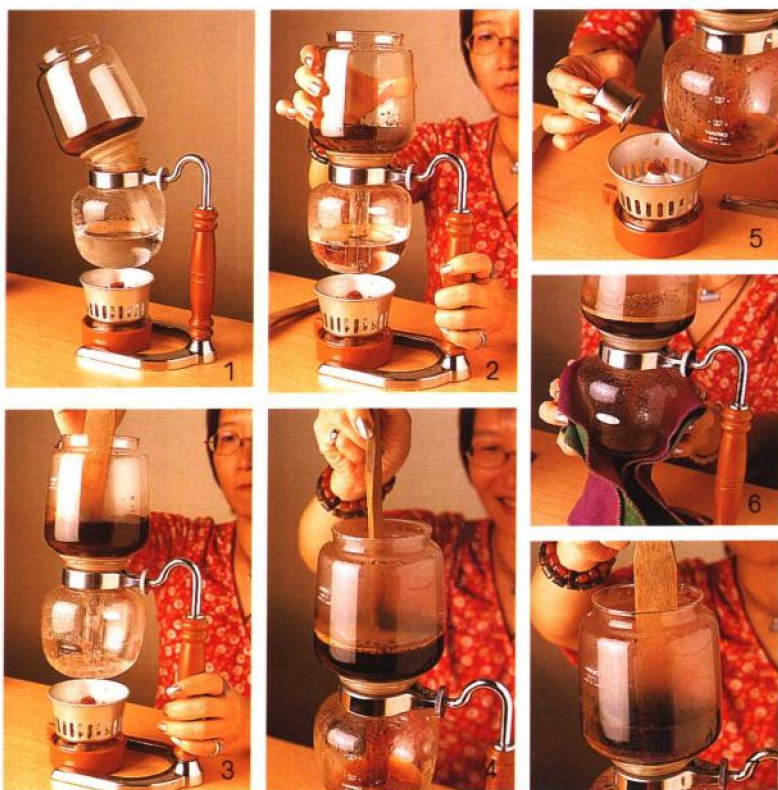
双冲咖啡水少、粉多，味道较浓醇，运用于制作花式冰咖啡与浓醇的意大利咖啡。适合双冲的咖啡粉，包括曼特宁、意大利、爪哇、炭烧和综合冰咖啡粉。

分量：120 ~ 130ml。

材料：咖啡粉20 ~ 35g、水170ml。

做法：

1. 将虹吸式咖啡壶的下壶装水，点燃酒精灯（图1）。当水冒小水珠时，插入装好咖啡粉的上壶（图2）。
2. 下壶内的沸水会急速上升，水一上升就开始计时，大约30秒时，以拨动法（图3）前后左右的方式由四周拨至中央，将咖啡粉拨湿（图4），等底座的水冲上去时可则熄火（图5）。
3. 取一湿抹布，拭擦底座，以热胀冷缩的方式，让咖啡急速下降（图6）。
4. 当全部咖啡降入下壶后，再点燃酒精灯，将上层的咖啡粉中央轻挖一个洞（图7），等水上升约30秒即可再拨动大约15 ~ 25秒，以热胀冷缩的方式让咖啡下降。



鲜奶油制作



1. 将市售的液态鲜奶油200ml倒进打蛋盆中, 用打蛋器以低速搅打(图1)。
2. 至鲜奶油起泡后, 加入8g白砂糖, 转中速搅打, 等糖溶的差不多时, 放入香草粉1g继续打(图2)。
3. 当举起打蛋器鲜奶油可立起, 尖端不会下垂, 成霜状即成(图3)。
4. 放入挤花袋中即可挤出鲜奶油花。



注意:

1. 所有的器皿均不可有水。
2. 要朝同一个方向搅打, 顺时针或逆时针皆可。

雪克壶、盎司杯和酒吧长匙



皆为制作冰咖啡的器材。雪克壶又称雪克杯, 可用来摇匀冰咖啡, 以不锈钢材质最理想。盎司杯可测量少量的液体, 两端的容量分别为30ml和15ml。酒吧长匙可搅拌雪克壶或长杯子里的溶液。