

精选世界122种精品咖啡！ 详解咖啡的一切



咖啡事典

[日] 田口护 主编 陈宗楠 译

咖啡事典

[日] 田口护 主编 陈宗楠 译



中国民族摄影艺术出版社

版权所有 侵权必究

图书在版编目 (C I P) 数据

咖啡事典 / (日) 田口护主编; 陈宗楠译. -- 北京:
中国民族摄影艺术出版社, 2016.10
ISBN 978-7-5122-0904-6

I. ①咖… II. ①田… ②陈… III. ①咖啡 - 基本知
识 IV. ①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第209001号

TITLE: [珈琲事典]

BY: [田口 護]

Coffee Jiten © Gakken Plus 2014

First published in Japan 2014 by Gakken Plus Co., Ltd., Tokyo

Chinese Simplified character translation rights arranged with Gakken
Plus Co., Ltd. through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

本书由日本株式会社学研出版授权北京书中缘图书有限公司出品并由中国民族摄影艺术出版社在中国范围内独家出版本书中文简体字版本。

著作权合同登记号: 01-2016-4191



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

设计制作: 王 青

书 名: 咖啡事典

主 编: [日] 田口护

译 者: 陈宗楠

责 编: 张 宇 连 莲

出 版: 中国民族摄影艺术出版社

地 址: 北京东城区和平里北街14号 (100013)

发 行: 010-64211754 84250639 64906396

印 刷: 北京利丰雅高长城印刷有限公司

开 本: 1/16 170mm × 240mm

印 张: 17

字 数: 213千字

版 次: 2017年1月第1版第1次印刷

ISBN 978-7-5122-0904-6

定 价: 88.00元



第一章

彻底讲解美味咖啡的冲泡方法 掌握专业技能，让咖啡美味十倍

咖啡的风味由 4 个步骤决定……12

一款咖啡的风味取决于其苦味、酸度、香气、醇度……14

苦味与酸味的平衡会随着烘焙深度的变化而变化……16

注重咖啡的烘焙、研磨、冲泡时机……18

专栏 购买咖啡豆的时候，要选择那些贮藏在阴凉处的咖啡豆……19

掌握基本的咖啡冲泡方法……20

不同萃取法的研磨方式

手冲滴滤法最适合使用中粗研磨的咖啡粉……22

研磨器的选择方法

使用大型电动研磨器能够研磨出均匀的咖啡粉……24

研磨方式不同咖啡的味道也会有差别

研磨越精细越容易激发出咖啡中的苦味成分……26

冲泡用水的选择方法

冲泡咖啡可以使用自来水，也可以使用纯净水等软水……28

适合的水温

将水温控制在 82℃ ~83℃ 之间，就能够适当地萃取出咖啡的苦味和酸味……30

滤杯的选择方法

选择合适的咖啡滤杯，冲泡出符合自己喜好浓度的咖啡……32

滤纸的选择方法

根据咖啡滤杯的构造，选择与之贴合的滤纸……34

基本萃取方法

学习并掌握手冲滴滤的基本技巧……36

多人份咖啡的冲泡法则

在冲泡 3 杯以上的咖啡时，热水注入的速度要相对加快……40

如何冲泡出一杯美味的咖啡问 & 答

咖啡机就不能冲泡出美味的咖啡吗？……41

卡利塔·波浪式滤杯的手冲方法

通过注入 4~5 次热水调节咖啡的浓度……42

梅丽塔式滤杯的手冲方法

两次注入热水制造出“火山湖”的效果……44

科诺式滤杯的手冲方法

用 4 分钟的时间充分注入热水……46

哈里欧式滤杯的手冲方法

保持较细的水柱，分 2~3 次注入热水……48

法兰绒滤网的冲泡方法

充分利用粗研磨的咖啡粉……50

专栏 为什么使用法兰绒滤网冲泡任何一种咖啡豆味道都会相似？……52



咖啡杯的选择方法

选择适合饮用的咖啡杯，在冲泡之前首先进行温杯……54

专栏 如何正确摆放咖啡杯？……55

砂糖的种类和个性

单品咖啡与不带杂味的砂糖最相配……56

一起尝试! 制作冰咖啡专用的糖浆……56

奶油、牛奶的种类和个性

加入动物性奶油让咖啡更加香醇……58

浓咖啡需要搭配纯牛奶……59

咖啡豆和咖啡粉的保存方法

咖啡豆放置于阴凉处保存。在研磨后 1 周内饮用完毕……60

咖啡器具的维护

仔细维护冲泡咖啡的用具，防止咖啡味道发生变化……62

冲泡方式的变形 1

冲泡一杯意式浓缩咖啡……64

冲泡方式的变形 2

使用法压壶冲泡咖啡……68

冲泡方式的变形 3

使用爱乐压冲泡咖啡……70

冲泡方式的变形 4

使用冰滴壶冲泡咖啡……72

冲泡方式的变形 5

使用虹吸壶冲泡咖啡……74

专栏 170 年前发明的经典萃取方式……76

享受甜点、面包与咖啡的完美搭配……78

专栏 享受混合的美味……79

专栏 这些关于咖啡萃取的流言到底是真是假？

验证有关咖啡的都市传说！……80



第二章

最具人气的 19 款咖啡特调饮品 享受制作特调咖啡的乐趣



特调滴滤式咖啡……84

基本的特调配方

冰咖啡……84

咖啡欧蕾……86

专栏 咖啡欧蕾与拿铁有什么不同？……87

维也纳咖啡……88

施瓦泽尔黑咖啡……89

特调意大利浓缩咖啡……90

基本的特调配方

卡布奇诺……90

一起尝试! 制作蓬松松软的奶泡……91

咖啡玛奇朵……92

罗马意大利浓缩……93

一起尝试! 在家中尝试艺术拿铁和创意卡布奇诺……94



为甜党准备的特调咖啡……98

- 肉桂咖啡……98
- 蜂蜜冰咖啡……99
- 热爪哇摩卡……100
- 意大利浓缩白咖啡……101
- 草莓女孩……102
- 美好祝愿……103
- 推荐给饮酒人士的特调咖啡饮品……104
- 杏仁咖啡……104
- 爱尔兰咖啡……105
- 冰摇意大利浓缩……106
- 冰摇拿铁……107
- 黑醋栗利口酒 & 意大利浓缩咖啡……108
- 白俄意大利浓缩咖啡……109
- 一起尝试! 挑战各种不同风格的特色利口酒……109



第三章

最新·精品咖啡 122 种 遇见自己最爱的那款咖啡豆

无论是在咖啡店还是家中 都可以轻松享用的高级咖啡名品……113

精品咖啡的特征

- 精品咖啡是咖啡界的精英品种……114
- 享受手拣咖啡豆的乐趣
- 用手拣的方式提高精品咖啡豆的质量……116
- 世界各地的咖啡豆品种
- 不同的国家和环境中产出的咖啡品种也有所不同……118
- 外形和香味依品种而异
- 了解阿拉比卡种咖啡豆的人气品种及味道特征……120
- 专栏 极为罕见的利比里亚种是怎样的咖啡豆呢? ……121
- 咖啡品种名称的读法
- 通过咖啡品种名称了解咖啡的品种、等级、生产者……122
- 确认咖啡豆的性质和适合的烘焙度
- 通过 A~D 四个不同的分类, 确认最佳烘焙度……124



世界人气咖啡豆列表 精选而出的 122 种精品咖啡! ……127

【中南美洲】

- 巴西
- 温和顺口的咖啡, 注意控制咖啡的酸味……128
- 危地马拉
- 肉质较硬难以烘焙, 但味道世界第一……131
- 哥伦比亚
- 粒大、肉厚的咖啡豆居多。特征是豆粒重、味道苦……134



巴拿马

以世界著名的稀有咖啡品种“瑰夏”闻名……136

尼加拉瓜

知名度虽然不高，但味道却犹如上等咖啡豆一般……138

萨尔瓦多

大粒的帕卡马拉咖啡豆是拍卖会上的常客……140

哥斯达黎加

种植全品种阿拉比卡豆。带有柑橘类的香味……142

多米尼加共和国

柔和顺口，加勒比海咖啡的代表品种……144

牙买加

颗粒较大且香味华丽的“蓝山”咖啡世界驰名……146

洪都拉斯

充满果香的魅力！与水果甜品最相配……147

秘鲁

盛产有机咖啡豆，多数带有单纯的味道……148

厄瓜多尔

产地的历史虽然很短，但咖啡的香味却毋庸置疑……149

玻利维亚

产地的知名度虽然不高，但却拥有上佳的花香味……150

海地

盛产富含矿物质成分的柔和咖啡……151

【非洲】

埃塞俄比亚

拥有非洲最好的咖啡豆，尤以耶加雪菲产最具人气……152

专栏 “摩卡”不是咖啡品种而是港口名称……154

肯尼亚

甜味和醇度较强，口中会留有明晰的风味……155

坦桑尼亚

飘散着水果的芳香，带有咖啡独特的醇厚口感……158

卢旺达

苦味受到抑制，后味清冽的咖啡豆居多……160

马拉维

虽然个性不强，但醇度十分深厚……161

【亚洲·太平洋】

印度尼西亚

以曼特宁混合咖啡为主，个性化的咖啡品种甚多……162

也门

甘甜的果香和红酒般的醇香是其最大特征……164

巴布亚新几内亚

拥有温和而深邃的醇厚度，在欧洲非常受欢迎……166

夏威夷

带有甘甜味道和透明感的可娜咖啡人气旺盛……168

印度

中度烘焙强调酸味，深度烘焙强调醇度……169

● 从一棵咖啡树到一杯咖啡……170

种植三年之后便可以收获咖啡豆……171

从咖啡浆果中取出种子……172



- 精制方式不同会让咖啡香味发生变化……173
- 商品化之前要通过杯评测试确定咖啡的味道……174
- 经由中间商或者直接买卖将咖啡豆销往世界各地……175
- 适宜的环境和人力有助于增加咖啡豆的产量……176

第四章

自家的烘焙 & 混合技巧 聚焦咖啡的烘焙、混合技巧

适合的烘焙程度

根据咖啡豆的色泽和形状，确定适合的烘焙程度……180

生豆的选择方法

选择适合烘焙、质量上乘的咖啡生豆……182

瑕疵豆的区分方法

使用手拣的方式剔除瑕疵豆和杂物……184

烘焙前后的手拣

生豆手拣一次、烘焙后再手拣一次，两次手拣筛选咖啡豆……186

烘焙的过程

了解烘焙的基本流程，知晓停止烘焙的时机……188

专栏 前半段和后半段会产生不同的苦味成分……189

A型咖啡豆的烘焙

听见啪啪啪声后马上停止烘焙……190

B型咖啡豆的烘焙

在一爆声音完全结束后停止烘焙……191

C型咖啡豆的烘焙

当听到二爆的声音时，马上关火……192

D型咖啡豆的烘焙

为了防止酸味过重，在二爆结束时停止烘焙……193

I 手网烘焙

自家烘焙的基本方式。迅速掌握烘焙的停止时机……194

一起尝试! 使用平底锅代替手网……197

II 家用烘焙机

使用家用烘焙机享受轻松烘焙的乐趣……198

III 商务用烘焙机

想成为专业人士，必须学会用机器完成 5kg 以上的烘焙……202

专栏 即便使用炭火烘焙，其香味也不会附着在咖啡豆上……205

答疑解惑! 自家烘焙问&答……206

混合咖啡的基础

将特点不同的咖啡豆组合在一起制造出新的味道……208

避免混合失败的诀窍

通过杯评确定咖啡的味道，然后再将咖啡豆混合……210

专栏 加入 30% 以上的摩卡，就可以称之为“摩卡混合咖啡”……211

专业混合案例

掌握专业的混合技巧……212

挑战两种咖啡豆的混合

将性格具有对照性的两种咖啡豆组合起来……214

挑战三种咖啡豆的混合

将各种咖啡豆的优势集中在一起，制作出一杯优质的咖啡……216

挑战四种咖啡豆的混合

困难程度很高，但可以塑造出立体的味道……218



● 挑战咖啡的测评方法“杯评”……222

初次尝试杯评

从6个方面测评滴滤式咖啡的味道……224

SCAJ 式杯评

将咖啡粉和热水倒入杯子后进行8个项目的测评……226

SCAA 式杯评

通过10个项目的测试，确定咖啡的优点和缺点……232

在家中就能进行的训练

通过游戏式的训练提高杯评的技能……240

● 在竞技会上学习专业技能、积极参加竞赛……242

以意式浓缩为基底的咖啡竞技

日本咖啡师冠军大赛……243

用最短的时间找到产地不同的咖啡品种

日本咖啡品鉴师冠军大赛……244

将咖啡杯作为画布，展现独特设计的比赛

日本艺术拿铁冠军大赛……245

行云流水般的动作和演讲风格值得一看

日本虹吸壶咖啡师冠军大赛……246

专栏 拥有悠久历史的虹吸壶再次被全世界关注……246

熟悉咖啡豆的特性、拥有娴熟的烘焙技术

日本咖啡烘焙师冠军大赛……247

● 以咖啡界的极点、专业化的道路为目标……248

咖啡导购

具备较高的专业知识，能为消费者提供最佳服务……249

咖啡师

根据顾客的喜好和身体状况冲泡咖啡……250

咖啡店店主

不仅要打造形式上的“高雅店铺”，更要追求客观上的美味……251

咖啡烘焙师

作为专业人员有时会踏足咖啡生产国……252

咖啡鉴定师

判断咖啡豆的味道和香气，协助咖啡的采购和开发……253

● 学习世界各地的咖啡文化……254

法国

世界第一的咖啡馆大国。以意大利浓缩风格咖啡为主……255

意大利

意大利浓缩咖啡的主场。“站在吧台前喝咖啡”是其精髓……256

德国

咖啡消费量世界第三。浓稠的手冲咖啡是经典……257

北欧各国

味道的品质世界第一。“第三次浪潮”的发祥地……258

奥地利

浓郁的萨赫蛋糕与单品咖啡的味道十分相配……259

英国

不仅热衷于红茶，咖啡的历史也同样悠久……260

美国

手冲咖啡的人气越来越旺盛……261

埃塞俄比亚

经常饮用咖啡，有茶道一般的制作方式……262

其他咖啡生产国

国民逐渐开始饮用优质的咖啡……263

咖啡用语词典……264

参考文献……271



咖啡事典

[日] 田口护 主编 陈宗楠 译



中国民族摄影艺术出版社

试读结束。需要全本请在线购买

www.chinabook.com



前言

巴哈咖啡馆 田口护

算起来，巴哈咖啡馆开业也有45年
以上的时间了。当时为了能够冲泡出一
杯品质优良的咖啡，为了提高哪怕只是
一点点的咖啡质量，就一粒粒地剔除质
地不够好的咖啡豆，反复尝试几千次烘
焙，为其倾注全力。

近十几年来，我发现咖啡的质量已
经有了明显的变化。首当其冲的就是个
性鲜明、品质优良的精品咖啡豆开始大
行其道。以前那些难得一见，只能通过
拍卖会高价采购的精品咖啡豆，因其稀
缺性而受到业界的关注。而如今这种咖
啡已经随处都可以饮用到了。看到咖啡
的品质有了如此大幅的提高，不禁令我
感怀良多。

在本书中，我将为大家介绍122种
精品咖啡。读者可以对这122种咖啡加
以了解，进一步说，为了能够让各位读
者更容易发现自己中意的咖啡，我针对
这些咖啡的味道、香气等要素做了评分，
使其更直观更容易理解。

正因为咖啡是一种嗜好品，所以并
没有咖啡品种优劣的客观标准。如果发
现了自己感兴趣的咖啡豆，请一定要尝

试一下。携带一本想看的书，走入身边
的咖啡店或者自家烘焙店，根据其提供
的菜单仔细挑选咖啡饮品，也是一个不
错的选择。一边喝着咖啡，一边考虑“下
一次喝哪种咖啡好呢”，在这样的过程中，
对咖啡的了解也会逐渐地加深。关于咖
啡的冲泡方法，我认为，只有在亲手尝
试几种不同的手法后，才能够找到最符
合自己口感的一种。

如果各位读者能够以阅读这本书为
契机，令自己的咖啡生活变得更为充实，
我将感到快乐至极、不胜荣幸。





第一章 彻底讲解美味咖啡的冲泡方法 掌握专业技能，让咖啡美味十倍

咖啡的风味由4个步骤决定……12

一款咖啡的风味取决于其苦味、酸度、香气、醇度……14

苦味与酸味的平衡会随着烘焙深度的变化而变化……16

注重咖啡的烘焙、研磨、冲泡时机……18

专栏 购买咖啡豆的时候，要选择那些贮藏在阴凉处的咖啡豆……19

掌握基本的咖啡冲泡方法……20

不同萃取法的研磨方式

手冲滴滤法最适合使用中粗研磨的咖啡粉……22

研磨器的选择方法

使用大型电动研磨器能够研磨出均匀的咖啡粉……24

研磨方式不同咖啡的味道也会有差别

研磨越精细越容易激发出咖啡中的苦味成分……26

冲泡用水的选择方法

冲泡咖啡可以使用自来水，也可以使用纯净水等软水……28

适合的水温

将水温控制在 82℃~83℃ 之间，就能够适当地萃取出咖啡的苦味和酸味……30

滤杯的选择方法

选择合适的咖啡滤杯，冲泡出符合自己喜好浓度的咖啡……32

滤纸的选择方法

根据咖啡滤杯的构造，选择与之贴合的滤纸……34

基本萃取方法

学习并掌握手冲滴滤的基本技巧……36

多人份咖啡的冲泡法则

在冲泡 3 杯以上的咖啡时，热水注入的速度要相对加快……40

如何冲泡出一杯美味的咖啡问 & 答

咖啡机就不能冲泡出美味的咖啡吗？……41

卡利塔·波浪式滤杯的手冲方法

通过注入 4~5 次热水调节咖啡的浓度……42

梅丽塔式滤杯的手冲方法

两次注入热水制造出“火山湖”的效果……44

科诺式滤杯的手冲方法

用 4 分钟的时间充分注入热水……46

哈里欧式滤杯的手冲方法

保持较细的水柱，分 2~3 次注入热水……48

法兰绒滤网的冲泡方法

充分利用粗研磨的咖啡粉……50

专栏 为什么使用法兰绒滤网冲泡任何一种咖啡豆味道都会相似？……52



咖啡杯的选择方法

选择适合饮用的咖啡杯，在冲泡之前首先进行温杯……54

专栏 如何正确摆放咖啡杯？……55

砂糖的种类和个性

单品咖啡与不带杂味的砂糖最相配……56

一起尝试! 制作冰咖啡专用的糖浆……56

奶油、牛奶的种类和个性

加入动物性奶油让咖啡更加香醇……58

浓咖啡需要搭配纯牛奶……59

咖啡豆和咖啡粉的保存方法

咖啡豆放置于阴凉处保存。在研磨后1周内饮用完毕……60

咖啡器具的维护

仔细维护冲泡咖啡的用具，防止咖啡味道发生变化……62

冲泡方式的变形 1

冲泡一杯意式浓缩咖啡……64

冲泡方式的变形 2

使用法压壶冲泡咖啡……68

冲泡方式的变形 3

使用爱乐压冲泡咖啡……70

冲泡方式的变形 4

使用冰滴壶冲泡咖啡……72

冲泡方式的变形 5

使用虹吸壶冲泡咖啡……74

专栏 170年前发明的经典萃取方式……76

享受甜点、面包与咖啡的完美搭配……78

专栏 享受混合的美味……79

专栏 这些关于咖啡萃取的流言到底是真是假？

验证有关咖啡的都市传说！……80



第二章

最具人气的19款咖啡特调饮品 享受制作特调咖啡的乐趣



特调滴滤式咖啡……84

基本的特调配方

冰咖啡……84

咖啡欧蕾……86

专栏 咖啡欧蕾与拿铁有什么不同？……87

维也纳咖啡……88

施瓦泽尔黑咖啡……89

特调意大利浓缩咖啡……90

基本的特调配方

卡布奇诺……90

一起尝试! 制作蓬蓬松松的奶泡……91

咖啡玛奇朵……92

罗马意大利浓缩……93

一起尝试! 在家中尝试艺术拿铁和创意卡布奇诺……94



为甜党准备的特调咖啡……98

- 肉桂咖啡……98
- 蜂蜜冰咖啡……99
- 热爪哇摩卡……100
- 意大利浓缩白咖啡……101
- 草莓女孩……102
- 美好祝愿……103
- 推荐给饮酒人士的特调咖啡饮品……104
- 杏仁咖啡……104
- 爱尔兰咖啡……105
- 冰摇意大利浓缩……106
- 冰摇拿铁……107
- 黑醋栗利口酒 & 意大利浓缩咖啡……108
- 白俄意大利浓缩咖啡……109
- 一起尝试！ 挑战各种不同风格的特色利口酒……109



第三章

最新·精品咖啡 122 种 遇见自己最爱的那款咖啡豆

无论是在咖啡店还是家中 都可以轻松享用的高级咖啡名品……113

精品咖啡的特征

- 精品咖啡是咖啡界的精英品种……114
- 享受手拣咖啡豆的乐趣
- 用手拣的方式提高精品咖啡豆的质量……116
- 世界各地的咖啡豆品种
- 不同的国家和环境中产出的咖啡品种也有所不同……118
- 外形和香味依品种而异
- 了解阿拉比卡种咖啡豆的人气品种及味道特征……120
- 专栏** 极为罕见的利比里亚种是怎样的咖啡豆呢？……121
- 咖啡品种名称的读法
- 通过咖啡品种名称了解咖啡的品种、等级、生产者……122
- 确认咖啡豆的性质和适合的烘焙度
- 通过 A~D 四个不同的分类，确认最佳烘焙度……124



世界人气咖啡豆列表 精选而出的 122 种精品咖啡！……127

【中南美洲】

- 巴西
- 温和顺口的咖啡，注意控制咖啡的酸味……128
- 危地马拉
- 肉质较硬难以烘焙，但味道世界第一……131
- 哥伦比亚
- 粒大、肉厚的咖啡豆居多。特征是豆粒重、味道苦……134



巴拿马

以世界著名的稀有咖啡品种“瑰夏”闻名……136

尼加拉瓜

知名度虽然不高，但味道却犹如上等咖啡豆一般……138

萨尔瓦多

大粒的帕卡马拉咖啡豆是拍卖会上的常客……140

哥斯达黎加

种植全品种阿拉比卡豆。带有柑橘类的香味……142

多米尼加共和国

柔和顺口，加勒比海咖啡的代表品种……144

牙买加

颗粒较大且香味华丽的“蓝山”咖啡世界驰名……146

洪都拉斯

充满果香的魅力！与水果甜品最相配……147

秘鲁

盛产有机咖啡豆，多数带有单纯的味道……148

厄瓜多尔

产地的历史虽然很短，但咖啡的香味却毋庸置疑……149

玻利维亚

产地的知名度虽然不高，但却拥有上佳的花香味……150

海地

盛产富含矿物质成分的柔和咖啡……151

【非洲】

埃塞俄比亚

拥有非洲最好的咖啡豆，尤以耶加雪菲产最具人气……152

专栏 “摩卡”不是咖啡品种而是港口名称……154

肯尼亚

甜味和醇度较强，口中会留有明晰的风味……155

坦桑尼亚

飘散着水果的芳香，带有咖啡独特的醇厚口感……158

卢旺达

苦味受到抑制，后味清冽的咖啡豆居多……160

马拉维

虽然个性不强，但醇度十分深厚……161

【亚洲·太平洋】

印度尼西亚

以曼特宁混合咖啡为主，个性化的咖啡品种甚多……162

也门

甘甜的果香和红酒般的醇香是其最大特征……164

巴布亚新几内亚

拥有温和而深邃的醇厚度，在欧洲非常受欢迎……166

夏威夷

带有甘甜味道和透明感的可娜咖啡人气旺盛……168

印度

中度烘焙强调酸味，深度烘焙强调醇度……169

从一棵咖啡树到一杯咖啡……170

种植三年之后便可以收获咖啡豆……171

从咖啡浆果中取出种子……172



- 精制方式不同会让咖啡香味发生变化……173
- 商品化之前要通过杯评测试确定咖啡的味道……174
- 经由中间商或者直接买卖将咖啡豆销往世界各地……175
- 适宜的环境和人力有助于增加咖啡豆的产量……176

第四章

自家的烘焙 & 混合技巧 聚焦咖啡的烘焙、混合技巧

适合的烘焙程度

根据咖啡豆的色泽和形状，确定适合的烘焙程度……180

生豆的选择方法

选择适合烘焙、质量上乘的咖啡生豆……182

瑕疵豆的区分方法

使用手拣的方式剔除瑕疵豆和杂物……184

烘焙前后的手拣

生豆手拣一次、烘焙后再手拣一次，两次手拣筛选咖啡豆……186

烘焙的过程

了解烘焙的基本流程，知晓停止烘焙的时机……188

专栏 前半段和后半段会产生不同的苦味成分……189

A型咖啡豆的烘焙

听见啪啪啪声后马上停止烘焙……190

B型咖啡豆的烘焙

在一爆声音完全结束后停止烘焙……191

C型咖啡豆的烘焙

当听到二爆的声音时，马上关火……192

D型咖啡豆的烘焙

为了防止酸味过重，在二爆结束时停止烘焙……193

I手网烘焙

自家烘焙的基本方式。迅速掌握烘焙的停止时机……194

一起尝试! 使用平底锅代替手网……197

II家用烘焙机

使用家用烘焙机享受轻松烘焙的乐趣……198

III商用烘焙机

想成为专业人士，必须学会用机器完成5kg以上的烘焙……202

专栏 即便使用炭火烘焙，其香味也不会附着在咖啡豆上……205

答疑解惑! 自家烘焙问&答……206

混合咖啡的基础

将特点不同的咖啡豆组合在一起制造出新的味道……208

避免混合失败的诀窍

通过杯评确定咖啡的味道，然后再将咖啡豆混合……210

专栏 加入30%以上的摩卡，就可以称之为“摩卡混合咖啡”……211

专业混合案例

掌握专业的混合技巧……212

挑战两种咖啡豆的混合

将性格具有对照性的两种咖啡豆组合起来……214

挑战三种咖啡豆的混合

将各种咖啡豆的优势集中在一起，制作出一杯优质的咖啡……216

挑战四种咖啡豆的混合

困难程度很高，但可以塑造出立体的味道……218

