

# THE PERFECT DROP COFFEE

手冲咖啡

完美萃取



丑小鸭咖啡师训练中心 / 编著



ccino

é  
Кофе  
Espresso

offee  
Кофе  
Espresso

ffee  
appuccino  
офе

ino **Café**

ffe  
Coffee  
Кофе  
rpuccino  
offee Kaffee

ccino

**Cappuccino**

**Café**

Kaffee

Espresso

Coffee

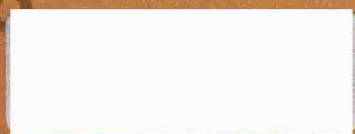
офе

**Café**

Cappuccino

# 手冲咖啡 完美萃取

丑小鸭咖啡师训练中心 / 编著



 青岛出版社  
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

图书在版编目(CIP)数据

手冲咖啡 完美萃取 / 丑小鸭咖啡师训练中心编著.

-- 青岛: 青岛出版社, 2016.11

ISBN 978-7-5552-4691-6

I. ①手… II. ①丑… III. ①咖啡—配制 IV. ①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第228387号

本书中文简体出版权由台湾东贩股份有限公司授权, 原著作名为: 《手冲咖啡大全2 完美萃取》。山东省版权局版权登记号: 图字15-2016-170号

- 书 名 手冲咖啡 完美萃取  
编 著 丑小鸭咖啡师训练中心  
出版发行 青岛出版社  
社 址 青岛市海尔路182号(266061)  
本社网址 <http://www.qdpub.com>  
邮购电话 13335059110 0532-68068026  
责任编辑 贺 林  
封面设计 任珊珊  
设计制作 张 骏  
制 版 青岛帝骄文化传播有限公司  
印 刷 青岛炜瑞印务有限公司  
出版日期 2016年12月第1版 2016年12月第1次印刷  
开 本 16开(710毫米×1010毫米)  
印 张 8.5  
字 数 80千  
图 数 386幅  
印 数 1-7000册  
书 号 ISBN 978-7-5552-4691-6  
定 价 36.00元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017 0532-68068638

建议陈列类别: 生活类 饮品类 咖啡

# Contents

## 目录

### Part 1 手冲咖啡的滤杯：扇形与圆锥

- 圆锥的经典
  - Hario V60 与河野 KONO 8
  - Hario V60 设计概念与冲煮示范 10
  - 河野 KONO 设计概念与冲煮示范 14
  - 改良的 KONO 滤杯——丑小鸭的萃取概念 18
- 冲煮用最佳的滤杯——扇形滤杯
  - 三洋滤杯的设计与冲煮示范 22
  - Melitta 1×1 唯一将圆锥与扇形结合的超强滤杯 28
  - Melitta 的给水模式 30
  - Melitta 滤杯与选择性萃取的完美搭配 32
  - 选择性萃取高浓度冲煮示范 36
  - 烘焙校正萃取示范 38
  - 选择性萃取应用：媲美美式咖啡机的手作浓缩 42

### Part 2 选择性的应用萃取，烘焙曲线的对应与调整

- 烘焙曲线的概念
  - 所谓的咖啡烘焙 51
  - 生豆与温度的关系、烘焙时间的来源 56
  - 烘豆机的基本架构 58
- BRR（入豆温）的判断点——梅纳反应与焦糖化 59

- 以甜味为主轴 62
- 如何判断入豆温 64
- “一爆”的意义 66
- “二爆”与深度烘焙 68
  
- 加火的必要性与一火到底的差异性——回温点与MET 70
  
- 烘焙中的酸甜比例与转化糖的概念 72

## Part 3 咖啡小百科

- 关于生豆 76
  
- 关于保存 78
  
- 关于器具 86
  
- 关于冲煮 102
  
- 关于水质 124
  
- 所谓的浓度与萃取率 126

ccino

é  
Кофе  
Espresso

offee  
Кофе  
Espresso

ffee  
appuccino  
офе

ino **Café**

ffe  
Coffee  
Кофе  
rpuccino  
offee Kaffee

ccino

**Cappuccino**

**Café**

Kaffee

Espresso

Coffee

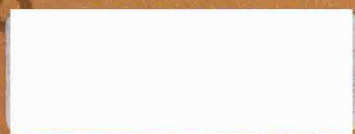
oe

**Café**

Cappuccino

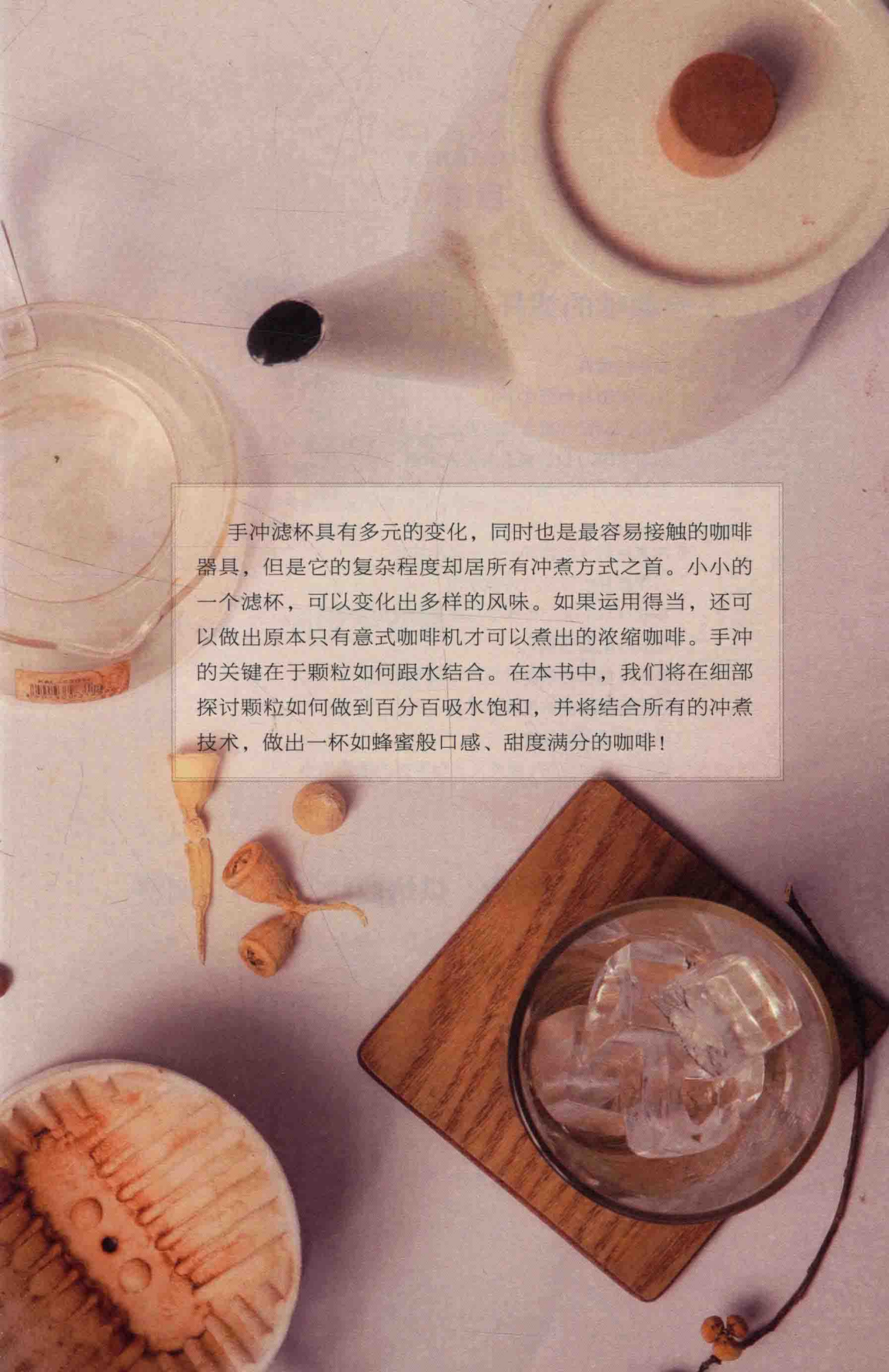
# 手冲咖啡 完美萃取

丑小鸭咖啡师训练中心 / 编著



 青岛出版社  
QINGDAO PUBLISHING HOUSE





手冲滤杯具有多元的变化，同时也是最容易接触的咖啡器具，但是它的复杂程度却居所有冲煮方式之首。小小的一个滤杯，可以变化出多样的风味。如果运用得当，还可以做出原本只有意式咖啡机才可以煮出的浓缩咖啡。手冲的关键在于颗粒如何跟水结合。在本书中，我们将在细部探讨颗粒如何做到百分百吸水饱和，并将结合所有的冲煮技术，做出一杯如蜂蜜般口感、甜度满分的咖啡！



# Contents

## 目录

### Part 1 手冲咖啡的滤杯：扇形与圆锥

- 圆锥的经典
  - Hario V60 与河野 KONO 8
  - Hario V60 设计概念与冲煮示范 10
  - 河野 KONO 设计概念与冲煮示范 14
  - 改良的 KONO 滤杯——丑小鸭的萃取概念 18
- 冲煮用最佳的滤杯——扇形滤杯
  - 三洋滤杯的设计与冲煮示范 22
  - Melitta 1×1 唯一将圆锥与扇形结合的超强滤杯 28
  - Melitta 的给水模式 30
  - Melitta 滤杯与选择性萃取的完美搭配 32
  - 选择性萃取高浓度冲煮示范 36
  - 烘焙校正萃取示范 38
  - 选择性萃取应用：媲美义式咖啡机的手作浓缩 42

### Part 2 选择性的应用萃取，烘焙曲线的对应与调整

- 烘焙曲线的概念
  - 所谓的咖啡烘焙 51
  - 生豆与温度的关系、烘焙时间的来源 56
  - 烘豆机的基本架构 58
- BRR（入豆温）的判断点——梅纳反应与焦糖化 59

- 以甜味为主轴 62
  - 如何判断入豆温 64
  - “一爆”的意义 66
  - “二爆”与深度烘焙 68
- 加火的必要性与一火到底的差异性——回温点与MET 70
- 烘焙中的酸甜比例与转化糖的概念 72

## Part 3 咖啡小百科

- 关于生豆 76
- 关于保存 78
- 关于器具 86
- 关于冲煮 102
- 关于水质 124
- 所谓的浓度与萃取率 126



## Part 1 手冲咖啡的滤杯：扇形与圆锥

- 圆锥形滤杯  
Hario V60 | 河野 KONO
- 扇形滤杯  
三洋滤杯 | Melitta × 1



手冲咖啡给人的第一印象，大概就是运用各种不同的滤杯来冲煮咖啡吧！滤杯以外形来分辨，大致可分为圆锥形与扇形两种；而以功能来区分，则可归纳为冲刷、浸泡与虹吸等三种。其中唯一具有虹吸功能的滤杯是河野式（KONO 名门虹吸式滤杯）。

扇形与圆锥形滤杯的最大差别，在于粉量的集中程度。在相同的情况下，圆锥形滤杯可以增加粉量吸水的饱和度。因此，用圆锥滤杯所冲煮出来的咖啡的风味，也会比扇形滤杯明显且浓烈。



[ 圆锥形 ]

风味



[ 扇形 ]

浓郁



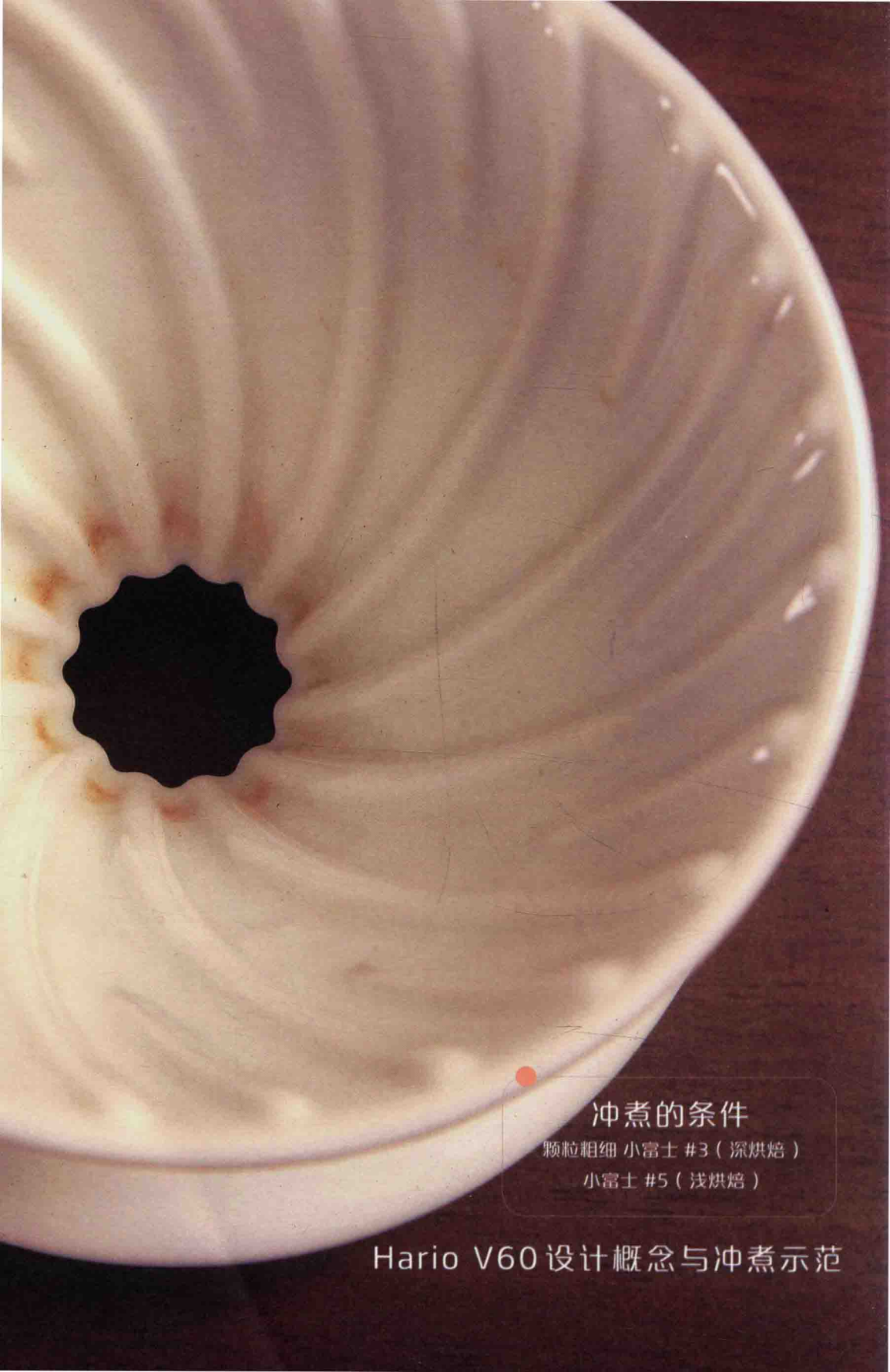


Hario V60 滤杯

## Hario V60 与河野 KONO

圆锥滤杯中较为独特的就是Hario V60。

Hario V60的设计是单纯的冲刷，以螺旋状的肋骨来产生扭挤的功能，增加可溶性物质的释出量。Hario V60的肋骨采用弧形设计是为了拉长肋骨的长度，以延长水与咖啡颗粒结合的时间。



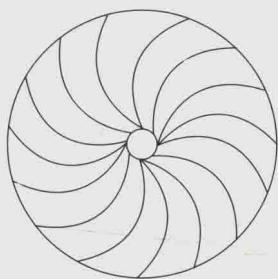
### 冲煮的条件

颗粒粗细 小富士 #3 (深烘焙)

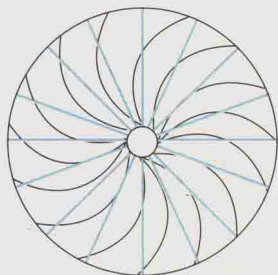
小富士 #5 (浅烘焙)

Hario V60 设计概念与冲煮示范

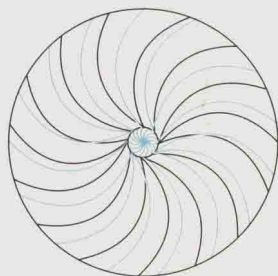
# 设计概念



肋骨的弧形设计是为了延长水停留在杯中的时间。



1.蓝色的部分是表示直线的肋骨，与黑色相较，水的路径短了许多。将肋骨适当弯曲，除可延长水的路径外，弧形肋骨还会在水位下降期间，将水流往中心集中，以产生挤压的功能。



2.水位在下降时，水流会顺着螺旋状肋骨往中心集中，这个动作就如同拧毛巾时的状态一样，会将水中的咖啡颗粒做一次性的挤压。为了将“挤压”这个功能最大化，在给水时要注意，水位不可以超过粉层的高度。

3.如果水位过高，过多的水量会导致水往滤杯的方向流。这样会导致咖啡颗粒的饱和度大幅降低，口感上也会变得偏薄且具有水感。

## TIPS

 判断水位是否过高

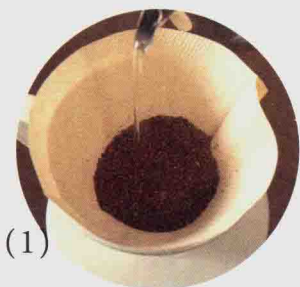
除了可以从表面观察，萃取水柱也是一个观察重点——水柱如果集中垂直，表示给水量适中。



如果萃取水柱有偏斜，那就表明水量过大。过多的水量会压迫着水流往阻力小的地方流，导致咖啡颗粒萃取程度大大降低。

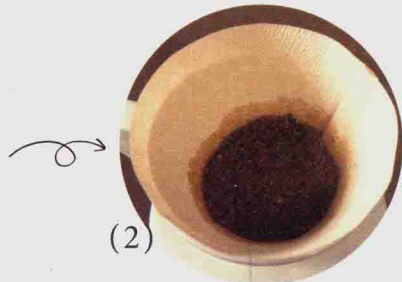


# 冲煮示范



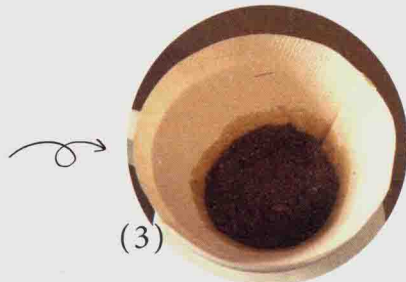
(1)

在给水一开始，就应该缩小范围，可按一元硬币的面积范围重复给水。



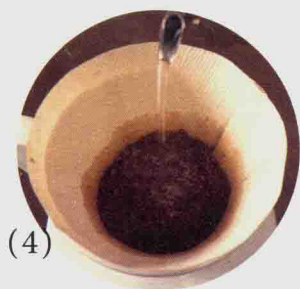
(2)

同时，要注意此时的水位不应该有任何的上升。



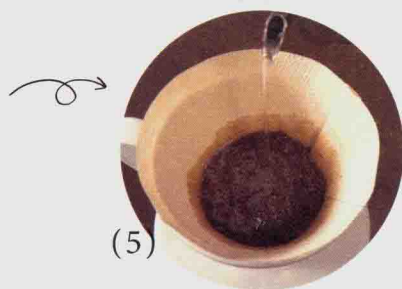
(3)

给水以一圈为原则，不需太多。如果水位有升高，就要马上停止给水。



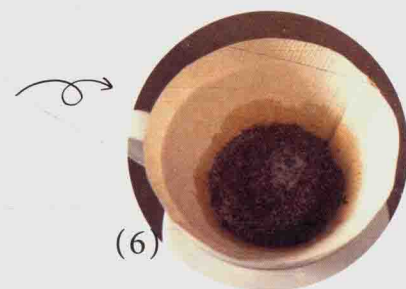
(4)

给水到底部有小水柱产生时，就代表咖啡颗粒之间的过滤层都已经产生，接下来的给水，只要从中间注入即可。水位要控制在粉层高度，避免过多的水量往滤纸方向流走。



(5)

持续绕圈（绕圈速度要缓慢，落水要扎实），当水位接近分层高度时就停止给水。



(6)

当绕圈给水结束后，表面泡泡的面积会越来越来大。当泡泡占满大部分面积时，就表示咖啡颗粒已经接近饱和。此时可以用冲水的方式让咖啡颗粒翻动，让Hario V60产生扭挤的功能。