



「英」安奈特·摩德瓦尔 著
赵雯雯 袁天添 张伊妍 译



35 大咖啡产区

11 种咖啡器具

100 种咖啡冲煮配方

咖啡迷必备工具书




中国轻工业出版社

全国百佳图书出版单位

实用 咖啡宝典



[英] 安奈特·摩德瓦尔 著
赵雯雯 袁天添 张伊妍 译

 中国轻工业出版社





Penguin
Random
House

A Dorling Kindersley Book
www.dk.com

Original Title: Coffee Obsession

Copyright © 2014 Dorling Kindersley Limited.

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without prior permission of the copyright owner.

图书在版编目 (CIP) 数据

实用咖啡宝典 / (英) 安奈特·摩德瓦尔著; 赵雯雯, 袁天添, 张伊妍译. —北京: 中国轻工业出版社, 2017.1

ISBN 978-7-5184-0887-0

I. ①实… II. ①安… ②赵… ③袁… ④张… III. ①咖啡-基本知识 IV. ①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第065926号

责任编辑: 苏 杨

策划编辑: 伊双双

责任终审: 张乃柬

封面设计: 奇文云海

版式设计: 锋尚设计

责任校对: 燕 杰

责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社

(北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 鸿博昊天科技有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2017年1月第1版第1次印刷

印 次: 2017年1月第1版第1次印刷

开 本: 889×1194 1/16 印张: 14

字 数: 240千字

书 号: ISBN 978-7-5184-0887-0

定 价: 78.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793

传 真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

141745S1X101ZYW

A WORLD OF IDEAS:
SEE ALL THERE IS TO KNOW

www.dk.com



目录

咖啡入门	7
咖啡馆文化	8
咖啡之旅	10
种类与品种	12
咖啡族谱	14
种植与采收	16
加工处理	20
杯测	24
风味鉴赏	26
咖啡知多少	29
品质鉴定	30
挑选与储藏	32
研磨	36
水质检测	40
冲煮意式浓缩咖啡	42
牛奶的奥秘	48
咖啡拉花的艺术	52
世界咖啡种类	57
非洲	57
亚洲及大洋洲	73
南美洲与中美洲	91
加勒比海地区与北美洲	113
器具	125
咖啡食谱	141
经典咖啡	142
黑咖啡热饮	164
白咖啡热饮	173
黑咖啡冷饮	185
白咖啡冷饮	191
混合冰咖啡	199
含酒咖啡热饮	205
含酒咖啡冷饮	211
特别篇	
家庭烘焙	66
咖啡知识问答	82
低因咖啡	100
风味调配	118
糖浆及调味品	162
专业术语词汇表	218
索引	219



COFFEE OBSESSION






实用 咖啡宝典



[英] 安奈特·摩德瓦尔 著
赵雯雯 袁天添 张伊妍 译

 中国轻工业出版社





Penguin
Random
House

A Dorling Kindersley Book
www.dk.com

Original Title: Coffee Obsession
Copyright © 2014 Dorling Kindersley Limited.
All rights reserved. No part of this publication may
be reproduced, stored in a retrieval system, or
transmitted in any form or by any means, electronic,
mechanical, photocopying, recording or otherwise,
without prior permission of the copyright owner.

图书在版编目 (CIP) 数据

实用咖啡宝典 / (英) 安奈特·摩德瓦尔著; 赵
雯雯, 袁天添, 张伊妍译. —北京: 中国轻工业
出版社, 2017.1

ISBN 978-7-5184-0887-0

I. ①实… II. ①安… ②赵… ③袁… ④张… III.
①咖啡-基本知识 IV. ①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第065926号

责任编辑: 苏 杨
策划编辑: 伊双双 责任终审: 张乃柬
封面设计: 奇文云海 版式设计: 锋尚设计
责任校对: 燕 杰 责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社
(北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 鸿博昊天科技有限公司
经 销: 各地新华书店
版 次: 2017年1月第1版第1次印刷
印 次: 2017年1月第1版第1次印刷
开 本: 889×1194 1/16 印张: 14
字 数: 240千字
书 号: ISBN 978-7-5184-0887-0
定 价: 78.00元
邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352
发行电话: 010-85119835 85119793
传 真: 85113293
网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn
如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换
141745S1X101ZYW

A WORLD OF IDEAS:
SEE ALL THERE IS TO KNOW

www.dk.com



目录

咖啡入门	7
咖啡馆文化	8
咖啡之旅	10
种类与品种	12
咖啡族谱	14
种植与采收	16
加工处理	20
杯测	24
风味鉴赏	26
咖啡知多少	29
品质鉴定	30
挑选与储藏	32
研磨	36
水质检测	40
冲煮意式浓缩咖啡	42
牛奶的奥秘	48
咖啡拉花的艺术	52
世界咖啡种类	57
非洲	57
亚洲及大洋洲	73
南美洲与中美洲	91
加勒比海地区与北美洲	113
器具	125
咖啡食谱	141
经典咖啡	142
黑咖啡热饮	164
白咖啡热饮	173
黑咖啡冷饮	185
白咖啡冷饮	191
混合冰咖啡	199
含酒咖啡热饮	205
含酒咖啡冷饮	211
特别篇	
家庭烘焙	66
咖啡知识问答	82
低因咖啡	100
风味调配	118
糖浆及调味品	162
专业术语词汇表	218
索引	219





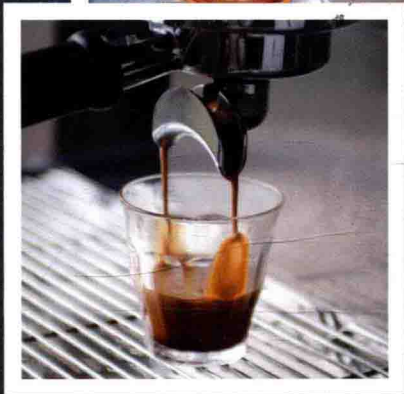
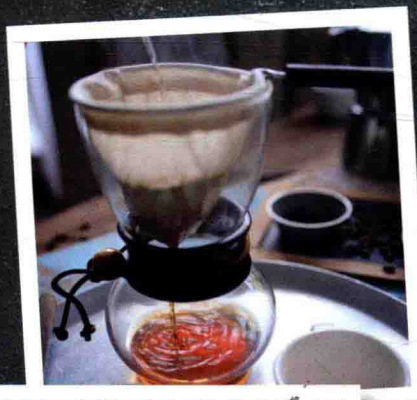


咖啡入门

试读结束，需要全本请在线购买：www.crtongcheng.com

咖啡馆文化

对于全球数百万人来说，坐在咖啡馆里享用一杯醇香的咖啡可以说是人生最幸福的事情之一了。而精品咖啡馆可以让这种经历变得更加难忘，在那里，技艺高超的专业咖啡师会为你专门调制符合你口味的优质咖啡。



咖啡馆体验



在数个世纪的悠久文化中，咖啡馆可以算是最核心的传统之一：从巴黎咖啡馆的一杯欧蕾咖啡，到得克萨斯州餐车式便餐馆里的那些超大号马克杯装的咖啡，咖啡馆的体验随处可得。随着咖啡在中国、印度、俄罗斯及日本的广泛流传，如今频繁光顾咖啡馆的人也越来越多了，咖啡馆里呈现出前所未有的盛况。尽管对很多人来说喝咖啡只是日常生活中很普通的一部分，但对于无数的尝新者来说，喝咖啡仍是一种令人兴奋的新鲜体验。

为了迎合人们对品尝咖啡的热情，世界上每天都有越来越多的精品咖啡馆开张营业。于是前往咖啡馆品尝不同品种、烘焙程度及风味咖啡的人便不再只是咖啡鉴赏家了。对于任何一个注重品质、坚持及悉心的人，精品咖啡馆正是结交朋友、品聊生活、探索新鲜风味和尽享独特氛围的绝佳地点。

咖啡对许多人来说
只是生活的一部分，
但对其他人来说
仍是令人兴奋的新鲜体验。

咖啡馆风潮



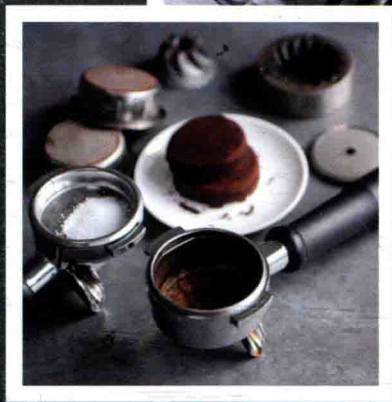
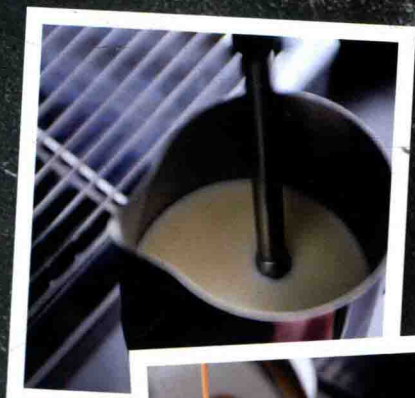
咖啡从种植园到咖啡杯的过程通常比较漫长，而人们却很容易忽略这点，以为杯中咖啡得来全不费功夫。不是每个人都知咖啡豆是咖啡树果实的种子，也不是每个人都知咖啡豆需要经过烘焙才能被研磨成粉，加以冲泡。不过，越来越多的咖啡馆如今都认识到了咖啡的特殊之处，开始将它当作一种新鲜的季节性农产品，在推广的过程中把它描述为一种需要技巧来种植和加工的原料及饮料。这些咖啡馆向人们呈现咖啡的神奇与各式各样的独特风味，揭示了咖啡豆的起源与背后的人与故事。

精品咖啡馆让咖啡爱好者逐渐意识到咖啡生产、交易及加工的复杂性。咖啡种植者面临的挑战——被压低的出售价格和极不稳定的商品交易市场——刺激着人们对咖啡可持续供应日益增长的需求。对于食物与葡萄酒，人们早已接受了“更好的品质需要更高的成本”这种概念。很快，消费者发现同样的概念也应适用于咖啡。

虽然实现咖啡的供应与需求、成本与生态之间的平衡充满了挑战与未知，但精品咖啡公司仍在引导着一种注重品质、透明度与可持续性的咖啡文化。人们对咖啡培育及加工的关注日益增加，咖啡文化也随之转变，精品咖啡馆的地位比以往任何时候都显得更重要了。

专业咖啡师（Barista）

一家精品咖啡馆里的咖啡师就相当于葡萄酒世界里的侍酒师。他（她）是具有专业知识的职业咖啡师，能够指导你调制上好的咖啡，使你不仅获得提神的咖啡因，还有那别具一格、令人振奋的可口滋味（可口是最重要的）。



咖啡之旅

咖啡在全球流传开来的历史是一部世界发展史。它是一个关于宗教、奴隶制、走私、爱与群体生活的故事。尽管我们与历史之间仍有距离，一些事实和传说还是可以帮助我们追溯咖啡流传的轨迹。

早期发现的历史

咖啡从被人们发现到如今已经有至少1000年的历史了。没有人确切地知道咖啡的起源地，但许多人认为阿拉比卡咖啡起源于南苏丹和埃塞俄比亚，而罗布斯塔咖啡则诞生于非洲西部。

其实早在咖啡豆被用来烘焙、研磨以及冲泡我们今天所饮用的咖啡之前，人们就已经开始借助咖啡果和咖啡树叶来提神了。常年行走跋涉的非洲牧民将咖啡豆与动物脂肪和香料混合制作成“能量棒”，为长时间离家在外奔走的人补充体能。咖啡树叶和咖啡果果皮也被用来煮成富含咖啡因的提神饮料。

咖啡研究者认为咖啡是由非洲奴隶带入也门和阿拉伯半岛的。公元15世纪，伊斯兰教苏菲派信徒饮用一种由咖啡果制成的名叫“克什尔”（quishr）或“阿拉伯果酒”的饮品，信徒借助这种饮品使自己在夜间祷告时保持清醒。这种饮品提神的功效很快就被传开了，一些地方开始为商人和学者提供饮用这种饮品和自由交流的场所，这些场所被称为“智者学院”（schools for the wise）。一些人担心克什尔这种饮品与宗教信条有所冲突，但这些早期的咖啡馆还是被留存了下来，并推动了咖啡更为广泛地流传。截至公元16世纪初，阿拉伯人就已经开始对咖啡豆进行烘焙和研磨了，他们制作出了与我们今天所饮用的咖啡十分相似的饮品，并将之传入了土耳其、埃及和非洲北部。



殖民地区的传播

最早进行咖啡交易的是阿拉伯人。为了防止咖啡外传，他们便将咖啡豆煮熟，这样其他人就无法种植咖啡了。

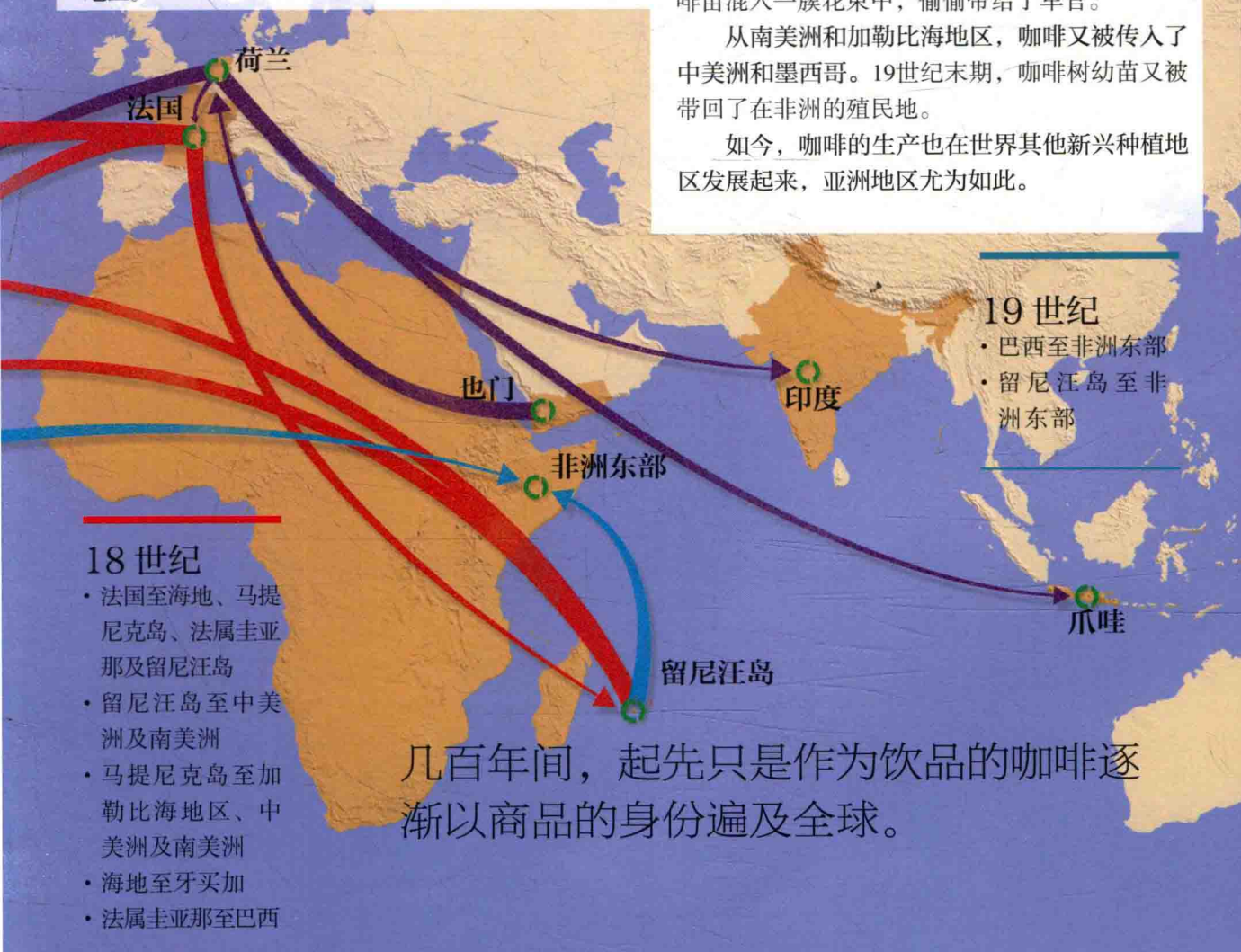
但是在17世纪初期，一名苏菲派信徒将咖啡种子从也门悄悄走私到了印度，而一位荷兰商人则将一些咖啡树幼苗从也门走私出来，运至阿姆斯特丹进行栽培。截至17世纪末，荷兰已有多个殖民地在进行咖啡种植了，尤其是在印度尼西亚各地区。

18世纪初，加勒比海地区和南美洲殖民地也开始种植咖啡。荷兰人将一些咖啡树幼苗作为礼物赠送给了法国人，而法国人又将幼苗带到了海地、马提尼克岛及法属圭亚那。荷兰人还将他们的咖啡幼苗种在了苏里南，英国人则将咖啡从海地带到了牙买加。

1727年，葡萄牙人从巴西派出一位海军军官前往法属圭亚那去取回一些咖啡种子。传说这位军官的请求遭到了拒绝，所以他引诱了法属圭亚那殖民地总督的妻子，而这位总督的妻子将咖啡苗混入一簇花束中，偷偷带给了军官。

从南美洲和加勒比海地区，咖啡又被传入了中美洲和墨西哥。19世纪末期，咖啡树幼苗又被带回了在非洲的殖民地。

如今，咖啡的生产也在世界其他新兴种植地区发展起来，亚洲地区尤为如此。



种类与品种

同酿造葡萄酒的葡萄或酿造啤酒的啤酒花一样，咖啡果也是树上生长的果实，而咖啡树也有众多的种类与品种*。虽然只有一部分种类与品种在全球流传，但是人们仍在不断地培育新的咖啡品种。

咖啡的种类

这种会开花的树木属于咖啡属 (*Coffea*) 植物。随着科学家不断发现新的种类，咖啡属植物的分类仍在不断变化。没有人确切地知道咖啡属植物种类的数量，不过如今大约已有124种咖啡属植物被鉴别出来了——这是20年前鉴别出的种类数量的两倍。

咖啡属当中的一些种类属于野生植物，主要生长在马达加斯加、非洲、马斯克林群岛、科摩罗、亚洲和澳大利亚。只有小果咖啡 (*C. Arabica*) 和中果咖啡

(*C. Canephora*) (通常被称为阿拉比卡咖啡和罗布斯塔咖啡) 两个种类是为商业贸易目的而大量种植的，这两种咖啡的产量大约占全球咖啡总产量的99%。科学家认为小果咖啡是埃塞俄比亚及南苏丹共和国边境的中果咖啡与欧基尼奥伊德斯种咖啡 (*C. Eugenioides*) 的杂交品种。为了平衡当地的咖啡消耗，一些国家还种植少量的大果咖啡 (也称利比里卡种, *C. Liberica*) 及艾克赛尔萨种咖啡 (*C. Excelsa*)。

阿拉比卡与罗布斯塔咖啡：多元的品种

如今，属于阿拉比卡种类的咖啡当中有许多培育的品种。至于阿拉比卡咖啡是如何传入世界各地的，目前人们并没有找到完整的记载；已有的记载当中也有一些自相矛盾之处。不过，在埃塞俄比亚和南苏丹共和国的土地上生长着上千种当地的土生品种，其中仅有少许品种被带到了非洲以外的地方。它们首先被带入也门，然后从那里再被传到其他国家 (参见第10~11页)。

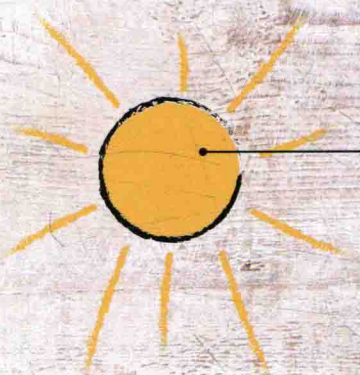
这些咖啡树被称作铁毕卡 (*Typica*) 咖啡树，是对“普通”咖啡的通称。爪哇种植的铁毕卡是流传到世界其他地区的铁毕卡咖啡树的基因源头。波本 (*Bourbon*) 咖啡是另一种较早被人发现的阿拉比卡品种，它是铁毕卡咖啡自然突变的结果。波本咖啡的历史可追溯到18世纪中期至19世纪晚期的波本群岛，即现在的留尼汪群岛。如今，大多数咖啡品种都是铁毕卡和波本这两个品种自然突变或人工培育的结果。

中果咖啡 (罗布斯塔咖啡) 是非洲西部的土生咖啡种类。从比属刚果 (今刚果民主共和国) 传出的这类咖啡幼苗，也被带到了爪哇进行种植。以爪哇为中转地，这类咖啡又被带到了世界其他地区，其中几乎包含了所有生产阿拉比卡咖啡的国家。中果咖啡当中也有几个不同的品种，不过它们通常都被称为罗布斯塔咖啡。此外，人们也将阿拉比卡咖啡和罗布斯塔咖啡进行杂交，以培育新的咖啡品种。

咖啡的成色与风味受很多因素的影响，例如土壤、日照、降水周期、气流变化、虫害以及疾病。许多咖啡品种在基因上具有相似性，但由于其所属的种植地区不同，名称也有相应的差异。因此，要用地图精准描绘阿拉比卡咖啡和罗布斯塔咖啡的流传与演变就变得十分困难。不过这里的咖啡族谱 (参见第14~15页) 列举了目前已知咖啡种类中一些最普遍的品种。

注 *这里的“种类”指“属”(Genus)以下的植物分类“种”(Species)，而“品种”实际上指“种”以下的植物分类“变种”(Varieties)。根据主流咖啡书籍的翻译，为方便读者阅读，在此Species均被译为“种类”，Varieties均被译为“品种”。

咖啡属植物



日照

大多数品种的咖啡树属于喜阴或耐阴植物。一些品种经演变则可以耐受长时间的日照。



降水周期

有些咖啡种植园的所在地全年降水频繁，而有些种植区则有特定的雨季和旱季。在任何种植地区，降水周期都会影响开花时间。

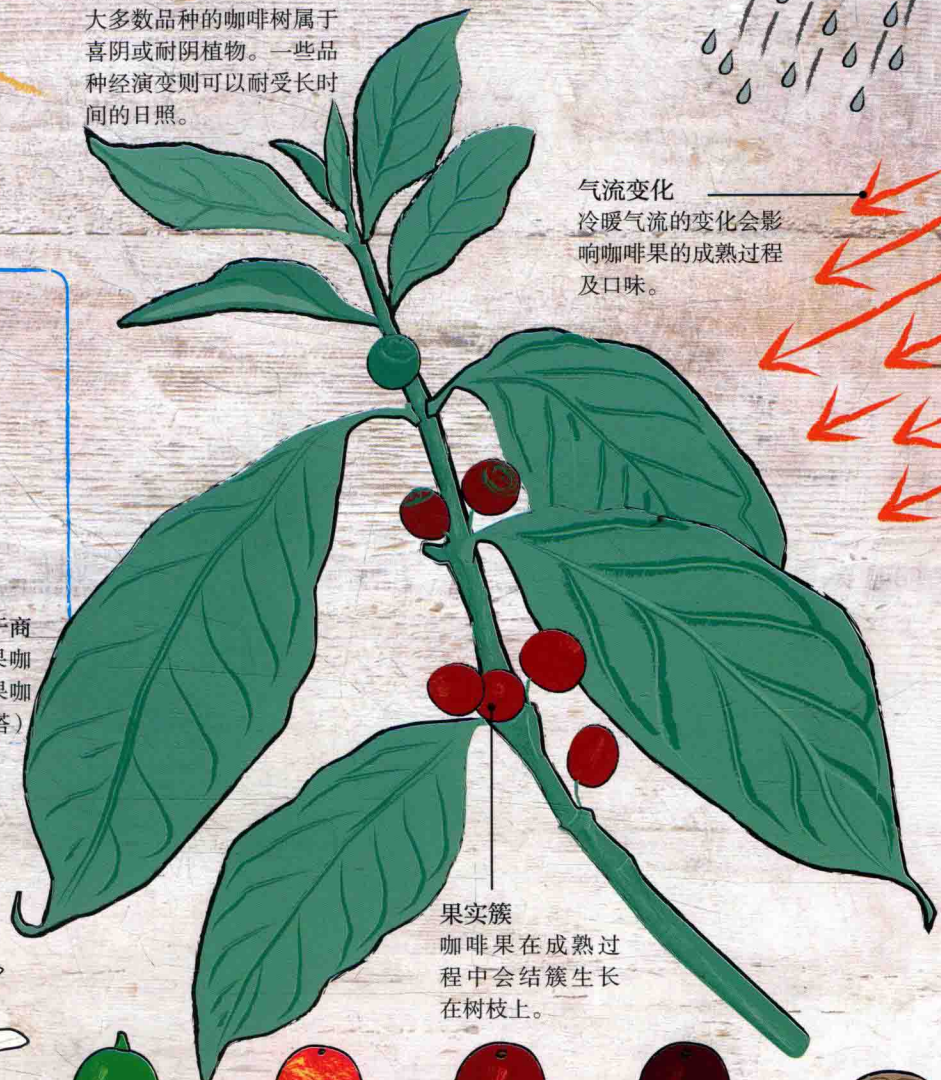
气流变化

冷暖气流的变化会影响咖啡果的成熟过程及口味。



咖啡属植物

界：植物界
 纲：木贼纲
 亚纲：木兰亚纲
 超目：菊超目
 目：龙胆目
 科：茜草科
 亚科：仙丹花亚科
 族：咖啡族
 属：咖啡属
 种（这里仅含主要用于商业贸易的种类）：小果咖啡（阿拉比卡）和中果咖啡（通常被称为罗布斯塔）



果实簇

咖啡果在成熟过程中会结簇生长在树枝上。



咖啡花

咖啡花气味香甜，散发着茉莉花般的气息。



未成熟的咖啡果

咖啡果会长成饱满的绿色硬质果实。



软化的咖啡果

咖啡果在成熟过程中会慢慢变色，果实渐渐软化。



成熟的咖啡果

大多数咖啡果会变红，但红色的深度不尽相同。



过熟的咖啡果

咖啡果口味随颜色加深而变甜，但很快会变质腐坏。



横截面

每个咖啡果都包含果胶、内果皮（羊皮）及种子（参见第16页）。