

【日】门胁裕二 著
张华英 译

冠军咖啡师的 玩味技法

Yuji's Favorite Coffee Recipe



最后一口意犹未尽.....



光明日报出版社



Yuji's Favorite Coffee Recipe
冠军咖啡师的玩味技法

[日] 门胁裕二 著
张华英 译



光明日报出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

冠军咖啡师的玩味技法 / (日) 门胁裕二著 ; 张华英译 . — 北京 : 光明日报出版社 , 2016.1

ISBN 978-7-5112-9536-1

I . ①冠… II . ①门… ②张… III . ①咖啡 - 基本知识 IV . ① TS273

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 274740 号

著作权合同登记号 : 图字 01-2015-7683

KADOWAKI YUJI NO COFFEE NO TANOSHIMIKATA

© YUJI KADOWAKI 2014

Originally published in Japan in 2014 by ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD..

Chinese translation rights arranged through DAIKOUSHA INC.,KAWAGOE.

冠军咖啡师的玩味技法

著 者 : (日) 门胁裕二

译 者 : 张华英

责任编辑 : 李 娟

策 划 : 多采文化

责任校对 : 于晓艳

装帧设计 : 水长流文化

责任印制 : 曹 铮

出 版 方 : 光明日报出版社

地 址 : 北京市东城区珠市口东大街 5 号 , 100062

电 话 : 010-67022197 (咨询)

传 真 : 010-67078227, 67078255

网 址 : <http://book.gmw.cn>

E- mail : gmcbs@gmw.cn lijuan@gmw.cn

法律顾问 : 北京德恒律师事务所龚柳方律师

发 行 方 : 新经典发行有限公司

电 话 : 010-62026811 E- mail : duocaiwenhua2014@163.com

印 刷 : 北京艺堂印刷有限公司

本书如有破损、缺页、装订错误, 请与本社联系调换

开 本 : 750 × 1080 1/16

字 数 : 110 千字

印 张 : 7

版 次 : 2016 年 2 月第 1 版

印 次 : 2016 年 2 月第 1 次印刷

书 号 : ISBN 978-7-5112-9536-1

定 价 : 49.80 元

版权所有 翻印必究

Yuji's Favorite Coffee Recipe

Contents 目录

序言...6

Part 1

美味咖啡的冲泡方法...7

开始之前 / 关于咖啡...8

咖啡豆&混合调制...8

研磨方法&咖啡豆研磨机...10

各种咖啡杯的正确用途...10

依器具区分的美味冲煮方法...12

滤纸滴漏法 paper drip...15

塞风壶 siphon...17

爱乐压 aero press...20

法式滤压壶 french press...24

浓缩咖啡机 espresso machine...26

奶泡的调制方法 about steamed milk...29

即使没有浓缩咖啡机...33

不用咖啡机调制的Espresso风味浓咖啡...33

萃取拿铁使用的浓咖啡

espresso-like coffee for 'caffè latte'...34

萃取冰沙使用的浓咖啡

espresso-like coffee for 'granita'...35

萃取阿芙佳朵使用的浓咖啡

espresso-like coffee for 'affogato al caffè'...36

萃取南瓜咖啡使用的浓咖啡

espresso-like coffee for 'coffee squash'...37

萃取调酒咖啡使用的浓咖啡

espresso-like coffee for mixology coffee...38

萃取咖啡调酒使用的咖啡

coffee for coffee cocktail...41

Column

专栏

那一年，我在意大利的咖啡馆...32

サルビア珈琲

(撒尔维亚咖啡)...44

CAFÉ ROSSO (罗素咖啡)...45

咖啡豆的烘焙色泽...80

CAFFÈ VITA (维塔咖啡)...110

Part 2

特调咖啡・菜单...47

咖啡柠檬 caffè limone...48

干卡布奇诺 dry cappuccino...50

咖啡鲜橘 caffè arancia...51

樱花 sakura...52

咖啡冰沙 caffè shakerato...54

暮光咖啡 twilight...55

法瑞多特浓咖啡 caffè freddo...56

巧克力咖啡 caffè cioccolato...57

冰香蕉摩卡 iced banana mocha...58

生姜咖啡 caffè ginger...59

蜂蜜玛奇朵 honey macchiato...60

麦芽特调咖啡 caffè marsh...61

法瑞多浓缩咖啡 espresso freddo...62

杏仁拿铁 almond caffè latte...63

Part 3

咖啡风味甜点·菜单···81

冰激凌咖啡水果冻···82
咖啡牛奶泡芙···84
咖啡风味马卡龙···85
咖啡风味的烤面包片···86
咖啡费南雪金砖蛋糕···87
咖啡依格酥···88
咖啡蓝莓马芬···89
咖啡牛奶糖···90
生巧克力···91
提拉米苏···92
法式咖啡达克瓦兹···93

巧克力康宝蓝 choco rata con panna···64
雪克咖啡 coffee shaker···65
酒香咖啡 winy coffee···66
白摩卡咖啡 white mocha···67
巧克派咖啡 choco pie···68
枫糖开心果拿铁 maple pistachio latte···69
焦糖奶香咖啡 caramel creamer···70
饼干雪克冰沙 cookie shaker···71
枫糖咖啡雪泥 caffè maple smoothie···72
枫糖香蕉拿铁 maple banana latte···73
糖栗子拿铁 marron latte···74
甜蜜人生 dolce VITA···75
红眼咖啡 red eye···76
意式椰子咖啡 còcco espresso···77
香草雪克咖啡 caffè vanilla shaker···78
啤酒咖啡 caffè beer···79

苹果咖啡蛋糕···94
瑞士卷···95
软饼干佐咖啡糖霜···96
咖啡磅蛋糕···97
西班牙油条···98
焦糖布丁···99
意式浓缩咖啡松饼···100
拿铁欧蕾果冻···101
咖啡法式吐司···102
布朗尼···103
意式浓缩咖啡大理石威风蛋糕···104
咖啡薄烤饼···106
咖啡葡萄柚小冰砖···107
法式巧克力蛋糕···108
咖啡意式脆饼···109



Yuji's Favorite Coffee Recipe
冠军咖啡师的玩味技法

[日] 门胁裕二 著
张华英 译



光明日报出版社





日本岛根县松江市的CAFFÈ VITA（维塔咖啡） 将美味咖啡的冲泡方法传递给喜爱咖啡的您

Contents 目录

序言...6

Part 1

美味咖啡的冲泡方法...7

开始之前 / 关于咖啡...8

咖啡豆 & 混合调制...8

研磨方法 & 咖啡豆研磨机...10

各种咖啡杯的正确用途...10

依器具区分的美味冲煮方法...12

滤纸滴漏法 paper drip...15

塞风壶 siphon...17

爱乐压 aero press...20

法式滤压壶 french press...24

浓缩咖啡机 espresso machine...26

奶泡的调制方法 about steamed milk...29

即使没有浓缩咖啡机...33

不用咖啡机调制的Espresso风味浓咖啡...33

萃取拿铁使用的浓咖啡

espresso-like coffee for 'caffè latte'...34

萃取冰沙使用的浓咖啡

espresso-like coffee for 'granita'...35

萃取阿芙佳朵使用的浓咖啡

espresso-like coffee for 'affogato al caffè'...36

萃取南瓜咖啡使用的浓咖啡

espresso-like coffee for 'coffee squash'...37

萃取调酒咖啡使用的浓咖啡

espresso-like coffee for mixology coffee...38

萃取咖啡调酒使用的咖啡

coffee for coffee cocktail...41

Column

专栏

那一年，我在意大利的咖啡馆...32

サルビア珈琲

(撒尔维亚咖啡)...44

CAFÉ ROSSO (罗素咖啡)...45

咖啡豆的烘焙色泽...80

CAFFÈ VITA (维塔咖啡)...110

Part 2

特调咖啡 • 菜单...47

咖啡柠檬 caffè limone...48

干卡布奇诺 dry cappuccino...50

咖啡鲜橘 caffè arancia...51

樱花 sakura...52

咖啡冰沙 caffè shakerato...54

暮光咖啡 twilight...55

法瑞多特浓咖啡 caffè freddo...56

巧克力咖啡 caffè cioccolato...57

冰香蕉摩卡 iced banana mocha...58

生姜咖啡 caffè ginger...59

蜂蜜玛奇朵 honey macchiato...60

麦芽特调咖啡 caffè marsh...61

法瑞多浓缩咖啡 espresso freddo...62

杏仁拿铁 almond caffè latte...63

Part 3

咖啡风味甜点 • 菜单...81

冰激凌咖啡水果冻...82
咖啡牛奶泡芙...84
咖啡风味马卡龙...85
咖啡风味的烤面包片...86
咖啡费南雪金砖蛋糕...87
咖啡依格酥...88
咖啡蓝莓马芬...89
咖啡牛奶糖...90
生巧克力...91
提拉米苏...92
法式咖啡达克瓦兹...93

巧克力康宝蓝 choco rata con panna...64
雪克咖啡 coffee shaker...65
酒香咖啡 wjny coffee...66
白摩卡咖啡 white mocha...67
巧克派咖啡 choco pie...68
枫糖开心果拿铁 maple pistachio latte...69
焦糖奶香咖啡 caramel creamer...70
饼干雪克冰沙 cookie shaker...71
枫糖咖啡雪泥 caffè maple smoothie...72
枫糖香蕉拿铁 maple banana latte...73
糖栗子拿铁 marron latte...74
甜蜜人生 dolce VITA...75
红眼咖啡 red eye...76
意式椰子咖啡 cocco espresso...77
香草雪克咖啡 caffè vanilla shaker...78
啤酒咖啡 caffè beer...79

苹果咖啡蛋糕...94
瑞士卷...95
软饼干佐咖啡糖霜...96
咖啡磅蛋糕...97
西班牙油条...98
焦糖布丁...99
意式浓缩咖啡松饼...100
拿铁欧蕾果冻...101
咖啡法式吐司...102
布朗尼...103
意式浓缩咖啡大理石戚风蛋糕...104
咖啡薄烤饼...106
咖啡葡萄柚小冰砖...107
法式巧克力蛋糕...108
咖啡意式脆饼...109

序言

我已经在CAFFÈ VITA（维塔咖啡）这家店度过了11年与咖啡为伍的日子。

在这里，我进行过许多次尝试，也在错误中努力修正，这些经验让我获得许多宝贵资讯，逐渐解决了我过去曾有的疑问，因而写了这本书。

萃取咖啡时，**时间、分量、步骤**是三大关键。

只要按照**步骤**多尝试几次，一定可以成功萃取出美味的咖啡，请不要着急，一步步慢慢练习。

至于咖啡的**分量**，以**2g为1个单位**，喜欢浓郁口感的可以多加一点，喜欢清淡风味的可以减少一些。

蛋糕也一样，只要依循步骤制作就不会有问题，请放心地尝试，尽情享受制作过程的乐趣。

若通过本书，能让我的想法多少成为各位读者在咖啡生活上的支持，我将感到无比荣幸与喜悦。

CAFFÈ VITA 门肋裕二



美味咖啡的冲泡方法



在家里冲煮咖啡的优点，在于能够随时享受。

至于必须要有特殊器材才能调制的咖啡种类，则要交给专业店处理。

各位可在轻松简单却能掌握要点的情形下，冲煮美味的咖啡。

在家里冲煮咖啡时，有两点需要注意：

其一，咖啡粉的分量不正确；其二，热水的温度太低。

要解决这两个问题，需牢记以下内容。

咖啡粉的分量要正确

测量咖啡粉的分量时通常是使用量匙，但有时会因咖啡豆的烘焙程度而出现误差，造成冲煮后的味道无法固定。为了能正确测量，最好使用数字式电子料理秤。



价格低廉的数字式电子料理秤。最好挑选在秤上放置容器的状态下能够归零的类型。

要使用温度够烫的热水

萃取时使用85~90℃热水的人居多，但咖啡的油分必须要95℃以上才会溶出，所以在家里冲泡时，使用刚沸腾的热水才能充分地萃取出咖啡的成分。



如果将沸腾的热水直接注入，通过水壶口的时候会发出滋滋的声音再次沸腾。最好在注入杯子前先流掉一点，让注入口畅通。

在part 1，将依器具介绍冲泡出美味咖啡的重点。

关于咖啡

我喜爱咖啡的程度，已经到了一天不喝咖啡就会觉得少了什么而感到头痛的地步。

美味的咖啡就像巧克力一样，带有甜蜜、香醇的味道。

有顾客在喝了一口我冲煮的咖啡后，说道：“有股弥漫在味蕾的香醇。”

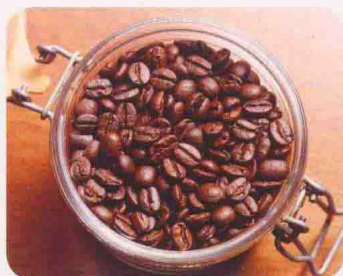
为了让各位也能享受到这样香醇的咖啡，我将从咖啡豆开始介绍。

咖啡豆&混合调制

我认为咖啡和生鲜食品一样，“新鲜度”和“保存方法”最为重要。出现酸味、苦涩等味道，是因为烘焙不充分或烘焙过度所致，酸味就像是水果般，苦味则在柔软的深处，都是咖啡本身就带有的味道。在家里冲煮时，切勿在购买后长期放置（勿超过1个月），必须在新鲜状态下使用完毕。另外，在保存方面，若是放置在常温状态下容易氧化，最好采取冷冻保存。

主要的咖啡豆种类

从众多咖啡豆中，挑选出特征迥异的5种类型加以介绍。



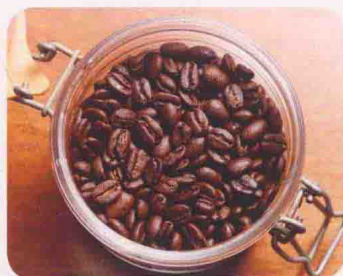
巴西 (Brazil)

容易使用的标准咖啡豆。有隐约的甜味与巧克力般的深刻香气。余韵是其特征。



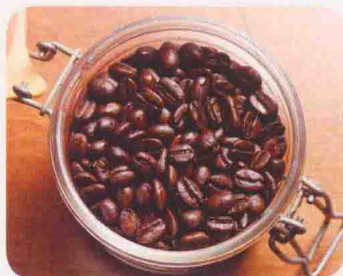
危地马拉 (Guatemala)

酸甜均衡的优异咖啡豆。有类似番茄般的酸味轻轻消逝的余韵。



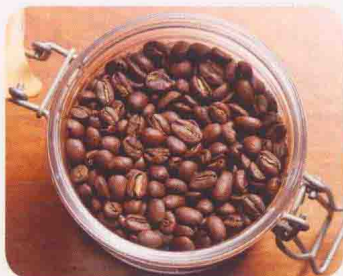
哥伦比亚 (Columbia)

有成熟的香气与甜味，是优雅的气味与橙子般的酸味调和的风味。



曼特宁 (Mandheling)

有草本的香气，是浓郁、醇厚的风味。会在口中留有稳重、厚实的余韵。



摩卡耶加雪啡 (Mocha Yirgacheffe)

从摩卡港（叶门共和国）装运发送的咖啡，一般统称为摩卡（Mocha）。耶加雪啡带有的柠檬般香气是其特征，是清淡口味的稀少咖啡豆。

混合各种类型的咖啡豆做出喜欢的味道

尝试着混合上页介绍的5种咖啡豆。

更改组合与比例，制作出自己喜欢的口味！

将混合调制想象成制作料理的状态，应该更能具象理解。少放一点砂糖，将盐当做主调，再加一些辛香料，就是类似这样的情形。咖啡的颜色也是其特征之一，通过混合调制，可以做出具有深度的颜色。不过，过度混合会使颜色变暗，所以也可以在单一色调中添加亮色的咖啡，享受不只是味道还有咖啡本身的多重乐趣。

主要使用方法的标准如下：

巴西、危地马拉、哥伦比亚这3种，即使调制比例占有50%以上，也不会破坏整体的平衡感。曼特宁的个性较强烈，最好将比例控制在30%以下，如果超过这个比例，咖啡整体的口感会偏向曼特宁，变成被曼特宁支配的味道。



巴西 (Brazil) ... 希望余韵带有甜味时。味道较淡，分量需要多一些。



危地马拉 (Guatemala) ... 希望凸显酸味时。



哥伦比亚 (Columbia) ... 希望诱发出中间的味道时。余韵较弱。



曼特宁 (Mandheling) ... 希望在品尝后立即感受到味道时（有许多咖啡在感觉到味道前需要时间酝酿，它们被称为“缓慢启动式咖啡”。这时，可利用味道强烈的曼特宁辅助启动）。



摩卡耶加雪啡 (Mocha Yirgacheffe) ... 希望添加香气时。

适合初学者进行 混合调制的简单方法

- 1 将想做出的口味的咖啡粉8g用100mL的热水冲煮。
- 2 在电子料理秤上放一个空量杯，将料理秤归零，然后将萃取好的咖啡混合，使其总和为100g。
- 3 调整比例，做出喜欢的味道。



研磨方法&咖啡豆研磨机

依照研磨方法不同，萃取出的咖啡风味会有所改变。一般来说，粗研磨还是细研磨是由萃取时使用的器具决定的。以下将介绍研磨方法的种类，以及研磨器具和咖啡豆研磨机（磨豆机）。



4种研磨方法

从粗研磨到极细研磨，分成4大类。

粉末颗粒的大小是以筛孔（Mesh）为单位表示的。粉末越细，就越容易萃取出成分，所以在萃取方法上，像浓缩咖啡Espresso这种萃取时间较短的，就要使用颗粒细的粉末；滤纸滴漏法这种萃取时间稍微长一点的，则要使用较粗的粉末。



粗研磨

颗粒比粗砂糖还大。适合需要长时间的萃取方法，本书中没有使用。



中研磨

颗粒比细砂糖稍微大一点。适合滤纸滴漏法（Drip）、塞风壶（Siphon）、法式滤压壶（French Press）。



细研磨

颗粒大约是食盐的大小。即使分量相同，萃取结果仍比中研磨的速度慢、味道浓。想要冲煮出较浓的口感时，可以使用这种方式萃取。



极细研磨

精致砂糖的大小。适合短时间萃取的浓缩咖啡Espresso使用。

各种咖啡杯的正确用途

早餐的咖啡用大容量的咖啡杯，餐后的浓缩咖啡Espresso用精巧的小咖啡杯，咖啡杯就是像这样根据盛装的咖啡种类决定的。



挑选咖啡豆研磨机

将咖啡豆研磨成粉末的研磨器具和研磨机（磨豆机），种类很丰富。需依咖啡的冲煮方法挑选。



大略可分为手动式和电动式。手动式的比较有气氛，研磨时可以闻到咖啡豆的香醇味道，沉浸在欢愉的咖啡时光，因而有许多忠实的使用者；电动式的魅力在于丰富多元的功能性。从众多商品中挑选时，刀盘是判断重点。刀盘分为立体式锥形锯齿刀（Conical Burrs）和平面式锯齿刀（Flat Burrs）两种，两者差异在于旋转数和刀盘的形状。

立体式锥形锯齿刀（锥铁式）价格比较高，但转速低，研磨时产生的摩擦热较少，对咖啡豆的损伤较小，所以能研磨出有浓郁香气的咖啡粉；平面式锯齿刀（刀片式）价格比较便宜，属于高转速，能享受到鲜明的咖啡味。



手动式

成本低，气氛愉悦。无法研磨出比中研磨更细的程度。



电动螺旋桨式

家庭用，能随时轻松使用。研磨度可达到细研磨。电源开关重复约20次，为中研磨；约30次则是细研磨。价位一般每台4000～5000日元（人民币200～250元）。



滴漏用

耐久性佳。刀盘是平面式锯齿刀和立体式锥形锯齿刀的组合版。不太会出现摩擦热，采用拨盘式，可轻松调整筛孔。每台约2万日元（约人民币1000元）。



浓缩咖啡用

滤纸滴漏法的咖啡至浓缩咖啡Espresso皆适用。刀盘是锥形锯齿刀。只需要按下开关，就能根据研磨类型更改转速。每台约1万日元（约人民币500元）。



浓缩咖啡Espresso专用

商业型的专业用咖啡豆研磨机小型化的产品，动力强。刀盘是平面式锯齿刀。每台约15万日元（约人民币7500元）。



a 咖啡杯

一般咖啡用的杯子。适用于滴漏式咖啡。



b 卡布奇诺杯

陶瓷制品。卡布奇诺是由浓缩咖啡Espresso 30mL和奶泡120mL调制而成，合计150mL，所以要选择容量为150～180mL的咖啡杯。



c 小咖啡杯

小咖啡杯的英文为DEMITASSE，当中的DEMI是指1/2，TASSE是指杯子。作为以1盎司（约30mL）为1单位的浓缩咖啡Espresso使用，倒满至边缘可容纳90mL。



d 意式拿铁杯

盛装以浓缩咖啡Espresso 30mL加上比卡布奇诺更多的奶泡调制而成的拿铁。意式系列会使用能容纳8盎司（约240mL）的杯子。



e 西雅图拿铁杯

西雅图系列的拿铁分为8盎司（约240mL）和12盎司（约360mL）两种，会使用比意式系列更大的杯子。



浓缩咖啡Espresso 用计量杯Shot glass

在不熟悉分量时使用有刻度的计量杯（Shot glass）会很有帮助。浓缩咖啡Espresso的供应量通常是以“份（shot）”为单位计算。1份为30mL，称为Solo（即Single）；2份为60mL，称为Doppio（即Double）；浓度加倍的Espresso（15mL），称为Ristretto。



依器具区分的美味冲煮方法



滤纸滴漏法 (Paper Drip)



塞风壶 (Siphon)

冲煮咖啡时所出现的些微差异，反映的是冲煮时使用的过滤器的性质不同。简单来说，就是有无过滤咖啡油脂 (CREMA) 的差异。使用筛孔密集、能过滤油分 (油脂不会通过) 的咖啡滤纸时，可以萃取出清爽的咖啡；使用无法滤掉油分 (油脂会通过) 的金属滤网时，萃取的咖啡会带有油脂而出现香浓的柔顺感；法兰绒过滤器则介于两者之间。另外，即使同样是用爱乐压 (Aero Press) 冲煮，如果使用咖啡滤纸则不会有油脂，使用不锈钢过滤器则会有油脂。