

最爱咖啡 邂逅美好时光

都基成 / 主编



精致生活

浓情蜜意 花式咖啡

Easy and Delicious Coffee Drinks



中国华侨出版社

浓 · 情 · 蜜 · 意

花式咖啡

都基成 主编



coffee

中國華僑出版社

75273

图书在版编目 (CIP) 数据

浓情蜜意花式咖啡 / 都基成主编. —北京: 中国华侨出版社, 2013.10

ISBN 978-7-5113-4105-1

I .①浓… II .①都… III .①咖啡—配制 IV .①TS273

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 231962 号

浓情蜜意花式咖啡

主 编: 都基成

出 版 人: 方 鸣

责任编辑: 文 艾

封面设计: 李艾红

文字编辑: 宋 媛

美术编辑: 汪 华

经 销: 新华书店

开 本: 850mm×1000mm 1/16 印张: 16.5 字数: 300 千字

印 刷: 北京缤索印刷有限公司

版 次: 2013 年 12 月第 1 版 2013 年 12 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 978-7-5113-4105-1

定 价: 29.80 元

中国华侨出版社 北京市朝阳区静安里 26 号通成达大厦三层 邮编: 100028

法律顾问: 陈鹰律师事务所

发 行 部: (010) 58815875 传 真: (010) 58815857

网 址: www.oveaschin.com

E-mail: oveaschin@sina.com

如果发现印装质量问题, 影响阅读, 请与印刷厂联系调换。



前言

P R E F A C E

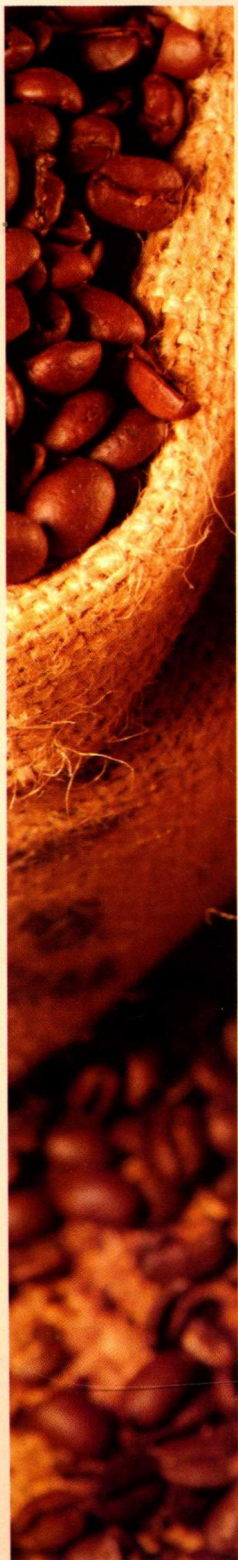
巴尔扎克说：“我不在家，就在咖啡馆，我不在咖啡馆，就在前往咖啡馆的路上。”咖啡，常常令人想起浪漫、温暖，也带给人心情的愉悦与美味的享受。明媚的清晨，或是忙中偷闲的间休，或是寂静的夜晚，在悠悠的音乐中，轻轻搅动精致的勺子，细细品尝一杯浓香的咖啡，那醇香浓郁，那浪漫优雅，足以包容、迷醉我们的心，为我们的生活增添无穷趣味。

咖啡丰富了我们的生活，这种荡着奶香、甘甜与苦涩的液体，让紧张工作和生活着的人们找到了一个适合的借口释放郁闷、汲取温暖。喝咖啡，正成为越来越多追求自由、讲究品位的白领的休闲方式。

咖啡是一种简单的生活方式，从满街的连锁咖啡店和个性咖啡馆可以看出，越来越多的人把它看成生活的一部分。还因为咖啡有促进能量消耗和脂肪分解的作用，咖啡的减肥效果也渐渐被人们关注。然而，速溶咖啡已经无法满足人们的要求，充满浓情蜜意的花式咖啡便迅速弥补了这个空缺，深入到我们的饮食文化中，成为人们休闲时光里的好伴侣。花式咖啡不仅仅是一杯美味的咖啡，更是一件漂亮的艺术品。对于喜爱咖啡的人来说，花式咖啡是更高层次的味觉、视觉享受，是一种别具一格的咖啡艺术。

想要制作出好看的花式咖啡，除了需要上好的意式浓缩咖啡、绵软的奶泡、顺手的拉花环之外，决定成败的关键就是咖啡制作者的手感与功力。所以，制作花式咖啡必须具备扎实的基本功。《浓情蜜意花式咖啡》从介绍咖啡的基础知识入手，详尽介绍了咖啡的历史，咖啡的文化，咖啡烘焙的基础知识，咖啡豆的选择、储存，咖啡的冲泡方法，意式浓缩咖啡的调配，牛奶泡沫的制作方法，拉花咖啡





的制作秘诀等，带你快速找到咖啡入门的捷径。书中配有精美、丰富的图片，让你伴随咖啡氤氲不断的香气，走进咖啡的王国，走进品位的空间。同时精选近 200 款最流行、最具创意的花式咖啡，网罗最流行、最具创意的拉花图案，涵盖年轻人最喜爱的人物、动物、花鸟等，给读者提供最新的调配策略，用详细步骤图解的方式指导你制作美丽的拉花咖啡。

如果你想成为一个专业的、出色的咖啡师或是开一间有特色的咖啡店，那么这本咖啡制作大全就是你必不可少的工具书。书中介绍的咖啡知识具体全面，咖啡造型百变多样，制作步骤通俗易懂、简单易学，分步图片精美直观，可操作性极强，具有很高的学习参考价值。如果你是一位咖啡爱好者，那么从调味咖啡学起更易上手，更能快速找到制作咖啡的乐趣。无论你是热爱咖啡的普通人还是专业的咖啡师，只要按照书中所介绍的简单配方操作，都可以轻松成为花式咖啡的制作高手，调制出味美的咖啡饮品。





目录

C O N T E N T S

第一章 与咖啡相遇

咖啡文化与礼仪	2
咖啡的起源及传播	2
咖啡树的培育	5
咖啡的种类	6
咖啡的主要成分	11
品评咖啡的味道	12
喝咖啡的礼仪	14
喝咖啡的好处	16
咖啡制作的器具	17
如何使用咖啡机	17
咖啡杯的选择	20
咖啡豆的加工与烘焙	23
咖啡豆的初加工	23
烘焙的基本原则	25
烘焙的分类与阶段	26
咖啡豆的拼配与保存	27
咖啡豆的拼配技巧	27
咖啡豆的保存方法	28
咖啡豆的研磨	29
磨豆机的分类	29
研磨咖啡豆的技巧	30
如何研磨意式咖啡粉	30
意式浓缩咖啡的萃取	31
什么是意式浓缩咖啡	31

影响意式浓缩咖啡的因素	32
品鉴意式浓缩咖啡	33
意式浓缩咖啡的制作过程	34
用摩卡壶制作意式浓缩咖啡	37

奶泡的制作	38
用热牛奶制作手打奶泡	38
用冷牛奶制作手打奶泡	38
手打奶油和巧克力酱的制作	39
手打奶油的制作方法	39
巧克力酱的制作	40
拉花的技巧	40
基本的拉花手法	40
拉花的注意事项	41



第二章 调味咖啡

樱花拿铁.....	44
草莓摩卡.....	45
芒果味卡布奇诺.....	46
巧克力奶油咖啡.....	47
花式奶油咖啡.....	48
猕猴桃咖啡.....	49
玛琪雅朵咖啡.....	50
草莓咖啡.....	51
草莓果酱咖啡.....	52
果露咖啡.....	53
意式巧克力咖啡.....	54
抹茶咖啡.....	55
康宝蓝.....	56
香草咖啡.....	57
香草卡布奇诺.....	58
卡布奇诺.....	59
绿茶拿铁.....	60
美式拿铁.....	61
德式咖啡.....	62
焦糖玛琪哈朵咖啡.....	62
卡布奇诺咖啡.....	63



爱因斯坦咖啡.....	63
薄荷咖啡.....	64
摩卡咖啡.....	64
奶油咖啡.....	65
英国姜咖啡.....	65
巴西利亚咖啡.....	66
茴香起泡奶油咖啡.....	66
玛查格兰咖啡.....	67
皇家咖啡.....	67
蓝山咖啡.....	68
美式摩加冰咖啡.....	68
冰拿铁咖啡.....	69
艾迪古巴冰咖啡.....	69
爱情咖啡.....	70
俄国风情.....	70

第三章 花式咖啡

风景类.....	72
春雨绵绵.....	72
小仙桃.....	73
美丽的可可树.....	74
夏威夷海滩.....	75
山水画.....	76
小樱桃.....	77
葫芦.....	78
小盆景.....	79
枫叶韵律.....	80
雨后的蘑菇.....	81
浪漫秋叶.....	82
竹林小径.....	83
雪花飞舞.....	84
心花怒放.....	85
清芬的穗花.....	86
浪漫夜空.....	87
太阳神.....	88
美丽心情.....	89
樱花.....	90



清凉一夏.....	112
珊瑚枝.....	113
向日葵.....	114
雪国.....	115

动物类..... 116

狮子.....	116
笨重的企鹅.....	117
火凤凰.....	118
凤凰鸟.....	119
喜羊羊.....	120
金鸡破晓.....	121
和平之鸽.....	122
孔雀开屏.....	123
蝙蝠侠.....	124
鸵鸟.....	125
丹顶鹤.....	126
愤怒的小鸟.....	127
富贵鸟.....	128
可爱熊.....	129
憨厚的浣熊.....	130
迷茫的小兔子.....	131

幸福.....	91
美丽的蒙古包.....	92
香草小屋.....	93
伦敦烟雨.....	94
圣保罗.....	95
荷兰风车.....	96
圣彼得堡.....	97
教堂.....	98
香榭里大道.....	99
加勒比海.....	100
巴黎春天.....	101
热气球.....	102
老爷车.....	103
下雪的季节.....	104
圣诞树.....	105
醉翁亭.....	106
草莓.....	107
愿望树.....	108
苹果树.....	109
睡莲.....	110
风雨彩虹.....	111





可爱的小兔	132
瓢虫	133
青蛙王子	134
凤尾鱼	135
自由鱼	136
可爱的小白鼠	137
迷路的猫头鹰	138
可爱的小猪	139
快乐的小猪	140
俏皮小狗	141
可爱的小狗	142
小野猫	143
小狐狸	144
化蝶	145
可爱的海马	146
功夫熊猫	147
可爱的猫	148
蜗牛	149
小蜗牛	150
大嘴猴	151
欢乐的小鱼	152
浮游的小鱼	153

鲤鱼跳龙门	154
招财猫	155
海螺	156
蝴蝶飞舞	157
米妮	158
凤舞九天	159
大白鲨	160
松狮犬	161
欢喜猪	162
小鸭	163

人物类

樱桃爷爷	164
迷路的小孩	165
摩登女郎	166
清纯少女	167
祈祷的少女	168
稻草人	169
沉睡的女郎	170
顽皮的笑脸	171
县太爷	172
嘟嘴的女孩	173
小雪人	174



抽象类.....	175
巧克力心情	175
黑白芭蕾.....	176
命运之轮.....	177
地中海风情	178
心火.....	179
满天心.....	180
心语星愿.....	181
心帘.....	182
心灵之窗.....	183
记忆年轮.....	184
真心真意.....	185
锁住浪漫.....	186
晚风细雨.....	187
月光曲.....	188
神话.....	189
千叶舞.....	190
双生花.....	191
太阳雨.....	192
浪漫气息.....	193
可爱的拐杖	194
意象.....	195



旋律.....	196
午后心情.....	197
等待.....	198
嫣语.....	199
节节高.....	200
睡莲.....	201
法式浪漫.....	202
星光好莱坞	203
放逐梦想.....	204
云树.....	205
飞叶.....	206
雪地里的小画家	207
月夜.....	208
心花飞舞.....	209
心花绽放.....	210
心草.....	211
贝壳.....	212
七彩梦.....	213
花弄影.....	214
秋叶飞舞.....	215
流逝的光阴	216
邂逅.....	217

创意类.....	218
心愿.....	218
开心小丑.....	219
美丽的月环.....	220
可爱的娃娃.....	221
繁星点点.....	222
浪漫酒杯.....	223
射手.....	224
旋转风车.....	225
庄严的五角星.....	226
齿轮.....	227
问候.....	228
英式烟斗.....	229
巧克力音符.....	230
多瓣花.....	231
花心萝卜.....	232
花枝招展.....	233
启明星.....	234

银杏.....	235
女士的礼物.....	236
走在雨中.....	237
一心一意.....	238
两心相悦.....	239
心心相连.....	240
心连心.....	241
麦穗.....	242
雪地娃娃.....	243
魅力玫瑰.....	244
太阳花.....	245
海星.....	246
维也纳之恋.....	247
蝶恋花.....	248
树之恋.....	249
秋风落叶.....	250
笑脸.....	251



第一章

与咖啡相遇

咖啡文化与礼仪



咖啡的起源及传播

咖啡的传说

关于人类最早发现咖啡的历史是没有文字记载的，留存于世的只有各种各样的传说。但是大众还是愿意相信这些传说，这也为人们喜爱喝咖啡提供了一种合理的解释。虽然咖啡的实质作用来自于咖啡因，但既然古人为我们留下这么多传奇的故事，那又何乐而不为呢？

（1）牧羊人的故事

咖啡树最早是在埃塞俄比亚的喀法（Kaffa）地区发现的。公元17世纪罗马语言学家罗士德奈洛伊在他的书中记载了这样一个故事：大约在公元6世纪时，埃塞俄比亚有一个叫“喀法”的小村庄，村子里有一个叫卡尔蒂的小牧羊人。有一阵，卡尔蒂注意到他的羊群在吃了一种树上掉下来的红色浆果之后就变得活蹦乱跳，而且在很长时间内精力充沛，不肯回到羊圈。他把这件事告诉了当地的牧师。牧师们尝试用这种浆果的核煮水喝，以保持精神抖擞，能够日夜不停地祷告。后来，武士们也开始饮用这种水，让自己在战场上保持长时间的战斗能力和充沛的体力。

正是由于咖啡的这种神奇作用深深吸引着人们，才使得它现在成为了风靡世界、最受人欢迎的一种饮料。

（2）阿拉伯酋长的故事

1258年，阿拉伯酋长雪克欧玛尔因犯罪而被族人驱逐出境，当他流浪到瓦萨巴时，已经是筋疲力尽，饥肠辘辘，实在走不动了。

当他坐在树下休息时，看到一只小鸟飞来，啄食了枝头上的果实，然后就欢快地上蹿下跳，还扯开喉咙歌唱。酋长从未听过如此美妙的鸟鸣声，都有点沉醉了。

他发现小鸟吃了树上的果实后，不但没有被毒死，反而精力更充沛了，好奇之余，就摘了一些下来，放入锅中加水去煮。煮过的水竟散发出浓郁的香味，饮用起来味道奇佳，饥饿感顿时去了大半，疲惫的身心也为之一振。于是他摘下许多这种神奇的果实，凡是遇到病人便熬成汤给他们喝。由于他四处行善，而且效果显著，最后声名远播，连族人都知道了他的事迹，于是原谅了他的罪行，让他回到故乡摩卡，并推崇他为“圣者”。

他的这一发现最终为全世界的人们带来了美好的咖啡享受。



发源于埃塞俄比亚

埃塞俄比亚的“喀法”是世界上最早发现咖啡的地方。很多地方的咖啡树都是从这里辗转移植过去的。

到现在，该地区仍然有五千多种咖啡树种，其中绝大多数还不被世人所了解。好在这些咖啡树品种都被埃塞俄比亚政府保护起来了。将来还有更多咖啡树种被发现，世界上会产生更多咖啡品种。

埃塞俄比亚多山，这种地域完全不适合人工种植咖啡，所以到现在为止，该国的咖啡大多还都是野生的。这些天然咖啡一直口碑不错，卖相也很好。2005年，由于埃塞俄比亚喀法地区的咖啡豆品质相当不错，该地区当年所产的全部咖啡豆被一家德国公司收购了。当地一位咖啡农因此非常兴奋，煮了很多咖啡请他的邻人来喝，之后还盛了一些咖啡给他的牛喝。可见那里的生活是多么与世无争，悠闲自在。

传入阿拉伯半岛

公元525年，埃塞俄比亚人入侵阿拉伯半岛的南端，并统治也门达半个世纪之久。咖啡也因此传入了也门。

在这以后漫长的几个世纪中，咖啡在阿拉伯半岛一直作为提神醒脑、补充精力或是具有特殊疗效的医治疾病的药饮。当时的阿拉伯帝国非常强盛，甚至将其扩张目标指向了欧洲。由于对咖啡的大量需求，同时为了提高咖啡的品质，该地区最早开始了人工种植咖啡树。后来，人们制作咖啡的技术也日趋完善。在15世纪前后，咖啡已作为一种大众饮料在普通人中广为传播。咖啡在阿拉伯半岛成为大众喜欢的饮品后，开始在阿拉伯国家迅速传播，并陆续传播到了土耳其和波斯等地区，广受当地人的欢迎。

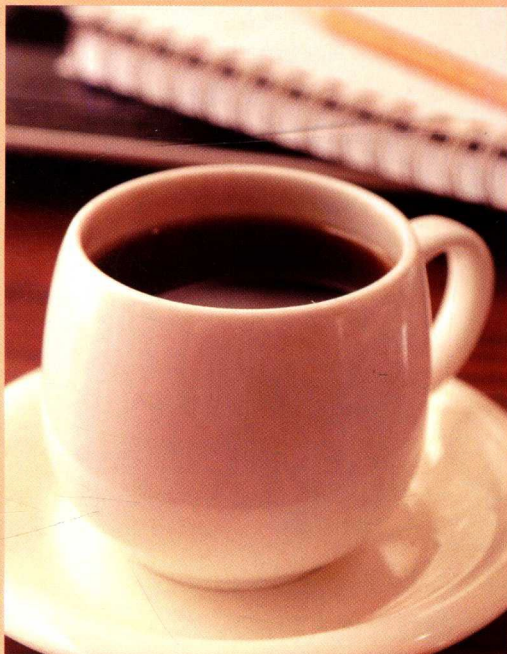
远征欧洲

从15世纪中叶起，奥斯曼土耳其帝国开始远征欧洲，其军队在行军的时候都带着咖啡。即使经历长途跋涉，远离国土，土耳其人依然坚持随身携带咖啡，可见咖啡对土耳其人的重要性。而土耳其军队进入欧洲之后，即使不带粮食也要带着咖啡的主要原因是：欧洲没有适合种植咖啡的地方，而且当时欧洲根本还没有咖啡。土耳其人嗜咖啡如命，所以才千里迢迢不辞辛劳从本国带着咖啡去欧洲。土耳其军队绝不是像有些人认为的，是带着咖啡去欧洲贩卖，而是自己饮用。因为当时欧洲人还不知道咖啡，也就不可能会花钱去购买咖啡。

为贵族平民所共享

咖啡最早进入欧洲市场是在意大利的威尼斯。起初，人们只把土耳其军队遗留下来的咖啡当做药卖到药店去。1615年，有云游的威尼斯商人带来消息：原来咖啡是可以饮用的。一时间，全欧洲都为之疯狂了。世界上最早的咖啡厅建立在伊斯坦布尔，欧洲最早的咖啡厅是建立在意大利的威尼斯。之后，咖啡厅就迅速在欧洲各国流行起来。

在欧洲，不但平民爱喝咖啡，贵族也爱喝。如果说在欧洲贵族的生活中，咖啡就像茶一样是一个点缀，对平民百姓来说，喝咖啡倒成为了一种廉价的享受生活的方式。



当时正处于殖民时代，欧洲咖啡之风如此盛行，巨大的经济利益驱使殖民者在世界各地搜罗财宝的同时，也把咖啡带到了各个适合种植的国家 and 地区。尽管当时种植咖啡的国家都有严格的禁令，禁止把可以成活的咖啡树或咖啡种带出国境，但是仍然有众多的殖民者在本国或相关国家政府的支持下，甘冒生命危险把咖啡树种或树苗带到了世界各地。就这样，咖啡之风吹遍了全世界。

在美国形成“苦役咖啡”

人们关于美国人喝咖啡的传统最多的说法就是“自由精神”，却忽略了另外一种说法，那就是美国的“苦役咖啡”。

美国人的生活习惯来自于欧洲移民，然而早期的欧洲移民并非是和平到达那里的，他们大多数都是苦役犯，只有少数是来自欧洲上层社会的殖民统治者。

饮茶是欧洲人的传统，但其费用是昂贵的。做苦役的人没有钱喝茶，他们在渴了累了的时候只能喝咖啡。但是欧洲传统的咖啡太浓，喝多了会不舒服。为了能够解渴，也为了能省钱，那时的美国人就把咖啡泡得非常淡。

到现在为止，有些美式咖啡壶上储水槽的水量刻度还有两个不同的标准：大的那个是美国标准，小的那个则是欧洲标准。

美国独立战争之后，当地原本是苦役犯的人驱逐了殖民者，获得了国家主权。而美国人喝淡咖啡的习惯仍然延续下来，形成了今天的传统。

演变为意大利咖啡

（1）起源

意大利是一个早期的殖民国家。在后来欧洲大兴殖民地的时候，意大利的殖民地大多已被新兴的殖民国家所掠夺。在欧洲咖啡之风最盛的时候，意大利人却没有条件获取好的咖啡豆，他们不得不利用当时所能获得的劣质咖啡，通过拼配的方式和改良制作工具来改进咖啡的口味。



据说正是因为这个原因，意大利人首先发明了摩卡壶，利用增加压力的原理来获取比普通滴滤式咖啡更浓的饮品。结果，咖啡浓度提高了，口味却仍然不佳。不过，意大利人可不甘心只喝劣质咖啡，于是继续发明咖啡制作工具，不断地改进拼配技术，以便提升咖啡的口味。

功夫不负有心人，在 20 世纪初，意大利人又发明了拉杆式咖啡机（另一说法是法国人发明了这种咖啡机，并把专利卖给了意大利人）。这种咖啡机可以制作出口感优良的咖啡，不过，如果没有 20 年的工夫，是很难真正掌握这种机器的操作诀窍的。因此，在当时的意大利，“咖啡师”成为了社会地位不高但却极为难得的工匠。

1946 年，第一台“泵式咖啡机”在意大利诞生了。通过水泵给水加压较易稳定获得制作咖啡所需的压力，因此意式咖啡在意大利市场流行起来。在这五六十年里，意式咖啡基本只限在意大利等少数几个南欧国家流行，而其他国家还保持着喝滴滤咖啡的传统。

（2）传播

意大利在衰落之后，不仅失去了曾经有过的众多殖民地，经济上也一直处于非常低迷的状态。这使上个世纪的意大利人曾一度热衷于移民，以便能获得更好的生存环境和发展机会。有乘坐轮船去美国的，有去南美各国的，更多人去了澳大利亚和新西兰等国。这些意大利移民即便在这些国家生活了多年，依然对本国的咖啡念念不忘。于是，这些人想尽了各种办法把意式咖啡引进到他们开始新生活的地方。

（3）现状

意式咖啡在澳大利亚流传到非意大利移民群体之中，并得到大范围普及，却已经是后来的事了：在墨尔本是在20世纪80年代后期，在悉尼是在90年代初期，而在珀斯、布里斯本等城市则是在90年代中后期才开始流传。与其他国家和地区不同，澳大利亚和新西兰是除意大利以外只在咖啡厅里销售意式咖啡和与意式咖啡相关的咖啡饮料的国家。也就是说，在这两个国家的咖啡厅，根本卖不出去滴滤咖啡。

澳大利亚和新西兰不但较早地把意式咖啡引进了自己的国家，而且还像在意大利本土咖啡市场一样，几乎完全把滴滤咖啡排挤出去了。现在，除了在麦当劳和那些人数过多（数千人）的公共场所，所有咖啡厅里都已经找不到滴滤咖啡了。

但是，这两个国家的意式咖啡销售与意大利本国市场又不同：在意大利，添加牛奶的花式咖啡的销售只占所有咖啡销售的5%；而在澳大利亚和新西兰则占到了98%。此外，澳大利亚和新西兰的人均咖啡机占有量仅次于意大利，每850人就有一台咖啡机。相比较而言，在美国每20000人才有一台咖啡机。美国的咖啡厅有40%以上是连锁店，而在澳大利亚和新西兰，不到6%的咖啡厅属于不同的连锁店，而且加盟连锁咖啡厅并不能帮助提高意式咖啡的制作品质。

或许是因为早期拉杆式咖啡机的操作方法太难掌握了，或许是因为从来就没有人真正重视过意式咖啡的制作，浓缩咖啡机发明后很长时间内，意式咖啡的制作在意大利本土也仍然处于一种“工匠”和“手艺人”为主导的原始状态。咖啡师的经验都是一百多年来长期从事咖啡制作的家族企业所累积而来的，或者是一些“工匠”从实际工作中获得的。没有人对这些经验进行认真、系统的总结，分析和研究。当时，如果有人想要在意大利学习咖啡制作技术，最好的办法还是跟着“师傅”，辅佐他少则三五年，多则七八年、上十年。若这人确实有很高的悟性，或许有一天就可以制作出非常不错的意式咖啡。

而就目前的世界咖啡市场而言，真正流行的并不是意式咖啡，而是以意式咖啡为基础制作出来的各种花式咖啡，包括卡布奇诺、拿铁咖啡和美式摩卡咖啡等。真正了解纯正意式咖啡美味的人，少之又少！



咖啡树的培育

咖啡树原产于非洲，有许多变种。每一变种都同特定的气候条件和一定的海拔高度有关。野生咖啡树是常绿灌木，高3米至3.5米，分支上有白色小花，具有茉莉花的香味。果实长1.5厘米至1.8厘米，红色，内

有相邻排列的两粒种子，每粒种子外均包有内果皮和表膜。

咖啡树的种植地域在以赤道为中心的南北纬 25° 之间的环状地带。其主要种植区域是拉丁美洲的巴西、哥伦比亚、牙买加、波多黎各、古巴、海地、墨西哥、危地马拉、洪都拉斯，非洲的科特迪瓦、喀麦隆、几内亚、加纳、中非、安哥拉、刚果、埃塞俄比亚、乌干达、肯尼亚、坦桑尼亚、马达加斯加，亚洲的印度尼西亚、越南、印度、菲律宾。

咖啡树对生长环境极其挑剔。它性喜凉爽，最适合生长在肥沃且排水良好的土壤之中，以覆盖着火山灰的土壤最为理想，雨水要适量，旱涝是咖啡树生长的大敌，日照需充足适时，对灌溉用的水质也有一定要求。栽培上乘咖啡的条件相当严格：阳光、雨量、土壤、气温等，都会影响到咖啡的品质。以日照来说，虽然日照是咖啡成长及结果不可或缺的要素，但过于强烈的阳光会影响咖啡树的成长。所以，一般以每日照射两小时为宜。各产地通常会配合种植一些遮阳树，一般多为香蕉、芒果以及豆科植物等树干较高的植物。由于日照和排水的要求，咖啡树一般都种植在山坡上。

咖啡树生长的地区海拔越高，所产咖啡的价值就越大。因为海拔越高，气温越低，咖啡生长越缓慢。由于果实成熟期长，在生长过程中，咖啡果会聚集更多的珠。这样的咖啡豆，颗粒小而饱满，制成咖啡后，香味清凉而浓郁，十分独特。在这样的高山地区生长的咖啡树，果实稀少。

全世界的咖啡属植物大约有 60 多种，人工栽培用于制作咖啡的只有 25 种，其中用作商品咖啡的只有 4 种：大果咖啡、中果咖啡、小果咖啡和高产咖啡。

常见的咖啡品种有小果咖啡、大果咖啡、中果咖啡三种。

小果咖啡被公认为最良品种，只能生长在海拔 600 米以上、土地肥沃、排水良好的丘陵地带，因此最初仅种植于喀麦隆和几内亚高原，后引入拉丁美洲和亚洲。

大果咖啡原产地是利比里亚，分布很广，耐性很强，但质量较差。

中果咖啡的原产地在中非。变种之一为粗壮咖啡，其抗病能力和产果率更高，能栽培于小果咖啡无法生存的湿热地区，主要用来生产速溶咖啡。



咖啡树幼苗



咖啡树花



咖啡果实1



咖啡果实2

咖啡的种类

按树种分

世界上种植最广泛的咖啡树种有三种，分别是阿拉比卡种咖啡树、罗巴斯塔种咖啡树和利比瑞卡种咖啡树三种。

(1) 阿拉比卡种 (Arabica) 咖啡

这是口味最好的种类，而不同的产地却会神奇地变化出不同的口味。阿拉比卡种咖啡树主要起源于也门的阿拉伯地区，因此得名 Arabica。此种咖啡树比较难栽种，它们喜欢温和的白日和较凉的夜晚，太冷、太热、太潮湿的气候都会对它有致命的打击。

阿拉比卡种咖啡树需要种在高海拔（1000 米以上）的倾斜坡地上，并需要有更高的树来为它遮阴，例如香蕉树或可可树。这种咖啡树自然生长通常可达 4 ~ 6 米高，但是在人工种植的时候，就必须将树顶的枝叶剪