



Coffee Craft

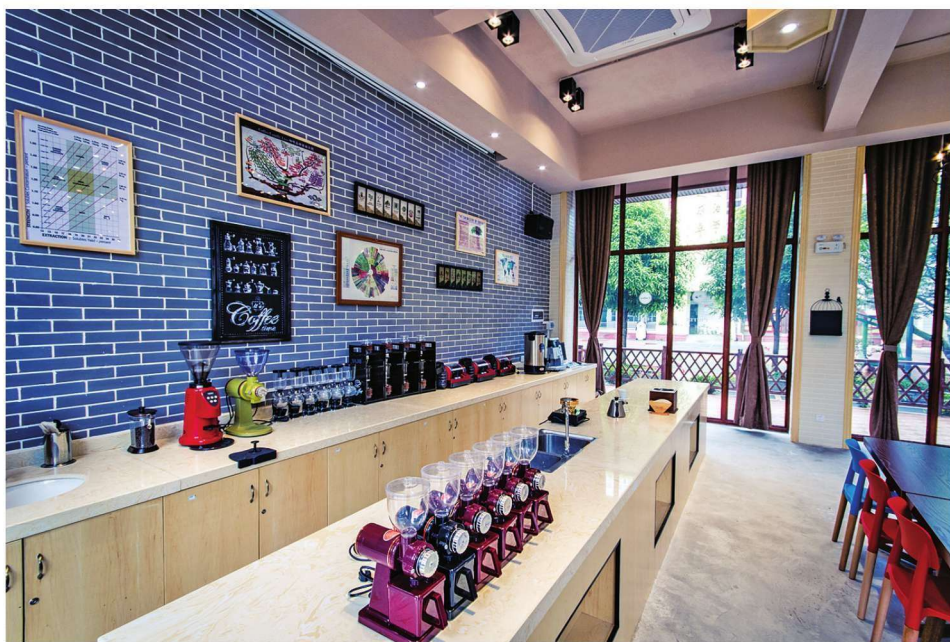
咖啡技艺

主 编 ○ 苏 莉 李 聪
副主编 ○ 蔡夏婷 王丹华 周 健 黄文裕

 北京理工大学出版社
BEIJING INSTITUTE OF TECHNOLOGY PRESS

咖啡技艺

主 编 苏 莉 李 聪
副主编 蔡夏婷 王丹华
周 健 黄文裕



 北京理工大学出版社
BEIJING INSTITUTE OF TECHNOLOGY PRESS

内 容 简 介

《咖啡技艺》采用以工作过程为导向的“教、学、做”一体化设计理念,以培养学生的操作能力为核心,内容上力求体现新知识、新技术、新工艺,包含了意式浓缩咖啡、咖啡拉花、花式咖啡、单品咖啡4个模块,每个模块又分为几个既相对独立又相互联系的学习任务。将咖啡的起源、文化,有关咖啡的科学知识,制作咖啡的方法、技巧等知识和技能穿插于每个“任务”中。通过学习并完成每个任务,学生能够根据客人的饮品喜好,熟练地使用各种调制咖啡器具,调制出各种不同的浓缩咖啡、花式咖啡和单品咖啡;能够创新咖啡调制与服务,引领咖啡品味时尚。

本书可作为各类中等职业技术学校相关专业教材,也可作为培训教材以及咖啡爱好者自学、参考材料。

版权专有 侵权必究

图书在版编目(CIP)数据

咖啡技艺 / 苏莉, 李聪主编. —北京: 北京理工大学出版社, 2017. 6
ISBN 978-7-5682-4284-4

I. ①咖… II. ①苏… ②李… III. ①咖啡-基本知识 IV. ①TS273

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 138678 号

出版发行 / 北京理工大学出版社有限责任公司

社 址 / 北京市海淀区中关村南大街 5 号

邮 编 / 100081

电 话 / (010) 68914775 (总编室)

(010) 82562903 (教材售后服务热线)

(010) 68948351 (其他图书服务热线)

网 址 / <http://www.bitpress.com.cn>

经 销 / 全国各地新华书店

印 刷 / 北京雅迪彩色印刷有限公司

开 本 / 710 毫米×1000 毫米 1/16

印 张 / 12

字 数 / 240 千字

版 次 / 2017 年 6 月第 1 版 2017 年 6 月第 1 次印刷

定 价 / 32.00 元

责任编辑 / 梁铜华

文案编辑 / 梁铜华

责任校对 / 周瑞红

责任印制 / 李志强

图书出现印装质量问题, 请拨打售后服务热线, 本社负责调换



广西北部湾经济区的深入开发，推进了广西社会经济和旅游服务业的发展，南宁市的咖啡行业也迅速发展起来，咖啡服务与制作人才的需求量日益增多。现今该区的职业教育发展也紧跟社会经济改革的步伐，在区教育局的支持下，本校进行了高星级饭店运营与管理特色专业及实训基地建设，建成了设施一流的咖啡实训室。为更好地培养高素质的技能型人才，满足工学交替服务，特组织广西南宁市第一职业技术学校的一线专业教师编写本书。

本书共分为4个模块、16个学习任务，每个任务由5个部分组成，即学习目标、学习任务、技能训练、技能评价、拓展阅读；全面系统地介绍了咖啡师的必备知识与技能，以及咖啡制作技术；在重要环节，将每项任务使用的器具、操作过程都列表并附图注明，以便学生掌握知识与技能。因此，本书有很强的直观性和可操作性，是一本适用、够用、好学、好教的教材。

本书由苏莉、李聪担任主编，蔡夏婷、王丹华、周健、黄文裕担任副主编，苏莉、李聪负责策划，苏莉编写第一、二、三模块，蔡夏婷编写第四模块，王丹华、周健负责统稿，黄文裕、李豪负责图片的拍摄和处理。在本书的编写过程中，编者参阅了国内外同行的相关著作和研究成果，得到了有关部门、学校领导、专家的帮助，特别是得到了海南经贸职业技术学院王多慧教授的指导和帮助，在此一并表示衷心的感谢。

希望本书能够给中职旅游服务专业的教师提供教学上的有力帮助，给学生提供掌握该专业知识和技能的得力方法。由于编写时间仓促，疏漏之处敬请指正，以期更加完善。

编者
2017年5月

第一模块 意式浓缩咖啡 / 001

任务一 认识制作意式浓缩咖啡的设备和器具 / 002

任务二 制作意式浓缩咖啡 / 020

任务三 奶泡制作 / 030

第二模块 咖啡拉花 / 041

任务一 筛网成型法 / 042

任务二 手绘图形法 / 051

任务三 直接倒入成型法 / 061

第三模块 花式咖啡 / 075

任务一 意式花式咖啡制作 / 076

任务二 经典花式咖啡制作 / 083

第四模块 单品咖啡 / 091

任务一 滴滤杯冲泡咖啡 / 092

任务二 法兰绒冲泡咖啡 / 102

任务三 法式滤压壶冲泡咖啡 / 111

任务四 用虹吸式咖啡壶冲煮咖啡 / 119

任务五 比利时皇家咖啡壶冲煮咖啡 / 128

任务六 摩卡壶冲煮咖啡 / 136

任务七 冰滴壶冲泡咖啡 / 146

任务八 用聪明杯冲泡咖啡 / 156

附录一 咖啡师理论考试模拟试题及参考答案 / 164

附录二 咖啡师操作技能考核评分记录表 / 171

附录三 花式咖啡创作示例 / 174

参考文献 / 186

第一模块 意式浓缩咖啡

【引言】

浓缩咖啡 (Espresso) 或意式浓缩咖啡, 是一种口感强烈的咖啡类型, 方法是以 $90.5\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的热水, 借由 $9\sim 10\text{ atm}^{\text{①}}$ 的高压冲过研磨成很细的咖啡粉, 在 $20\sim 30\text{ s}$ 萃取出 30 mL 的浓烈咖啡液体。它具有较水滴式咖啡浓稠的质感, 每单位体积内含有较水滴式咖啡为高的溶解物质; 通常供应量是以“份”(shot) 来计算的。



^① $1\text{ atm} = 101.325\text{ kPa}$ 。



【模块描述】

本模块主要介绍全自动、半自动咖啡机和磨豆机的使用、维护与保养知识, 用半自动意式咖啡机制作意式浓缩咖啡、打发奶泡以及咖啡拉花的技能。

任务一 认识制作意式浓缩咖啡的设备和器具



学习目标

知识目标：能认识各式意式咖啡机。

能力目标：会观察——能发现教师在调试意式咖啡机及配套用具过程中的技能要点；

会归纳——能整理总结使用意式咖啡机及配套用具的方法；

会操作——能灵活使用意式咖啡机及配套用具；

会合作——能互相协助完成各个环节的任务。

情感目标：通过对意式咖啡机的使用，体会意大利人对咖啡的热爱及追求。



学习任务

一、认识磨豆机

(一) 手动磨豆机

手动磨豆机示例一



产品信息

Product Parameters

名称：铸铁匠复古手摇磨豆机

货号：TGD04

尺寸：13.0 cm×13.0 cm×24.0 cm

材质：松木底座、铸铁构件、陶瓷磨芯

净重：2.1 kg

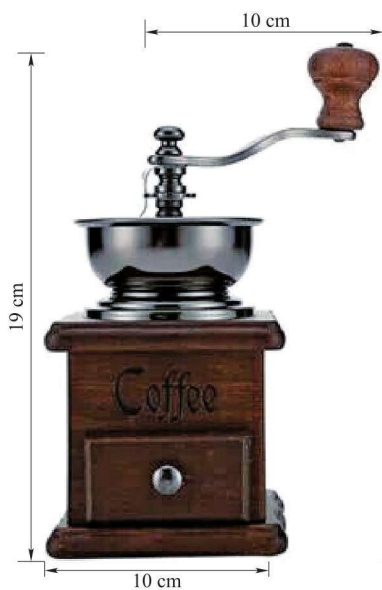
容量：装粉容量30 g

产地：上海

存放：旋转通风干燥处

备注：图片均为近距拍摄

具体尺寸请参照尺寸图



品名	牌	BE
规格	手摇磨豆机	
五金材质	高19 cm，宽10 cm，手柄10 cm	
材质	锌合金	
木材	纽西兰松木	
里料	铸铁磨芯	
重量	500 g	
产地	台湾	



手动磨豆机示例二

Hero[®] 部件名称 产品参数

品牌：Hero

品名：Hero迷你磨豆机

材质：陶瓷、亚克力、不锈钢

杯份：豆仓容量25 g、密封罐容量50 g

尺寸：如右图所示



(二) 电动磨豆机

【型号】	国产小飞鹰款磨豆机600 N
【颜色】	酒红色 黑色
【挡位】	八挡调节
【外包尺寸】	365 cm×275 cm×120 cm
【电压】	220 V/50 Hz
【粉碎速度】	120 g/min
【豆仓容量】	250 g
【产品重量】	3.6 kg





(三) 专业意式磨豆机

品 牌	台湾飞马900 N
产 地	台湾
型 号	900 N
电 压	220 V
机械尺寸	33 cm×19 cm×57 cm
包装尺寸	59 cm×26 cm×41 cm
机械重量	10.5 kg
总重量	11.8 kg
马 力	1/2 hp ^①
转 速	1 400 r/min
豆仓容量	1.2 kg
粉碎力	10~15 kg/h
粉碎刀片	64 mm
功 率	360 W



① 1 hp=735. 499 W。



二、认识意式咖啡机

(一) 意式办公半自动咖啡机举例

PRODUCT PARAMETERS 产品参数



型 号	意式半自动咖啡机伊丽娜EM19-M2
电压/频率	220 V/50~60 Hz
功 率	2 500 W
净 重	15 kg
锅 炉	420 mL
尺 寸	32 cm×28 cm×37 cm
水 箱	3 L
材 质	不锈钢



(二) 意式家用半自动咖啡机举例

1	型 号	CRM3005
2	规 格	220~240 V 50 Hz 1 450 W
3	水箱容量	1.7 L
4	尺 寸	29 cm×25.5 cm×32.5 cm
5	净 重	6.8 kg
6	高压漏斗	不锈钢专业高压漏斗



(三) 意式商用半自动咖啡机举例

产品介绍

品牌：Nuova simonelli诺瓦
型号：APPIA2双头诺瓦半自动咖啡机
产地：意大利

净重：60 kg
尺寸：78 cm×54.5 cm×53 cm
锅炉容量：11 L
功率：3 000 W
电压：220 V
颜色：黑色/红色/白色
适用：商用

产品描述：

1. 新款商用专业半自动咖啡机
2. 专业的操作装置和滤网组件适合同一系列机器
3. 热水和蒸汽分别循环
4. 内置式流量计数水泵
5. 内置式电子锅炉水位测定器
6. 锅炉和水泵压力检测器
7. 机身由钢和技术聚合物混合组成
8. 喷漆边框，抗腐蚀
9. 不倒流系统防止水倒流回锅炉
10. 简单易用，能够制造出色的咖啡



(四) 意式全自动咖啡机举例

尺寸: 40.5 cm×28.5 cm×42 cm

重量: 9 kg

泵压: 15 Pa

额定功率: 1 450 W

豆仓容量: 250 g

水箱容量: 1.8 L





三、意式磨豆机的准备事项

顺序	程序	图 示	操作说明
第一步	装豆		将意式咖啡豆（深烘焙）倒入磨豆机豆仓，仅倒出当日所需的豆量。 把剩余的咖啡豆重新密封包装，放在干燥室温的环境下保存
第二步	调整刻度		调节磨豆机上的刻度盘

续表

顺序	程序	图 示	操作说明
第三步	打开开关		启动开关，充分打磨咖啡豆
第四步	检查粉质		检查打磨后的咖啡粉研磨程度。意式浓缩咖啡需要粉质有一定的粗砂度
第五步	确定研磨刻度		调整研磨来调整Espresso萃取，了解研磨的复杂性是咖啡师工作90%的内容

四、意式咖啡机的准备事项

顺序	程序	图 示	操作说明
第一步	启动咖啡机		打开机器开关，让咖啡机开始工作。煮咖啡的温度应在 $88^{\circ}\text{C} \sim 92^{\circ}\text{C}$ ，过高的温度会把咖啡中的油脂破坏，沸腾的水会使咖啡变苦；温度过低，口感就会变涩。咖啡杯置于咖啡机热量放置区以便使用前达到温杯的效果