

Best Coffee 名品咖啡 77款

Caffelatte Macchiato Cappuccino Lungo Mocha Espresso Con Panna Corretto

(韩) 李荣敏 (Lee Young-Min) 著

咖啡知识与制作技术汇编
完整展现数十种经典的蒸馏咖啡款式
咖啡爱好者入门与精进的百科全书
咖啡从业人员及咖啡企业的必备制作指南

Best Coffee 77 Copyright ©2004, Lee, Young-Min
Chinese simplified translation copyright © 2007 by Shantou University Press
Chinese simplified translations rights arranged with IBLINE Co., Ltd
Through Imprima Korea Agency
All rights reserved.

图书在版编目 (CIP) 数据

名品咖啡 77 款 / (韩) 李荣敏著. — 汕头: 汕头大学出版社, 2007. 7
ISBN 978-7-81120-111-6

I. 名… II. 李… III. 咖啡—基本知识 IV. TS273

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 093896 号

名品咖啡 77 款

作 者: (韩) 李荣敏 (Lee Young-Min)
责任编辑: 廖醒梦 叶 慧
责任校对: 梁志英
封面设计: 黎小红
责任技编: 姚健燕 钱 丹
出版发行: 汕头大学出版社
广东省汕头市汕头大学内 邮 编: 515063
电 话: 0754-2903126
印 刷: 深圳森广源印刷有限公司
开 本: 787mm × 1092mm 1/16
印 张: 12
字 数: 80 千字
版 次: 2007 年 7 月第 1 版
印 次: 2007 年 7 月第 1 次印刷
定 价: 35.00 元

ISBN 978-7-81120-111-6

发行 / 广州发行中心 通讯邮购地址 / 广州市天河北路 177 号祥龙阁 3004 室 邮编 / 510620
电话 / 020-22232999 传真 / 020-85250486
马新发行所 / 城邦 (马新) 出版集团
电话 / 603-90563833 传真 / 603-90562833
E-mail: citeckm@pdjaring.my

版权所有, 翻版必究
如发现印装质量问题, 请与承印厂联系退换

Best Coffee 名品咖啡 77款

(韩) 李荣敏 (Lee Young-Min) 著

Contents

PART 1

1. 咖啡的故事 ◆ 6
2. 蒸馏咖啡的故事 (Espresso) ◆ 16
3. 咖啡和蒸馏咖啡的差别 ◆ 18

PART 2

77 款顶级咖啡 Best Coffee 77 ◆ 23

基本款

蒸馏咖啡 / 咖啡 Espresso/Caffé ◆ 24

浓缩咖啡 Caffé Ristretto ◆ 26

双份浓缩咖啡 Caffé Doppio ◆ 28

伦哥咖啡 Caffé Lungo ◆ 30

玛奇朵咖啡 Caffé Macchiato ◆ 32

康宝蓝咖啡 Caffé Con Panna ◆ 34

克烈特咖啡 Caffé Correto ◆ 36

美式咖啡 Caffé Americano ◆ 38

拿铁咖啡 Caffellatte ◆ 40

焦糖拿铁咖啡 Caffellatte Con
Caramèlla ◆ 42

卡布奇诺 Cappuccino ◆ 44

花式卡布奇诺 Design Cappuccino ◆ 46

康宝蓝卡布奇诺 Cappuccino Con
Panna ◆ 48

卡布奇诺浪漫情怀 Cappuccino
Romano ◆ 50

摩卡奇诺咖啡 Caffé Mochaccino ◆ 52

拿铁玛奇朵 Latte Macchiato ◆ 54

焦糖拿铁玛奇朵 Latte Macchiato Con Caramèlla ◆ 56

摩卡咖啡 Caffé Mocha ◆ 58

焦糖摩卡咖啡 Caffé Caramèlla Mocha ◆ 60

白巧克力摩卡咖啡 Caffé White Mocha ◆ 62

覆盆子摩卡咖啡 Caffé Raspberry Mocha ◆ 64

维也纳咖啡 Café Vienna ◆ 66

焦糖维也纳咖啡 Café Viennies Con Caramel ◆ 68

爱尔兰咖啡 Café Irish ◆ 70

爱尔兰奶酒咖啡 Café Bailey's ◆ 72

卡鲁瓦咖啡 Café Kahlua ◆ 74

摩卡卡里恩蒂 Mocha Cariendi ◆ 76

塔拉卡布里巧克力咖啡 Chocolata In Tazza
Capri ◆ 78

皇家咖啡 Café Royale ◆ 80

橙香咖啡 Café la Orange ◆ 82

浪漫情怀咖啡 Café Romano ◆ 84

飘浮兰姆咖啡 Café Rum Float ◆ 86

冰咖啡

冰蒸馏咖啡 Espresso Freddo ◆ 88

雪泡蒸馏咖啡 Espresso Shakerrato ◆ 90

冰咖啡 Caffé Freddo ◆ 92

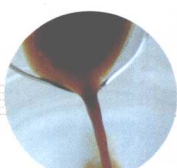
杏子冰咖啡 Caffé Amaretto Freddo ◆ 94

冰卡布奇诺 Cappuccino Freddo ◆ 96

冰拿铁咖啡 Caffellatte Freddo ◆ 98

冰焦糖拿铁咖啡 Caffellatte Freddo Con
Caramèlla ◆ 100

冰摩卡咖啡 Caffé Mocha Freddo ◆ 102



冰焦糖摩卡咖啡 Caffé Caramel Mocha

Freddo ◆ 104

冰维也纳咖啡 Iced Café Vienna ◆ 106

冰姜咖啡 Iced Ginger Coffee ◆ 108

苏打咖啡 Caffé Soda ◆ 110

气泡苏打咖啡 Caffé Soda Boom ◆ 112

咖啡苏打肯巧克力薄荷 Caffé Soda Con

Chocolate Mint ◆ 114

法拉沛咖啡 Coffee Frappe ◆ 116

果汁

摩卡果汁 Mocha Smoothie ◆ 118

焦糖果汁 Caramel Smoothie ◆ 120

绿茶果汁 Green Tea Smoothie ◆ 122

芒果果汁 Mango Smoothie ◆ 124

冰淇淋&冰砂

阿芙佳朵 Affogato ◆ 126

焦糖阿芙佳朵 Caramel Affogato ◆ 128

水果酸奶冰淇淋 Fruits Yogurt Ice Cream ◆ 130

樱桃法拉沛 Cherry Frappe ◆ 132

巧克力忙奇(猴子)冰砂 Chocolate Monkey
Shake ◆ 134

酸奶法拉沛 Yogurt Frappe ◆ 136

草莓酸奶法拉沛 Strawberry Yogurt
Frappe ◆ 138

那巴纳冰砂 Nirbanir Shake ◆ 140

咖啡牛奶冰砂 Coffee Milk Shake ◆ 142

飘浮咖啡 Coffee Float ◆ 144

茶 Tea

冰茶 Iced Tea ◆ 146

冰橙茶 Iced Orange Tea ◆ 148

奇异果茶 Kiwi Tea Squash ◆ 150

飘浮香草茶 Vanilla Tea Float ◆ 152

桂皮苹果汁 Cinnamon Apple Cider ◆ 154

焦糖苹果汁 Caramel Apple Cider ◆ 156

拿铁绿茶 Green Tea Latte ◆ 158

冰拿铁绿茶 Iced Green Tea Latte ◆ 160

摩卡绿茶 Green Tea Mocha ◆ 162

冰摩卡绿茶 Iced Green Tea Mocha ◆ 164

红茶 Black Tea ◆ 166

奶茶 Milk Tea ◆ 168

柠檬茶 Lemon Tea ◆ 170

皇家奶茶 Royal Milk Tea ◆ 172

桂皮皇家奶茶 Cinnamon Royal Milk
Tea ◆ 174

拿铁茶 Chai Tea Latte ◆ 176

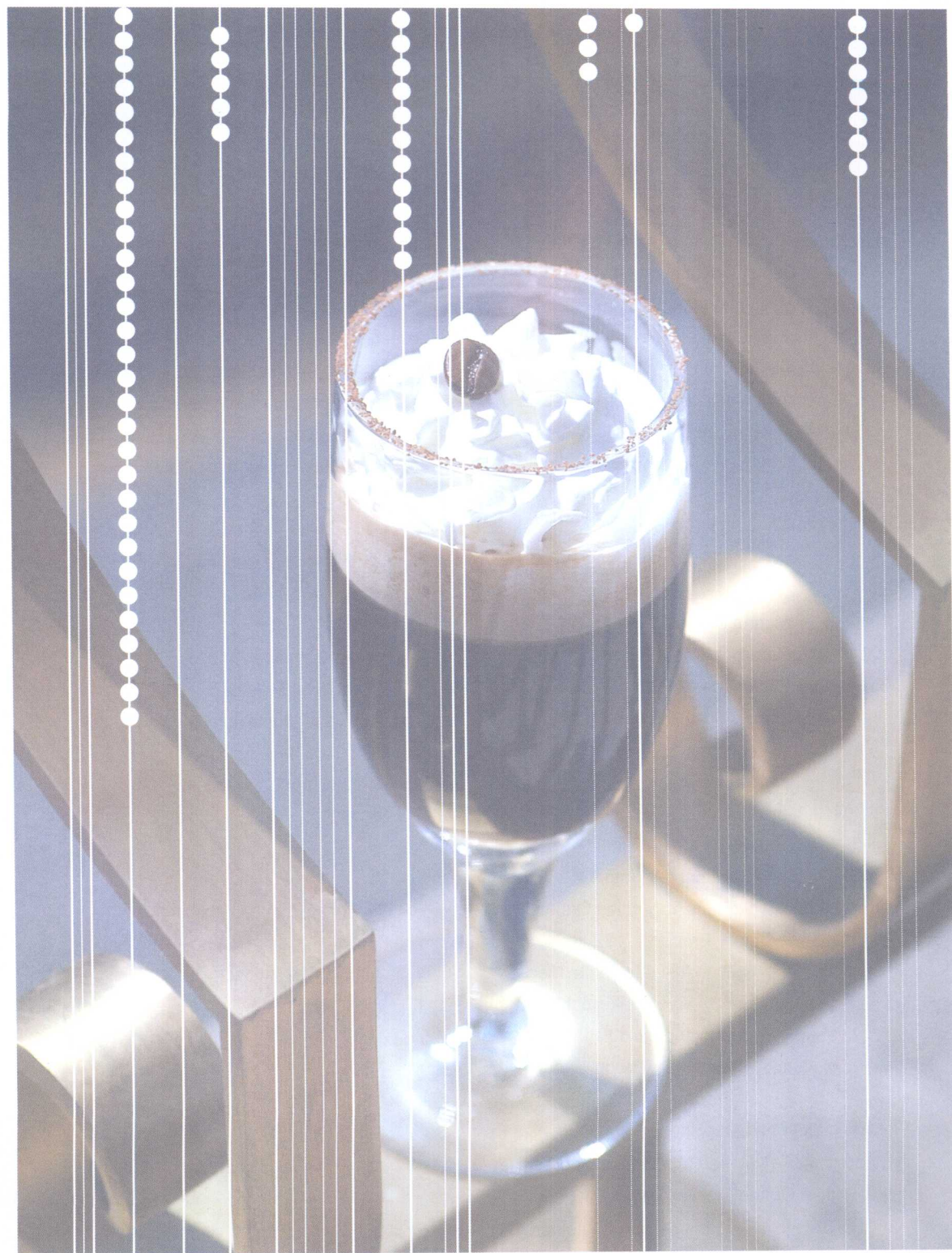
PART 3

1. 制作咖啡饮品所需的材料 ◆ 180

2. 制作茶饮品的基本常识 ◆ 182

3. 咖啡屋所需的厨房设备与器材 ◆ 184

Index 挑选适合你的饮料 ◆ 186

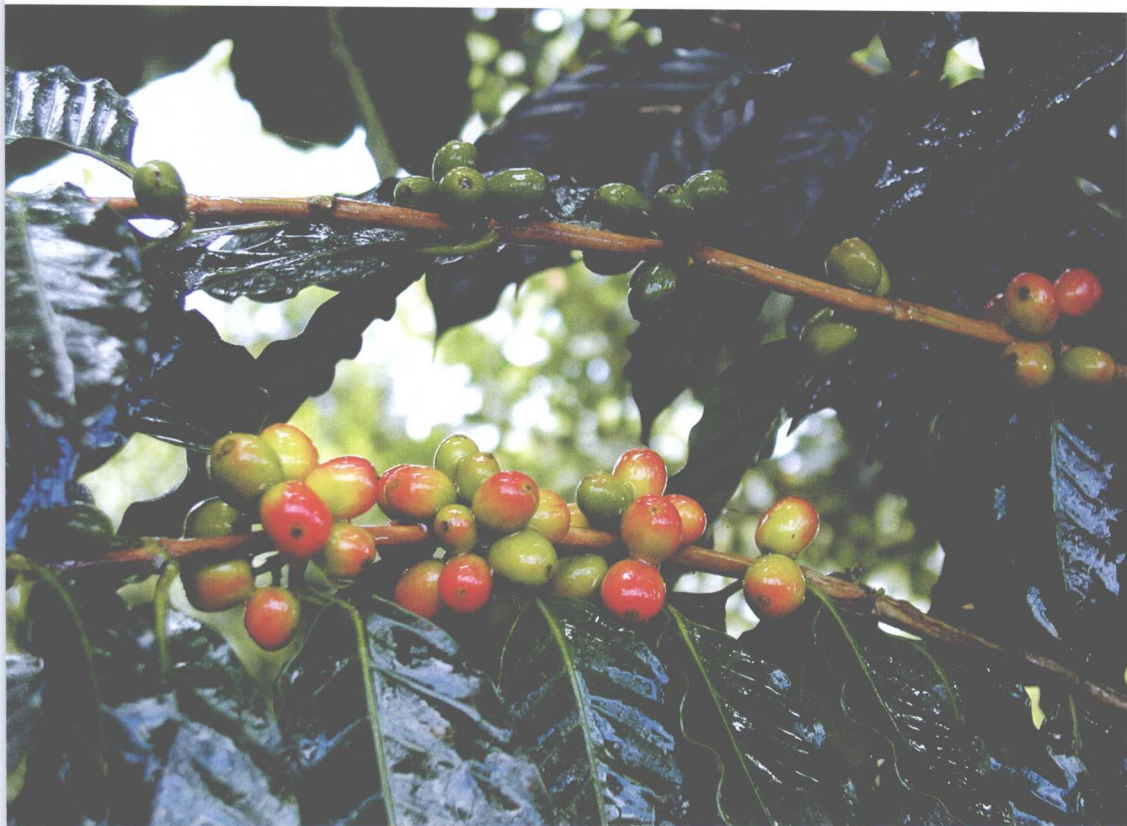




PART 1

1. 咖啡的故事
2. 蒸馏咖啡的故事
3. 咖啡和蒸馏咖啡的差别

1. 咖啡的故事



（1）咖啡的起源

卡尔迪（Kalde）的传说

关于咖啡的传说起源于埃塞俄比亚。

公元前6 ~ 7 世纪，有个放牧山羊的牧童卡尔迪（Kalde）住在埃塞俄比亚一座险峻的山脉阿比西尼亚的一个山村里。某天，他看到一个奇怪的景象，就是山羊突然开舞会似地疯狂喧闹起来。卡尔迪观察山羊，发现它们食用了山坡下一种野生灌木果实后，晚上就会异常兴奋睡不着觉。好奇的卡尔迪亲自摘了这种果实，品尝后发现浑身是劲，心情也非常愉快。于是他又摘了几颗果实给近处的伊斯兰僧侣，僧侣

透过实验发现这种果实有驱逐睡意的作用。

* 后来，咖啡就成为伊斯兰教徒在夜晚祈祷时，用来驱逐睡意所喝的饮料。

欧玛的传说

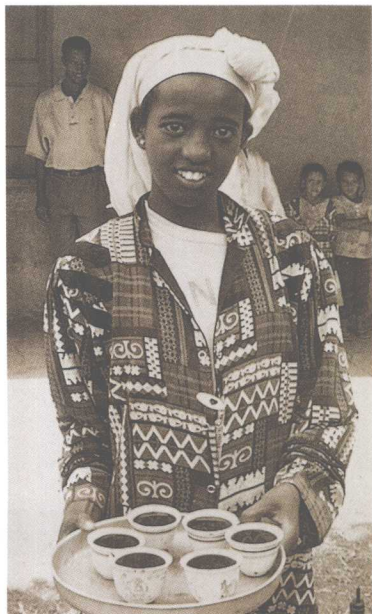
公元 1258 年，有位阿拉伯伊斯兰僧侣欧玛（Omar）拥有以祈祷和用药治愈患者的能力，但因受到政敌的诬陷而被国王驱逐，遭流放至叶门俄萨姆，欧玛在那里偶然发现了咖啡的果实。某天，欧玛饥肠辘辘地在山林中走着，无意间看见枝头上停着羽色奇特的小鸟，正在啄食树上的果实，并发出极为悦耳婉转的啼叫声。于是他将这种果实摘回去加水熬煮，没想到熬煮出的汁液竟发出浓郁诱人的香气，饮用后原本疲惫的感觉竟然消失且精神十足。欧玛便采集许多这种神奇的果实，遇到有人生病时就将果实熬成汤汁给他们饮用，以恢复精神。由于他四处行善而深受信徒的爱戴，不久之后他的罪便得到赦免。欧玛回到摩卡后因发现这种果实而倍受赞誉，人们推崇他为圣者。当时那种神奇的治疗良药据说就是现在的咖啡。

（2）咖啡的语源

咖啡的语源是卡帕（Kaffa）

英语单词“Coffee”的语源其实是埃塞俄比亚语中表示力量的“Kaffa”。如同在卡尔迪传说中所说的“浑身是劲”的意思。实际上，埃塞俄比亚称为卡帕的地区直到现在都还栽种着野生咖啡。

埃塞俄比亚种植的咖啡沿着周边的阿拉伯国家开始传播出去，名称上也非常多样化，如“Kahway”、“Gahwa”、“Qahwa”、“Kahve”等皆是。据判断为“咖啡”另一支语源的这些单词具有“从植物中产生的葡萄酒”之意，伊斯兰文化基于宗教因素必须远离酒精，他们改为饮用有驱逐睡意效果的咖啡。17 世纪初，正式命名为“咖啡”前，欧洲称其为“阿拉伯的葡萄酒”的原因也在此。这种饮品传播到欧洲后，在法国称“Café”，在德国叫“Kaffe”，在西班牙名为“Kape”，在意大利则为“Caffe”，在希腊是“Kafes”，在荷兰又成了“Koffie”，传到英国就是现在统称的“Coffee”。



(3) 咖啡树



图片·资料提供 / UCC Korea

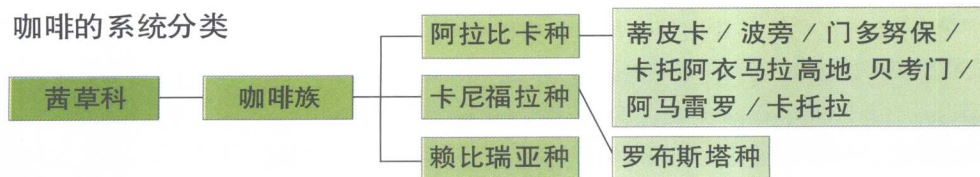
咖啡树属茜草科，为常绿小乔木。野生咖啡树一般长至4 ~ 6.5米左右，但人工栽培的咖啡树因为需配合人工收成，所以培植成为2 ~ 3米高。树叶呈椭圆形，直径约10 ~ 20cm，表面为深绿色，背面则为暗绿色。

咖啡树开的花为白色，是5 ~ 9瓣的筒状花朵，带有茉莉的香气；果实在花谢之后6 ~ 8个月成熟。果实的颜色由绿色转成红色，成熟后呈深绿色。果实形状颇似樱桃，因此也称为咖啡樱桃（Coffee Cherry）。咖啡樱桃里的种子就是成为咖啡原料的咖啡豆。

三大原种咖啡

咖啡族属茜草科常绿小乔木，咖啡树中红似樱桃的果实里含有的种子就叫咖啡豆。至今全世界约有八十多种咖啡，咖啡原种可归为三类：阿拉比卡种（Arabica）、罗布斯塔种（Robusta，相当于卡尼福拉种）与赖比瑞亚（Liberica）。

咖啡的系统分类



主要生产国的收成

种类	阿拉比卡种	罗布斯塔种	赖比瑞亚种
原产地生产	埃塞俄比亚	刚果	利比亚
产量比率	世界总产量的70%~80%	世界总产量的20~30%	极少
栽培条件和特征	气温15~24℃, 标高800~1500m的斜坡地最适合。受到对气候和优良土地要求的限制, 产量较贫瘠。	气温24~30℃, 标高800m以下的环境适合栽培。树的成长速度非常快也很容易管理, 单位面积收成量比阿拉比卡多。	气温15~30℃, 标高在200m以下也可以栽培, 受雨量的影响也不大。收成量极少, 抗病能力极强。但栽培时间比较长。
树高	5~6m	10m	15m
咖啡豆的型态	扁平的椭圆形	近乎圆形的椭圆	两端很尖锐的谷物形态
生产国	巴西、哥伦比亚、秘鲁、牙买加、委内瑞拉、哥斯达黎加、尼加拉瓜、洪都拉斯、萨尔瓦多、墨西哥、危地马拉、埃塞俄比亚、坦桑尼亚、肯尼亚、印尼、印度、巴布亚新几内亚等	马达加斯加、乌干达、喀麦隆、刚果、印度、印尼、象牙海岸、泰国、越南等	苏里南、利比亚、象牙海岸等

蒸馏咖啡豆使用须知

事先确认咖啡制造日期并检查咖啡包装状态。

- 去包装的咖啡：14天（装进密封容器内，置于阴凉处）
- 包装好的咖啡：7个月（咖啡屋5个月+顾客2个月）
- 磨成粉的咖啡：尽快食用（30分钟内）



蒸馏咖啡豆保存须知

为了保存咖啡豆的香味，务必要远离湿气、阳光、空气。

- 必须密封，置于阴凉处以利保存。
- 冷藏保存会使得咖啡表面的油脂失去新鲜，所以应尽量避免。
除非需要进行长时间保存才冷藏。（频繁移动会导致产生湿气。）
- 咖啡豆极易吸收其它味道，这也是避免冷藏的原因之一。
- 如果想品尝最新鲜的咖啡，最好先磨碎再萃取。
- 如果购买了大量的咖啡豆，最好分装几个小的密封容器内。

(4) 咖啡产地

大部分咖啡树主要生长在南北纬 25 度之间，即年平均降雨量超过 1500mm 的热带及亚热带区域，这些区域在地图中连成一条带子，俗称“咖啡皮带”。其中生长条件特别好的是在南北回归线通过的 23.5 度间的高山地带，海拔高度约在 1000 ~ 3000m，年平均气温是 20 ~ 25℃，年降雨量则为 1500 ~ 2000mm；巴西和印度等季风气候区由于干季和雨季分明，较有利于咖啡成长。品质较优的咖啡原豆会在雨季时开花结果，从果实成熟到第一次加工则是在干季。土壤也很重要，栽培咖啡的区域多是火成岩风化地带，因此土壤肥沃，排水也非常理想。

即使具备了所有的最佳条件，但如果下霜也不适宜栽培咖啡；近代消费咖啡最多的欧洲国家和美国本土未能自己生产咖啡也是基于此因。世界主要咖啡生产国是巴西、哥伦比亚、印尼、印度、肯尼亚等 60 个国家，这些国家所生产的咖啡约占全世界销售量的一半。

(5) 全世界咖啡的分布特点

拉丁美洲



● **拉丁美洲** 的咖啡比非洲和印尼的咖啡纯。一般都会直接以国家产地为名，有些则会标记地方名称或农场名称，如 Goumet 或 Specialty 等高级咖啡。

● **墨西哥（水洗式）** 以出口廉价的罐装阿拉比卡咖啡（Arabica）闻名。Oaxaca，Vera Cruz，Chiapas 等地方也出产好咖啡，但都用于混合（Blend）咖啡，所以很难

找到单种咖啡 (Straight Coffee)。此为较适合早晨饮用的清淡咖啡 (Morning Coffee)，虽然酸味较浓，但就像牛奶巧克力一样柔和并带点花生香。

● **危地马拉 (水洗式)** 以生产最好的咖啡而自豪，并以认真严谨的态度制作咖啡。世界闻名的 Antigua 生产的咖啡因为受到火山酸影响，温和的味道中掺和着略强的酸味、烟熏 (Smoky) 香味、香辣 (Spicy) 味及巧克力味。此外，在 Coban, Huehuetenango 等农场也生产标记着 “Strictly Hard Bean” 品质优良、最好喝的咖啡。

● **萨尔瓦多 (水洗式)** 咖啡市场因战争不断而萎缩了许多，即使国家很小但仍有相当大的咖啡农场 (Farkas、Borebolong、Los Fluesorese)，生产像 Pipil 的优质咖啡。这里的咖啡就像危地马拉咖啡一样带有酸味，Body (浓度和密度) 属中间程度，甜味和浓度则更深一点。

● **洪都拉斯 (水洗式)** 的咖啡如墨西哥和萨尔瓦多咖啡一样优质，但主要用于混合 (Blend)。

● **尼加拉瓜 (水洗式)** 的咖啡与其它拉丁美洲国家相较之下，味道偏重 (Heavy Body)，酸味亦较强。

● **哥斯达黎加 (水洗式)** 咖啡在拉丁美洲国家中，属生长环境最好、商品价值最高的咖啡。Tres Rios 生产出来的咖啡味道温和 (Mild)、有点甜、Body 非常丰富。Tarrazu 地区的咖啡比 Tres Rios 的咖啡更浓，有蜂蜜 (Honey)、微酸的水果、巧克力等味道。

● **巴拿马 (水洗式)** 咖啡类似哥斯达黎加咖啡般温和、微甜，所以一般用于早晨混合咖啡。

● **牙买加 (水洗式)** 咖啡最有名的是 “牙买加蓝色山脉” (Jamaica Blue Mountain) 和 “高山脉” (High Mountain)。它比优质的 Arabica 贵 10 倍以上的原因在于生产量极有限，此外，JBM (Jamaica Blue Mountain) 80% 以上出口到日本，所以非常稀少。这种咖啡被认定为味道最协调的优质咖啡，但最近因为产量过多，质量稍稍跟不上价格。但如果是 100% 的纯 JBM，真的值得花钱品尝一下。

● **海地、多米尼加共和国、波多黎各、古巴 (水洗式)** 等咖啡 Body 非常丰富，酸味也还算适度，主要与淡蒸馏咖啡混合用。多米尼加共和国和古巴的咖啡价格比海地及波多黎各的咖啡便宜。

● **哥伦比亚** 是仅次于巴西 (30%) 的第二大咖啡生产国 (12%)。在有计划地栽培及扩增咖啡产量的同时，也努力将咖啡产国的形象根植于全世界。最高等级的咖啡是 Spurimo，其次是 Exelso。麦德林 (Medellin)、Armenia、Marizales 这三个地区统称为 MAM，是以这些地区名称的第一个字母缩写而成；出口到全世界的哥伦比

亚咖啡大部分都是产自 MAM。这三个地区中 Medellin 的咖啡味最香最浓，酸味也较协调。此外，Bogota 和 Ducaramanga 的咖啡也相当值得品尝，此类咖啡的 Body 是中间程度，但香味绝不亚于其它咖啡。

● **巴西（干燥式）**最有名的当属 Bourbon Santos。Body、酸味、香味俱全，给人非常温和的感觉。巴西是世界上最大的咖啡生产国，遗憾的是生产的大多是低档咖啡。

● **秘鲁（水洗式）**有发展成咖啡王国的潜力。主要生产混合（Blend）用咖啡。

● **委内瑞拉（水洗式）**虽被巴西和哥伦比亚等周围国家的光芒所遮掩，但是前景仍相当看好。主要生产给人纯净感的咖啡。

非洲和阿拉伯国家

● **埃塞俄比亚（干燥式）**是咖啡首次被发现的国家。享有盛名的咖啡有 Harra 和 Yergacheffe。生长在埃塞俄比亚东部的 Harra 酸味非常强，Body 比较丰富，选对时

机还能品尝到葡萄酒一样的清爽口感。特别值得推荐的有南部

Sidamo 地区的 Yergacheffe 咖啡，相较之下，Body 非常丰富，

酸味少而柔和，适合东方人的口感。它含有的清淡杏子及薄荷余香能提振精神。

● **肯尼亚（水洗式）**把栽培咖啡的小规模农场全都聚集到中央，一次性做加工并区分等级。颗粒粗的、熟的、较好的咖啡就标上“肯尼亚 AA”的最高等级。其次是“肯尼亚 AB”，此类咖啡 Body 较丰富，酸味也较强，但是余味较淡。其它咖啡产国还有坦桑尼亚、乌干达、辛巴威等等，这些国家主要生产的是罗布斯塔（Robusta）种类的咖啡。

● **也门（干燥式）**以摩卡咖啡而闻名于世，切勿与欧美国家在咖啡中添加巧克力的摩卡咖啡相混淆；是咖啡当中酸味最强的，有着清淡的巧克力香且可口是这类咖啡的特征。Mattari 和 Sinani 地区的摩卡最富盛名。



印尼群岛

在 13,677 座岛屿中，有 12 座岛屿生产咖啡。从 1699 年荷兰人第一次在爪哇岛种咖啡开始，现在苏门答腊岛（Sumatra）和苏拉威西岛（Sulawesi）等地栽种着许多咖啡。罗布斯塔（Robusta）咖啡占生产量的 90%，在欧美等地优质的阿拉比卡（Arabica）咖啡则备受欢迎，而在苏门答腊、爪哇、苏拉威西常可以发现仓库里储存了 2 ~ 3 年的咖啡。其它国家所生产的咖啡经过一段时间之后，会成为生豆

(Green bean), 价值也会下降许多。相反, 印尼咖啡储存时间越长, 酸味愈减, 甜度则愈增, 是一般所称的“陈年咖啡”(Aged Coffee), 亦是欧洲咖啡品尝家喜好的特殊口味。

● **爪哇(水洗式)**生产的咖啡豆比其它地方的咖啡豆来得更有光泽, 带有一点浓浓的花生和胡椒香。

● **苏门答腊(干燥式)**咖啡是世界上味道最重的咖啡, 不过在酸度上较低, 且较美味可口。因为是在农场里与果树及香料一起栽培, 所以掺和着各种香味。唯一的缺点就是此种咖啡的味道与质量每年都在改变。Mandheling 是最具代表性的咖啡, 虽然产量较低, 但是价格相对也比较便宜。

● **苏拉威西**主要负责生产印尼高档咖啡, 并大受日本人欢迎。如同苏门答腊咖啡, Body 丰富, 酸味也较少。近来在美国 specialty 专门店多贩售此类咖啡。

● **巴布亚新几内亚(水洗式)**咖啡在市场上就叫新几内亚(New Guinea)。事实上新几内亚在1927年从牙买加拿了JBM种子后改良成功, 因而生产出与JBM一样好喝的咖啡。

其它地区

● **印度(水洗式)咖啡**以茶闻名的印度在咖啡市场上并不显眼, 其实印度也生产一些带有特殊香味的咖啡。Body 就像印尼咖啡一样重, 酸味也比较弱。有趣的是印度咖啡中还带有印度料理的香料味, 并生产与印尼相同的“陈年咖啡”(Aged Coffee), 此类咖啡在受季风影响下的雨季成长, 所以又叫季风(Monsoon)咖啡。

● **夏威夷咖啡**由好几种味道与香气复合协调而成, 以温和的“夏威夷安可那”较为有名; “特殊的迷恋”(Extra Fancy)是最好的等级。毛伊岛和莫洛凯岛也生产类似的咖啡, 但是在香气方面比安可那稍差一些。

(6) 咖啡烘焙(Roasting)的分类





1. 生豆〔**GREEN BEANS**〕

是咖啡豆最初的阶段。咖啡豆的颜色由浅绿到深绿，依据栽培地点的不同而有各式各样的颜色变化。



2. 轻度烘焙〔**LIGHT ROASTING**：最弱烘焙〕

虽然有甜蜜的香味，但此阶段抽取的咖啡几乎喝不出苦味、甘味及更深层的味道。此为将咖啡豆放入烘烤器中，让咖啡豆吸收热量并排出水分的初期阶段，该时期的咖啡豆呈黄色。



3. 桂皮烘焙〔**CINNAMON ROASTING**：弱烘焙〕

带着与众不同酸味的咖啡豆，这个阶段的咖啡豆最适合喜欢品尝享用酸味的人，黄颜色的咖啡豆转为桂皮色，咖啡豆的外皮（Silver Skin）开始完全褪去。



4. 中度烘焙〔**MIDIUM ROASTING**：弱强烘焙〕

也称为美洲烘焙（**AMERICAN ROASTING**）。酸是美洲咖啡的主要特色，最佳饮用阶段也在这时期；是适合就餐时喝的基础咖啡，咖啡豆呈淡褐色。



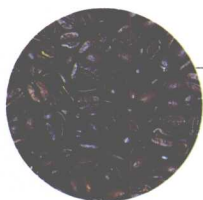
5. 深烘焙〔**HIGHT ROASTING**：中弱烘焙〕

这个阶段开始，酸味逐渐变小反转甘，也是转成一般常见的褐色咖啡豆阶段。



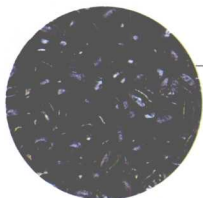
6. 城市烘焙〔**CITY ROASTING**：中中烘焙〕

也叫德国烘焙（**GERMAN ROASTING**），给人一种强烈的均衡感。味道和香气此时比较标准，呈饱和的褐色。



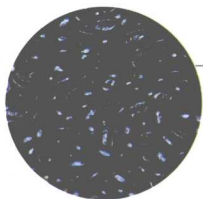
7. 市区烘焙〔**FULL CITY ROASTING**：中强烘焙〕

几乎感觉不到酸味，苦味程度几乎达咖啡的最高点；也可以制成冰咖啡，是添加奶油后再喝的欧洲风格咖啡。咖啡豆变成深褐色，是制作蒸馏咖啡的标准色泽。



8. 法式烘焙〔**FRENCH ROASTING**：强烘焙〕

苦味和浓度较强，是在表面产生油分的阶段。咖啡豆则转呈黑褐色。



9. 意式烘焙〔**ITALIAN ROASTING**：最强烘焙〕

苦味和浓度达到最大值，根据咖啡豆的不同也会有出现烧焦味的情况。以前此类烘焙经常用于蒸馏咖啡，但最近有逐渐减少的趋势。



埃塞俄比亚发现的原种咖啡，栽种在海拔2000英尺（610m）以上的地区，是完整保留原产地特征的优质芳香咖啡。咖啡因含量低到只有1 ~ 1.7%，占咖啡产量70%左右。



生长在海拔600 ~ 1000英尺（183 ~ 305m）的高原地带，抗病虫害的能力强于阿拉比卡。虽然苦味较重，香味和甘味较弱，但是抽取蒸馏咖啡时，能产出丰富的克莉玛（Crema）。