

私享咖啡

李卫 / 编著


百花文艺出版社
BAIHUA LITERATURE AND
ART PUBLISHING HOUSE





私享咖啡

李卫 / 编著



百花文艺出版社
BAIHUA LITERATURE AND
ART PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (CIP) 数据

私享咖啡 / 李卫编著. —天津: 百花文艺出版社,
2008.1

ISBN 978-7-5306-4753-0

I. 私… 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 194724 号

百花文艺出版社出版发行

地址: 天津市和平区西康路 35 号

邮编: 300051

e-mail: bhpubl@public.tpt.tj.cn

<http://www.bhpubl.com.cn>

发行部电话: (022)23332651 邮购部电话: (022)27695043

全国新华书店经销

河北省三河市宏达印刷有限公司印刷

※

开本 787×1092 毫米 1/16 印张 9.75

2008 年 1 月第 1 版 2008 年 1 月第 1 次印刷

印数: 1—6000 册 定价: 45.00 元

[目 录]

CONTENTS

咖啡的基本知识	/ 001
咖啡豆的选购及其他	/ 008
咖啡豆的烘焙	/ 018
咖啡豆的研磨	/ 053
咖啡的烹制	/ 063
咖啡和牛奶	/ 109
花式咖啡	/ 124

咖啡的 基本知识

咖啡是世界上最流行的饮料，有人甚至说咖啡是世界上除了水之外被最广泛饮用的液体。世界上最早的咖啡发源于非洲的埃塞俄比亚。在埃塞俄比亚的南部有一个省份叫做咖法（Kaffa），据考证它就是咖啡的故乡。咖啡被发现后最初传入了阿拉伯地区，在这一地区咖啡得到了历史上第一次大规模的推广和种植。后来咖啡从阿拉伯地区传入了欧洲，接下来又被欧洲殖民者们带到亚洲、美洲、大洋洲和非洲的其他一些地区，渐渐地咖啡成为了一种世界上种植地域最为广泛的植物和世界上最流行的饮料。

咖啡进入中国的历史虽然不过一百多年，作为人们日常生活中的通常饮品更是近些年的事情，但这种神奇的饮料一经被国人认知，就立刻以其无限的魅力和诱惑，令人心驰神往。目前，咖啡在中国已经成为仅次于茶的第二大饮料。

咖啡的特性

咖啡是一种热带植物，属阿卡奈科常绿灌木，野生者高达4~7米，人工栽种的咖啡树经过修剪一般保持在2米左右的高度。咖啡树从播种、育苗、移栽到成木，前后约需4~5年，其经济寿命约在30年左右。而从开花、结果到采收，前后需历经12个月，所以一株咖啡树一生约可采收25次。咖啡的果实初生时呈暗绿色，历经黄色、红色，最后成为深红色的成熟果实，这种果实习惯上被称之为“咖啡樱桃”，正常的果实内包含一对种子，这对种子就是“咖啡豆”。经过烘焙之后研煮，就是我们通常喝到的咖啡了。

咖啡的诱人之处在于它特有的馥郁芬芳气息，而咖啡的香气和风味其实还是源于它自身的成分，咖啡中含有的多种物质经过烘焙及烹制生成了动人的风味。咖啡的主要成分包括：

1.水分：咖啡豆之水分含量随不同加工阶段及产品而有很大的差异，尚未去除外表果肉的咖啡豆中的水分含量约为50%，而干燥之生咖啡豆约为10~13%，焙炒过的咖啡豆水分含量仅约5%以下。

2.矿物质：矿物质在咖啡豆中的含量大约为生咖啡豆干物重的4%，生咖啡豆中的矿

物质有 33 种以上,其中以钾的含量为最多,约占所有矿物质总量的 40%,其次为钙、镁、磷、钠、硫、锌、锰、铜、铷等。

3.碳水化合物与糖类:咖啡豆中所含的碳水化合物可以分成多糖类及低分子量糖类,也有一些其他的衍生物,如果胶等。碳水化合物直接决定了咖啡的味道、香气及颜色。

4.有机酸:咖啡豆所含有机酸大多为非挥发性酸,其中包括了丹宁酸、柠檬酸、苹果酸、草酸及酒石酸等,挥发性酸极少。在冲调咖啡时,酸度的表现是很重要的,在良好的条件及技巧下,可表现出适度的酸度,是高级咖啡所必备的条件。不过,咖啡的酸度过重也会破坏其风味,咖啡中的丹宁酸经煮沸会分解而产生焦梧酸,使咖啡味道变差,如果咖啡烹制出来后长时间放置,在其作用之下,咖啡颜色会变浓,味道会变酸,所以咖啡在烹制后应尽快饮用。

5.蛋白质:以粗蛋白计,生咖啡豆含量约 13~16%,扣除咖啡因及葫芦巴碱等含氮化合物,实际的蛋白质含量大约 8.8~9.7%。

6.氨基酸:生咖啡豆约含有 0.15~0.25% 的游离氨基酸,游离氨基酸对于咖啡口味的影响较小。

7.氯原酸:生咖啡豆中的氯原酸在经过焙炒以后,会经由不同的作用而消失,生成极复杂的产物,与咖啡的质量有密切的关系。

8.油脂:生咖啡豆中的油脂决定了咖啡的特质,对于咖啡是很重要的。

9.挥发性物质:挥发性物质是咖啡风味的主要来源。咖啡挥发性物质的产生源自咖啡的烘焙过程,经过烘焙的生咖啡豆生成了至少 660 种以上的挥发性香气物质。

10.果胶:果胶是由多种多糖类所结合而成的物质,其主要成分为半乳糖酸之聚合物、俊糖酸及鼠李糖等,其含量达 3% 以上。

11.木质素:木质素也称作“咖啡纤维”,其含量约为 2.4%。

12.含氮化合物:生咖啡豆中所含含氮化合物可区分成植物碱、葫芦巴碱、烟碱酸、蛋白质及游离氨基酸等,其中植物碱主要为咖啡因,咖啡因是咖啡中最为重要的物质,咖啡的苦味,就是咖啡因所造成的。咖啡因属于植物黄质的一种,作用广泛,可以影响人的脑部、心脏、血管、胃肠、肌肉及肾脏等,适量的咖啡因会刺激大脑皮层,促进感觉判断、记忆、感情活动,让心肌机能变得较活泼,血管扩张血液循环增强,并提高新陈代谢机能,也可减轻肌肉疲劳,促进消化液分泌。咖啡因还会促进肾脏机能帮助体内将多余的钠离子(阻碍水分子代谢的化学成分)排出体外,起到利尿的作用。咖啡因不会像其他麻醉性、兴奋性物品(麻醉药品、油漆深剂、兴奋剂之类)长时间驻留于体内,大约在进入人体后两个小时左右便会被排除。



成熟的咖啡果实

咖啡的种类

目前世界上最主要的咖啡树品种有小粒种的阿拉比卡种(Arabica)、中粒种的罗布斯塔种(Robusta)及大粒种的利比里卡种(Liberica)三种原种,每种原种又可细分出许多分支品质,这些分支品质加起来大约有近百种之多。

阿拉比卡原种咖啡约占全世界咖啡产量的三分之二,多生长在高山地

区，所以又称“高山豆”。这一品质的咖啡不适于生长在高温、低温、多雨、少雨的地区，咖啡豆呈椭圆扁平状，口味香浓，酸味较少，Crema（专业名词，参见第五章的相关内容）含量适中，咖啡因较少，大约为罗布斯塔种咖啡的30~40%。

罗布斯塔种的咖啡树生长于低地，抗病力强。这一品质的咖啡豆口感苦而不酸，香味较差，酸度较低，Crema含量较高，咖啡因含量很高，适合制作综合咖啡。在阿拉比卡种咖啡豆中混合适量的罗布斯塔种咖啡豆，用来冲泡冰咖啡，或者加工成速溶咖啡和罐装咖啡等。

利比里卡种因为香气不佳，苦味较强，除了生产国和少数欧洲人饮用外，并不普及，基本上已被边缘化了。



阿拉比卡种咖啡豆



罗布斯塔种咖啡豆



利比里卡种鲜豆与
阿拉比卡种鲜豆对比



利比里卡种鲜豆与
罗布斯塔种鲜豆对比

咖啡的产地

目前世界上栽培咖啡的有七十多个国家。在世界地图上，北回归线以南、南回归线以北之间的辽阔地带，在气候、温度、土壤等诸多方面都最适合种植咖啡，因此被称作“咖啡带”。

咖啡树生长的最佳条件是“咖啡带”内的海拔1000~1500米的高地，平均气温在15~25℃，平均年降雨量在1500~2000毫米，阳光充足，雨季时开花，干燥期为收获季，有肥沃的火山灰质土壤，只有满足了上述条件的地区才真



咖啡产区

咖啡地图

正适合咖啡树的种植,这样的地区咖啡树生长茂盛,咖啡豆品质最佳。正因为这样,并不是“咖啡带”内任何一块土地都适合咖啡的种植。

目前世界上出产咖啡豆的国家和地区有将近一百个之多,其中主要有巴西、哥伦比亚、墨西哥、美国的夏威夷、印度尼西亚、哥斯达黎加、安哥拉、埃塞俄比亚、牙买加、古巴、肯尼亚、坦桑尼亚、乌干达、也门、秘鲁、危地马拉等。

咖啡的采摘和加工

当人们对咖啡的特性尚未完全了解的时候,传统的非洲和阿拉伯地区的农民是等到咖啡果实熟透坠落到地上之后才去收获。后来的实践证明,这种方法会破坏咖啡豆的品质,咖啡树的果实一定要适时地采摘,才能确保加工出来的咖啡豆具有上乘的品质。于是,人们逐渐总结出一系列科学的采摘和加工咖啡豆的方法,正是因为这些改良,使得咖啡豆的品质得以最大限度地提高,咖啡的风格被更加完美地体现出来了。

咖啡树第一次开花时树龄一般在4年左右,咖啡树所开的花是白色的,花分五瓣,呈筒状,散发出一股幽香,花序浓密,成串排列。咖啡树所开的花在两三天之后就开始凋谢,几个月后果实成熟。咖啡树的果实为核果,直径约1.5厘米,最初呈绿色,后渐渐变黄,成熟后转为红色,与樱桃的颜色、形状非常相似,这时就可以采摘了。



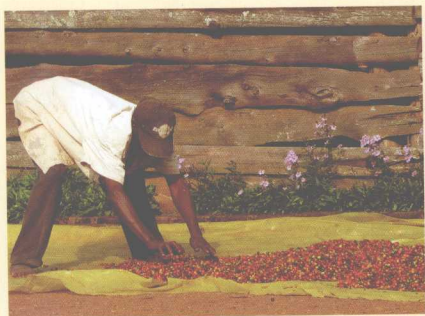
咖啡树开花结果

咖啡果实内一般都有一对种子,也就是咖啡豆。每颗咖啡豆都有一层薄薄的外膜,此膜被称为“银皮”。“银皮”外又披覆着一层黄色的外皮,称为“内果皮”。“内果皮”外是一层黏质性的浆状物质,这是咖啡果肉,果肉质软,味道微甜,在果肉的外面是质硬的果壳。

咖啡果实被采摘下来之后,要先除去果壳、果肉、内果皮和银皮,所采用的方法有两种:干燥法和水洗法。

一、干燥法

也叫“日晒法”。这种方法比较简单。将刚采摘下来的咖啡果实在露天晒场上晾晒一到两个星期,自然干燥后,用脱壳机将已经干透了的果壳、果肉、内果皮、银皮脱去。采用干燥法精制而成的咖啡豆微酸中略带苦味,大多数的巴西、埃塞俄比亚、也门的咖啡豆都是采用这种方法加工出来的。这种

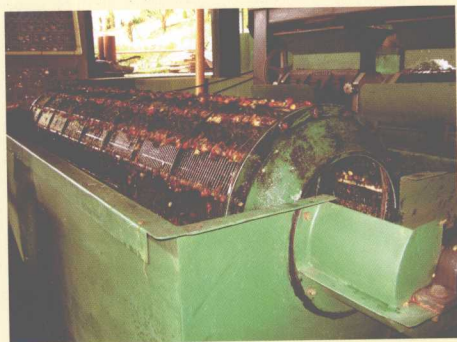


乌干达农民晾晒咖啡生豆

方法加工出来的咖啡豆品质不稳定,容易受气候的影响,并且可能在晾晒过程中混入杂质。

二、水洗法

将采摘下来的咖啡树的果实放进充满流淌着的水的水槽中,除去漂浮在水面上的不饱满的果实之后,用果肉去除机除去果实的果壳和果肉,再放进水槽,将漂浮于水面上的脱离了咖啡豆的果肉去除,然后把咖啡豆放进发酵槽中,浸泡半天到一天,将发酵了的咖啡豆表面上的胶质溶解掉,用水清洗后,晾晒几天,用干燥机干燥,最后用脱壳机脱去内果皮和银皮,加工就算完成了。水洗法加工出来的咖啡豆,色泽鲜亮,杂质较少。哥伦比亚、危地马拉、墨西哥等国出产的咖啡豆 70%左右都是采用水洗法加工出来的。水洗法加工咖啡豆有一定的难度,有时在发酵过程中,处理不当会造成咖啡豆发出一股发酵的臭味和酸味,破坏了咖啡豆的品质。



水洗法加工咖啡生豆



水洗后正在晾晒的咖啡生豆

咖啡豆的等级

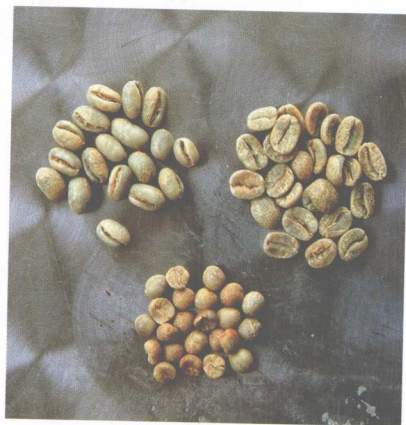
咖啡豆的等级标准是依据其加工方法、大小规格、咖啡树的生长海拔高度、咖啡豆的品质、咖啡豆的口味等诸多标准而确定的。

一、加工方法

水洗法加工的咖啡豆要优于干燥法加工的咖啡豆。

二、大小规格

咖啡树的果实是由两颗椭圆形的种子相对组成的，互相对应的一面为平面，称为“平豆”。但也有的果实只是一颗单独的圆形的种子，中间呈一小裂缝，其实是一种畸形的豆子，被称作豌豆形咖啡豆（Peaberry），通常叫做“圆豆”。圆豆又称宝雷（Perle）、宝拉（Perla）、卡拉可尔（Caracol）。正常的阿拉比卡咖啡豆中仅有 5% 左右的比例是圆豆，因为量少而且必须经过筛选的步骤，故更显得珍贵，其价格也比正常豆要高。其实“平豆”和“圆豆”在大小规格上有所差异，但口味分别并没有想象的那么大。



象豆、平豆和圆豆

另外，还有一种豆体硕大、为普通咖啡豆 2~3 倍的名称为“象豆”（Elephant bean）的咖啡豆。它其实属于一个十分稀少的咖啡品种，1870 年发现于巴西 Bahia 州的马拉戈日皮（Maragogype）地区，因此又被称作马拉戈日皮，目前世界上只有古巴、危地马拉、墨西哥、尼加拉瓜、洪都拉斯、萨尔瓦、巴西、刚果（金）等国出产。

咖啡豆大小规格的标准如下表：

过滤网规格 (MESHNO.)	长度 (mm)	分类	中美洲和墨西哥分级	哥伦比亚分级	非洲和印度分级
20	8	特大	Superior	Supremo	AA
19.5	7.75				
19	7.5				
18.5	7.25				
18	7	大		Excelso	A
17	6.75				
16	6.5	中	Segundas		B
15	6				
14	5.5	小	Terceras		C
13	5.25	圆豆	Caracol		PB
12	5				
11	4.5		Caracolli		
10	4				
9	3.5		Caracolillo		
8	3				

三、海拔高度

根据咖啡树种植地区的海拔高度，将其所产的咖啡豆分为若干等级。根据海拔分类的标准各国不同，有分三级的，有分成四级的，也有分成七级的。

一般地说,海拔越高的地区出产的咖啡豆品质越好。

七级海拔高度分级表

等级	名称	海拔高度(米)
1	特等豆	1500以上
2	上等豆	1200~1500
3	中等豆	1000~1200
4	特等水洗豆	900~1000
5	上等水洗豆	760~900
6	特优水洗豆	610~760
7	优等水洗豆	610以下

四、咖啡豆的品质

确定咖啡豆优劣的标准除去上述的等级划分之外,还有品质方面的考量。

所谓咖啡豆的品质标准,就是抽取一定数量的咖啡豆样品,将其中的杂质数量换算成百分比,得出“杂质百分比”,以决定咖啡豆的品质等级,百分比越低,等级越高。

五、咖啡豆的口味

咖啡豆的口味是一个比较模糊的概念,至今还没有一个通行的标准,各主要咖啡生产国都有各自不同的咖啡豆口味测试标准。

咖啡豆的分类

咖啡豆的分类有多种方法,初涉此道者极易混淆,在此我们将比较常见的分类方法做一个归纳,以便于读者对咖啡豆的分类有一个较全面的了解,方便大家在日常生活中购买和品味咖啡。

一、以出口港名分类

在咖啡生豆的原包装上通常标注着该种咖啡豆运离产地所经由的出口港名。同一产地或同一品牌的咖啡都是有一定的运输路线的,因此也都是由同一港口出口。比如巴西的桑托斯(Santos)咖啡就是由 Santos 港出口的。不过也有例外,比如摩卡(Mocha)咖啡,Mocha 本是也门的一个港口,不过经由此处出口的咖啡除了也门本土所产之外,还有埃塞俄比亚的咖啡,所以两种咖啡都称作“摩卡”,人们只能再以出产国区分,分别叫做“也门摩卡”和“埃塞俄比亚摩卡”。

二、以原种名、品种名分类

比如标明为阿拉比卡种或者罗布斯塔种。

三、以出产咖啡地区的著名山岳名分类

如牙买加的“蓝山”、坦桑尼亚的“乞力马扎罗山”等。

咖啡豆的 选购及其他

一个真正的咖啡爱好者对那些商家出售的研磨好的咖啡粉或者速溶咖啡多半会嗤之以鼻,他们概念中的完美的咖啡之旅,一定会是从亲自购买和品味咖啡豆开始。

咖啡豆的选购

选购咖啡豆时一定要特别注意以下几个方面:

1. 尊崇咖啡豆的等级标准

严格按照前面讲过的咖啡豆的等级标准来衡量。

2. 确定出口港名称

目前我国市场上的生咖啡豆多是进口的,在选购时首先要注意的就是它的“出口港名”或者“山岳名”,以确定是否正宗产品。同一产地或者同一品牌的咖啡一定是经由同一港口出口的,如若有违常规,就说明其中有问题,千万不可购买。

3. 确定品牌名称

这是很关键的,真正讲究的消费者是从不购买那些“身世不明”的咖啡豆的。

4. 确定等级和规格

目前世界各主要咖啡出产国都有其自己的等级标准,最常用的标准我们前面已经提到过了,切记在购买中仔细研读,参考对照。

5. 检视咖啡豆的质量

这是最最关键的一个步骤,绝对马虎不得的。

第一步:观色

新豆(New crop)光泽呈淡绿色;

一年豆(Past crop)其色略黄带淡绿色;

多年豆(Old crop)因水分流失而呈黄色。

第二步:看形

要选择那些大小均匀个体饱满的咖啡豆,拣出变形的、虫蛀的、干瘪的豆子和其他杂

质。

第三步: 闻味

新豆具有独特的酸味与香味;

一年豆酸味和香味较新豆酸平淡一些;

多年豆微酸、味道普通。

第四步: 手感

用手指捏住咖啡豆用力压裂, 新鲜的咖啡豆鲜脆容易压裂, 裂开时有香味飘出, 如若不然, 说明咖啡豆是陈货, 不要购买。

第五步: 品尝

国外大部分的咖啡零售商店都可以让顾客在购买之前品尝所中意的咖啡, 咖啡豆的优劣, 只有亲口品尝过以其烹制出来的咖啡才可以最后定论。可惜目前我们国内还很少有这样的商家, 去年我在海南旅游时在兴隆见过两家这样的咖啡店, 绝对堪称凤毛麟角了。



新豆、一年豆和多年豆(从右至左)

识别蓝山的真伪

近年来, 随着咖啡不断受到国人的追捧, 特别是高品质咖啡的供不应求, 一些不法商家以次充好, 假冒名品咖啡在国内市场上屡见不鲜, 这其中尤以价格昂贵的牙买加蓝山咖啡为最, 许多商家为追逐暴利, 不惜作假, 各种形式的假冒伎俩令人防不胜防, 不少消费者深受其害。

关于正宗的蓝山咖啡, 牙买加蓝山咖啡政府官方网站给出了非常严格的定义: 蓝山咖啡必须是生长在蓝山地区的、经过政府授权加工工厂加工生产的咖啡。所谓蓝山地区是指牙买加西部蓝山山脉海拔1800米以上的地带。那里山势险峻, 空气清新, 没有污染, 终年多雨, 昼夜温差大, 加上得天独厚的新火山土壤, 使得这里产出的咖啡豆微酸而醇香, 且咖啡因含量极低(不足其他咖啡的一半)。蓝山咖啡的加工制作过程也非常考究, 加工、烘焙、包装等都有严格详细的标准, 甚至具体到成长期需要使用什么有机肥料都有严格规定, 只有遵循了这些复杂精确的标准生产出来的咖啡, 才能获得牙买加咖啡工业局颁发的质量保证书, 正式冠以“蓝山”的名称。因此, 真正的蓝山咖啡数量非常少, 每年产量不超过240万公斤。



著名的牙买加蓝山咖啡产区

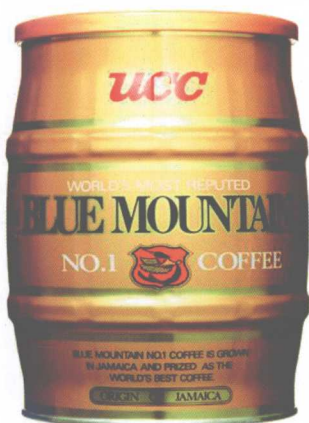
对于目前国内良莠不齐的咖啡市场, 对于那些防不胜防的假冒伪劣咖啡, 我们必须随时提高警惕, 必须充分认识和掌握相关的知识, 了解蓝山咖啡的显著特征, 才能很好地鉴别其真伪。

第一, 确认产地和品牌

可能有些朋友会觉得我这是一句废话, 蓝山咖啡嘛, 产地自然是牙买加了, 还需要确认吗? 诚然如此, 可是, 大家不要忘了, 在亚洲销售的蓝山咖啡

因被日本的UCC公司所垄断,所以几乎全部标识有UCC公司的商标,因此除去直接从牙买加进口的蓝山咖啡,在亚洲市场上见到的正宗的蓝山咖啡应该是“UCC”品牌的,除了日本UCC和牙买加直接进口以外,国内市场上其他的蓝山咖啡基本可以认为都是假冒的。

关于蓝山咖啡的品牌,我们知道“蓝山咖啡”只是牙买加蓝山地区高品质咖啡的一个统称,根据出产企业的不同,又分为不同的品牌,在牙买加只有经过咖啡工业局确认核准的企业才具有出口蓝山咖啡的资质,具体名单如下:



UCC 的蓝山咖啡



木桶包装的蓝山咖啡

- 1.A1 Coffee Limited
- 2.Coffee Beans of Jamaica Limited
- 3.Farms Consolidated Limited
- 4.Jablum Jamaica Limited (Also exporter of roasted coffee)
- 5.Newcastle Blue Mountain Coffee Growers Cooperative Society
- 6.Premier Coffee Trading Co.Ltd.
- 7.Supreme Jamaica Coffee Corporation
- 8.Coffee Traders International Limited
- 9.Jamaica Coffee Corporation
- 10.Jamaica Standard Products Co.Ltd
- 11.Blue Mountain Coffee Cooperative (Moy Hall)
- 12.RWS Estates Limited
- 13.Mavis Bank Central Factory Limited
- 14.Jamaica Standard Products Co.Ltd.
- 15.Salada Foods Jamaica Limited
- 16.Premier Coffee Trading Co.Ltd.
- 17.Coffee Roasters of Jamaica Limited

除去上述企业,其他公司的咖啡豆,即使是牙买加当地出产的,也不能算是正宗的蓝山咖啡。

第二,检验包装

真的牙买加蓝山咖啡的内包装是密封铝



麻袋包装的蓝山咖啡

箱,外包装为粗麻袋,或者是原木的木桶(仅限于大分量的包装),牙买加是现今世界上唯一还保留着咖啡的木桶包装的国家。国内市场上许多假冒蓝山咖啡一磅的分量也会采用木桶包装,并且木桶还用油漆处理过。试想,咖啡是一种凭借味道取胜的食品,一旦沾染了油漆味道,又如何让人欣赏呢?牙买加人总不至于那么愚蠢吧?



蓝山咖啡的两种标识(左边的较为常见)

此外,除了UCC销售的之外,真正的牙买加蓝山咖啡的包装上面印有蓝山咖啡的标志,因此除了UCC的蓝山咖啡,其他没有蓝山咖啡标志的都应该都是假的。

真的蓝山咖啡都是以盎司和磅为计量单位的,一般有2盎司、4盎司、8盎司(半磅)、12盎司、16盎司(一磅)几种;直接以磅或者公斤为计量单位的包装基本都是假货。

第三,检验等级

蓝山咖啡分为五个等级,分别是精选Peaberry、Grade1、Grade2、Grade3和优选蓝山,而国内市场上假冒蓝山经常有AAA级、AA级、A级的标识,根本就风马牛不相及,一定是假的。肯定是假,因为从来没有这几个等级的蓝山咖啡。

第四,验证价格

真正的蓝山咖啡价格昂贵,如果你买到的是300元一磅,或者更便宜的蓝山咖啡,那基本上可以肯定是买了假货。

第五,检验外观

蓝山咖啡的生豆是青色的,外形整齐,形体中等偏小,豆子的两端微微上翘,烘焙后体积膨胀,豆形饱满、圆润。

第六,研磨状况

蓝山咖啡生长在高海拔地区,其生豆的细胞质结构比较疏松,采用手动磨豆机研磨时会有十分明显的爽脆感,几乎没有阻止和生硬的感觉。

第七,辨别香气

蓝山咖啡具有浓郁的水果香加巧克力香(也有认为是奶油香的)。经过烘焙后的蓝山咖啡豆香气浓郁、沉稳,而那些掺杂了其他品种的拼配起来的所谓蓝山咖啡,香气轻浮,没有凝重感,极易消散。

第八,品尝口味

蓝山咖啡的口感平顺,给味蕾以



蓝山咖啡生豆



烘焙后的蓝山咖啡豆

醇厚的感觉,非常完美;而假的蓝山,要么口感单薄,要么刺激性过于强烈,总是找不到最均衡的感觉。

咖啡的术语

无论是在购买和鉴别咖啡豆,还是在烹煮和品尝咖啡的过程中,往往会接触到一些专业的咖啡术语,这些专业的术语有时候会让初学者有云里雾里的感觉,不能确切地掌握和了解其中的含义,对于我们深入了解和品味咖啡都会带来许多困难,甚至产生不必要的歧义和误解,所以,如果你真的有兴趣对咖啡做一番全面而深入的了解,掌握这些咖啡术语是极为必要的。

Flavor: 咖啡的香气、酸度、醇度等综合特质。

Acidity: 咖啡所具有的酸辛的特质。

Body: 舌头对咖啡的口感。

Aroma: 加工好的咖啡豆所散发出来的气味。

Bitter: 深度烘焙咖啡刻意营造出来的苦味。

Bland: 低地咖啡的清淡、无味。

Briny: 咖啡冲泡时加热过度产生的一种咸味。

Earthy: 印尼咖啡特有的泥土的芬芳。

Exotic: 咖啡的特殊香味。

Mellow: 低至中酸度、平衡性佳的咖啡风味。

Mild: 咖啡具有的和谐、细腻的风味。

Soft: 印尼咖啡那样的低酸度的咖啡的风味。

Sour: 舌头后侧的味觉。

Spicy: 特定的气味。

Strong: 各种味觉优缺点的多寡。

Sweet: 甜蜜的口味。

Wild: 独特而强烈的口味。

Winy: 葡萄酒般迷人的口味。

咖啡的风格

在品味咖啡时,常常会接触到“咖啡的风格”这个说法,那么,究竟什么是“咖啡的风格”呢?

所谓咖啡的风格通常包括气味、味道、口感三个方面。

1. 气味

咖啡有18种气味,包括动物味、烟灰味、焦味、化学药品味、巧克力味、焦糖味、烤红薯味、泥土味、鲜花味、水果味、青草蔬菜味、杏仁味、酸腐味、橡胶味、辣味、烟草味、葡萄酒味、木头味。

2. 味道

咖啡最基本的味道包括酸味、苦味和甜味。

酸味是由咖啡中的单宁酸、柠檬酸、苹果酸等有机酸决定的。

苦味是由咖啡中的咖啡因、奎宁和其他生物碱决定的,好咖啡都有一定程度的苦味。

甜味是由咖啡中的蔗糖和果糖决定的。

3. 口感

这里所说的咖啡的口感指的是咖啡入口的浓烈的刺激感觉和干涩的感觉。

“咖啡的风格”可以说是某一种咖啡的特性和特点的体现,是决定咖啡优劣至关重要的一个因素。

世界最昂贵最稀有的咖啡 ——考比·努瓦克

世界上最昂贵的咖啡是出产于印度尼西亚苏门答腊岛的一种叫做“考比·努瓦克”的咖啡。

考比·努瓦克之所以稀有昂贵完全是源于它特殊的形成过程。在苏门答腊,有一种叫做“Kopi Luwak”的麝猫(Civet),这种麝猫在咖啡浆果成熟的季节,经常会蹿进咖啡园内,大肆偷吃成熟的咖啡果实,在将果肉消化掉的同时,将没有消化掉的外壳更为厚实坚硬的咖啡生豆通过粪便排泄出体外。这些未被消化的咖啡生豆在麝猫的体内经过了胃液的浸泡,受到了特殊的发酵处理,将咖啡豆中的蛋白质分解成非常小的颗粒,而这会加强咖啡在研



麝猫考比·努瓦克



昂贵的“考比·努瓦克”咖啡



考比·努瓦克排泄物中的咖啡豆

磨过程中的香味。此外,麝猫的肠道能过滤掉一些特定的蛋白质,从而减少咖啡的苦味,并带有其他咖啡无可取代的浓郁醇香。这些混在麝猫粪便中的咖啡豆被当地农民收集起来,经过清洗、除臭、加工

等处理之后,便成为了品质极佳的极为特殊和罕见的一种咖啡品种,于是人们便将这种咖啡称之为“Kopi Luwak”(考比·努瓦克)。考比·努瓦克咖啡产量极少,在国际市场上,每公斤售价在1000美元左右,绝非一般消费者可以享用。