

从生豆、烘焙、冲煮到拉花，走入12位领潮者的咖啡风味课

# 向咖啡大师学习



林东源

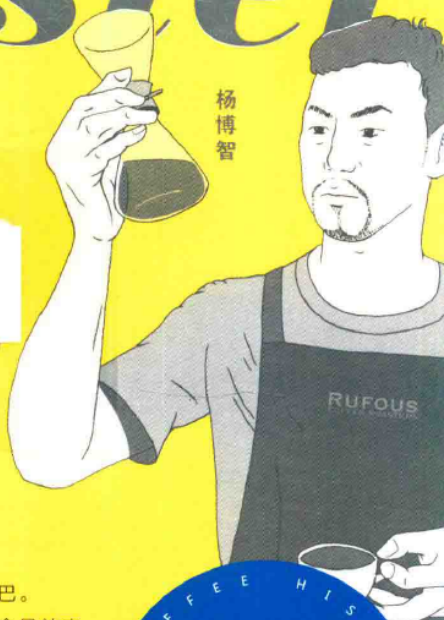


吴则霖

# 12 Coffee Master



赖昱权



杨博智

王诗如



好吃编辑部 编著

20年前，说到好咖啡，多半只会想到蓝山跟曼巴。  
20年后，我们有耶加雪菲、瑰夏、西达摩、黄金曼特宁……  
精品咖啡百花齐放，整个城市都是我们的咖啡馆，  
职人们说，我们是这样走过来的。

江苏凤凰科学技术出版社



# 向咖啡大师学习

从生豆、烘焙、冲煮到拉花，走入 12 位领潮者的咖啡风味课

好吃编辑部◎编著



图书在版编目 (CIP) 数据

向咖啡大师学习 从生豆、烘焙、冲煮到拉花, 走入  
12 位领潮者的咖啡风味课 / 好吃编辑部编著. -- 南京: 江  
苏凤凰科学技术出版社, 2019.2

ISBN 978-7-5537-9791-5

I. ①向… II. ①好… III. ①咖啡—文化—台湾  
IV. ① TS971.23

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 244827 号

中文简体版 2019 年通过成都天鸢文化传播有限公司代理, 经城邦文化事业股份有限公司麦浩斯出版事业部授权, 由江苏凤凰科学技术出版社独家出版发行。非经书面同意, 不得以任何形式, 任意重制转载。本著作限于中国大陆地区发行销售。

著作权合同登记号 图字: 10-2017-534

向咖啡大师学习 从生豆、烘焙、冲煮到拉花, 走入12位领潮者的咖啡风味课

---

编 著 好吃编辑部  
责任编辑 倪 敏  
责任校对 郝慧华  
责任监制 曹叶平 方 晨

---

出版发行 江苏凤凰科学技术出版社  
出版社地址 南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009  
出版社网址 <http://www.pspress.cn>  
印 刷 中华商务联合印刷(广东)有限公司

---

开 本 718mm×1000mm 1/16  
印 张 12.25  
版 次 2019年2月第1版  
印 次 2019年2月第1次印刷

---

标准书号 ISBN 978-7-5537-9791-5  
定 价 68.00元

---

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。

# 目 录

## Part 1

### 我们就是这样走过来的

- 6 中国台湾咖啡文化大事记
- 8 咖啡浪潮论

## Part 2

### 世界级的制造

- 20 [bi.du.hæv] Coffee Dripper 让冲咖啡成为一种时尚
- 24 OTFES 机器人手冲咖啡机 使咖啡师更自由
- 28 丑小鸭滤杯 突破技术限制，每个人都可以手冲一杯好咖啡

## Part 3

### 向职人们学一件事

- 36 **方政伦** 擅长处理法的咖农  
你以为喝到的是产区味，其实是处理法。
- 48 **三上出** 全世界找好豆子  
给知名瑰夏产地翡翠庄园出难题：“我们来挑战专属批次的日晒豆好不好？”
- 62 **陈志煌** 北欧烘焙领航者  
当气压低于 1000hPa，尤其台风天，我就不烘香气型的豆子了。
- 74 **王诗如** 以咖啡为画布的烘豆师  
你可以烘出豆子最好的风味，也可以给它最多的用途。

86 **赖昱权** 烘焙“南霸天”

烘豆师是翻译，人定难以胜天，我们永远都在扣分，扣得越少，得分越高。

98 **何坤林** 陶锅手烘高手

豆子与陶锅慢慢升温，梅纳到焦糖反应那段很细腻的点，手工烘焙可以看得清清楚楚。

112 **林哲豪** 精品咖啡杯测师

我们通过杯测的反馈，和农民合作提升品质，也为他们发声。

126 **吴则霖** 世界级的咖啡师

从糖浆风格、透明风格到创意咖啡，玩出不同风格的浓缩味！

140 **林东源** 咖啡大师

我会去想象味道，让味道在脑海中具体化，以甜点的概念来想咖啡。

156 **郭雍生** 西雅图意式文化引进者

意式浓缩咖啡的萃取流状要像老鼠尾巴，快慢之间，一喝就知道。

166 **程昱嘉** 拉花职人

告诉我你要什么，我从奶泡的细致度去调整！

178 **杨博智** 酝酿一家灵魂咖啡馆

我想呈现对一件事的专注，这就是我为什么一直待在店里走不开的原因。

**附录** 192 不私藏分享！职人们热爱的 30 家咖啡馆

195 世界咖啡组织与赛事简介

# 向咖啡大师学习

从生豆、烘焙、冲煮到拉花，走入 12 位领潮者的咖啡风味课

好吃编辑部◎编著



## 图书在版编目 (CIP) 数据

向咖啡大师学习 从生豆、烘焙、冲煮到拉花, 走入  
12位领潮者的咖啡风味课 / 好吃编辑部编著. -- 南京: 江  
苏凤凰科学技术出版社, 2019.2

ISBN 978-7-5537-9791-5

I. ①向… II. ①好… III. ①咖啡—文化—台湾  
IV. ①TS971.23

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 244827 号

中文简体版 2019 年通过成都天鸢文化传播有限公司代理, 经城邦文化事业股份有限公司麦浩斯出版事业部授权, 由江苏凤凰科学技术出版社独家出版发行。非经书面同意, 不得以任何形式, 任意重制转载。本著作限于中国大陆地区发行销售。

著作权合同登记号 图字: 10-2017-534

## 向咖啡大师学习 从生豆、烘焙、冲煮到拉花, 走入12位领潮者的咖啡风味课

---

编 著 好吃编辑部  
责任编辑 倪 敏  
责任校对 郝慧华  
责任监制 曹叶平 方 晨

---

出版发行 江苏凤凰科学技术出版社  
出版社地址 南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009  
出版社网址 <http://www.pspress.cn>  
印 刷 中华商务联合印刷(广东)有限公司

---

开 本 718mm×1000mm 1/16  
印 张 12.25  
版 次 2019年2月第1版  
印 次 2019年2月第1次印刷

---

标准书号 ISBN 978-7-5537-9791-5  
定 价 68.00元

---

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。

# 目 录

## Part 1

### 我们就是这样走过来的

- 6 中国台湾咖啡文化大事记
- 8 咖啡浪潮论

## Part 2

### 世界级的制造

- 20 [ bi.du.hæv ] Coffee Dripper 让冲咖啡成为一种时尚
- 24 OTFES 机器人手冲咖啡机 使咖啡师更自由
- 28 丑小鸭滤杯 突破技术限制，每个人都可以手冲一杯好咖啡

## Part 3

### 向职人们学一件事

- 36 方政伦 擅长处理法的咖农  
你以为喝到的是产区味，其实是处理法。
- 48 三上出 全世界找好豆子  
给知名瑰夏产地翡翠庄园出难题：“我们来挑战专属批次的日晒豆好不好？”
- 62 陈志煌 北欧烘焙领航者  
当气压低于 1000hPa，尤其台风天，我就不烘香气型的豆子了。
- 74 王诗如 以咖啡为画布的烘豆师  
你可以烘出豆子最好的风味，也可以给它最多的用途。



86 **赖昱权** 烘焙“南霸天”

烘焙师是翻译，人定难以胜天，我们永远都在扣分，扣得越少，得分越高。

98 **何坤林** 陶锅手烘高手

豆子与陶锅慢慢升温，梅纳到焦糖反应那段很细腻的点，手工烘焙可以看得清清楚楚。

112 **林哲豪** 精品咖啡杯测师

我们通过杯测的反馈，和农民合作提升品质，也为他们发声。

126 **吴则霖** 世界级的咖啡师

从糖浆风格、透明风格到创意咖啡，玩出不同风格的浓缩味！

140 **林东源** 咖啡大师

我会去想象味道，让味道在脑海中具体化，以甜点的概念来想咖啡。

156 **郭雍生** 西雅图意式文化引进者

意式浓缩咖啡的萃取流状要像老鼠尾巴，快慢之间，一喝就知道。

166 **程昱嘉** 拉花职人

告诉我你要什么，我从奶泡的细致度去调整！

178 **杨博智** 酝酿一家灵魂咖啡馆

我想呈现对一件事的专注，这就是我为什么一直待在店里走不开的原因。

**附录** 192 不私藏分享！职人们热爱的 30 家咖啡馆

195 世界咖啡组织与赛事简介

# Part 1

## 我们就是这样走过来的

### Column 1

中国台湾咖啡文化大事记

### Column 2

咖啡浪潮论



## Time Line

# 中国台湾咖啡文化大事记

### 咖啡的企业化种植

**1877** 中国台湾最早出现“咖啡”字样的中文文献。

**1884** 引进一百株咖啡苗，种植于台北三角涌（今新北市三峡）。

**1927** 古坑、嘉义、高雄、屏东、台东、花蓮等地，开始大规模种植咖啡。

**1930s~1940s** 中国台湾成为日本最大的咖啡供应产地，日式冲具考究的滤泡咖啡传入中国台湾。

### 第一波 咖啡浪潮

### 即溶咖啡与重烘焙碳烧咖啡

**1951~1965** 美国速食咖啡文化的代表——“即溶咖啡（雀巢）”“美式滤泡咖啡机”“罐头咖啡粉”进入中国台湾，吃完西餐后来杯咖啡的饮食习惯随之出现。

**1956** 西门町蜂大咖啡开业（台北历史最久的自烘咖啡馆与生豆进口商），咖啡焙度较深，虹吸口味偏重。

**1958** 云林县经济农场内有美、德先进设备，号称当时东南亚最大的咖啡加工厂，

出口罐装咖啡粉赚取外汇。

**1962** 西门町南美咖啡开业，同蜂大咖啡一样，焙度深，重甘苦韵。

**1974** 范正义开设台北第一家以日式虹吸壶为主的“蜜蜂咖啡”（日本炭烧咖啡）。

**1980s** 炭烧口味的“蜜蜂咖啡”遍地开花，曼巴为此时期的明星配方。

**1981** 台北岚山咖啡开业，是主攻虹吸的老字号咖啡馆。

### 第二波 咖啡浪潮

### 意式咖啡兴起，跟随的是美式西雅图系统，而非意大利本土风味

**1990s** 中国台湾出现第一代意式咖啡馆：阿诺玛、Aroma、La Crema、普罗、欧蕾、Caffé Alto、西雅图极品咖啡、卡瓦利意式咖啡馆等。

**1991** 星巴克副牌，西雅图熟豆品牌Caravali引入中国台湾。

**1997** 咖啡交流论坛“尔湾咖啡小站”成立，咖啡玩家在此交流。  
西雅图极品咖啡成立。

**1998** 星巴克进军中国台湾。

**2000** SCAA（美国精品咖啡协会）举办第一届世界咖啡师大赛（WBC），推广精品咖啡。

**2002** 丹堤、一咖啡相继推出，一咖啡以“8元，有好喝的咖啡”为口号进入市场。

**2003** 85°C结合咖啡与蛋糕。

### 第三波咖啡浪潮

#### 便利商店做大咖啡市场，量大带动“质”的提升，浅焙、手冲、自烘咖啡当道

**2003** 美国知名烘豆师 Trish Rothgeb 提出“第三波咖啡”（Coffee's Third Wave）一词。

**2004** 中国台湾举办第一届咖啡师大赛。  
7-11 推出 CITY CAFÉ，带动现煮鲜咖啡市场。  
CAMA 现烘咖啡专门店出现。

**2007** 中国台湾第一次参加 SCAA 世界咖啡师大赛。

**2009** 全家推出 Let's café、莱尔富推出 Hi Café。

**2010** 中国台湾宜家贸易研发的聪明滤杯登上《纽约时报》《华盛顿邮报》，成为世界第三波精品咖啡热门滤泡式冲煮器具。

**2011** 世界咖啡师大赛第一次在产地国哥伦比亚举办，精品咖啡越来越强调产地庄园。全美精品咖啡年会个人配方烘豆世界亚军——王诗如。

**2013** 世界咖啡烘焙赛亚军——江承哲。  
北欧杯咖啡烘焙大赛冠军——陈志煌。

**2014** 世界咖啡烘焙赛冠军——赖昱权。  
世界杯测大赛冠军——刘邦禹。

**2016** 世界咖啡师大赛冠军——吴则霖。  
中国台湾咖啡总产值预计破 130 亿。

# 咖啡浪潮论

韩怀宗 / 文 韩怀宗、冯忠恬 / 图

华人向来是喝茶民族，但中国台湾咖啡文化的多元性与精彩度，惊艳了不少世界级咖啡大师，这与中国台湾 400 年岁月息息相关，外来文化丰富了中国台湾咖啡文化的内容。

地狭人稠的中国台湾，融合日本、美国、意大利和北欧等各大咖啡流派，随着世界咖啡浪潮，婆娑起舞，从 20 世纪 30 年代的无波时期，到 20 世纪 50 年代以后进入有波时代。2013 年以后，甚至青出于蓝，击败咖啡大国，赢得世界烘豆赛、杯测赛、咖啡师大赛殊多冠亚军荣衔。更难得的是，宝岛拥有百年咖啡种植历史，如此绚丽的咖啡文化在世界上亦属罕见！

## ● 荷兰人引进咖啡：无稽之谈

日本与美国对中国台湾咖啡文化的影响力，至深且巨，至于荷兰则几无影响力，虽然中国台湾有些人怀疑最早引进咖啡到宝岛的是荷兰人而非日本人，且大陆亦有学者猜测早在 1600 年左右的明神宗万历年间，传教士利玛窦有可能将咖啡引进中国。但我详加考证后认为，17 世纪荷兰人带咖啡到中国大陆或中国台湾，是不可能发生的天方夜谭。

原因很简单，荷兰东印度公司最早到 1696 年才从印度西南的马拉巴将 Typica（铁皮卡）成功引进印度尼西亚爪哇岛，东南亚才开始有咖啡树。换言之，在此之前的 1600 年利玛窦传教中国或荷兰治台时期（1624 ~ 1662），东南亚尚无半株咖啡，而欧洲迟至 17 世纪中叶至 18 世纪以后，才有咖啡馆。若要谈咖啡树或咖啡豆早在 17 世纪初叶就由荷兰人引入中国台湾，那应该是咖啡喝多了，在咖啡因助兴下的遐想吧。

从 Typica 咖啡树扩散的历史轨迹来看，传播路径依次为：埃塞俄比亚→也门→印度→斯里兰卡→爪哇→中南美洲，而中国台湾连传播路径的边都摸不着。因此中国不可能早于印度尼西亚爪哇先有咖啡，况且荷兰东印度公司亦无引进咖啡到中国的只言片语（详情请参考 2017 年增修《新版咖啡学》第 14 章，P428 大明王朝无咖啡之论述）。

## ● 《抚番开山善后章程》首见“咖啡”字眼

咖啡饮料应该是清朝末年，列强入侵，伴随西餐而引入中国。1877 年，福建巡抚丁日昌草拟《抚番开山善后章程》，其中一条破天荒列举引导原住民栽种“茶叶、棉花、桐树、檀木以及麻、



豆、咖啡之属……”，以取代游猎，减少杀戮之气。章程的真迹手抄本珍藏台北新公园内的“中国台湾博物馆”。这是目前所知最早出现“咖啡”二字的中文官方文献。然而，晚清引导中国台湾原住民种植咖啡，只是纸上谈兵，未见执行。

### ☛ 咖啡的引进和企业化栽种

据文献记载，最早把咖啡引进中国台湾的不是荷兰人，亦非日本人，而是英国人。1916年编写的《恒春热带植物殖育场事业报告》（第一辑P200）写到：“1884年，德记洋行的英国人布鲁斯（R.H.Bruce）从马尼拉引进一百株咖啡苗，由杨绍明种植于台北三角涌（今新北市三峡）。”不过，英国人引进咖啡并未在宝岛掀起栽种热潮，况且当时种在台北三峡山区，气候太冷，不适合咖啡生长，并未成功。至于中国的云南，迟至1904年才由法国神父田德能从越南或缅甸引进咖啡到大理宾川县的朱苦拉村，也晚于中国台湾20载。

1927年以后，古坑、嘉义、高雄、屏东、台东和花莲进行了较大规模的企业化咖啡种植，为中国台湾咖啡种植业奠定根基。咖啡企业化种

植面积在330～967.43公顷之间，年产量介于18546～139805千克之间，单位产量很低，徘徊在82～987千克/公顷之间。

### ☛ 无波时代（1930s～1940s）：咖啡馆女给文化

日本国内的咖啡馆女给文化也传入中国台湾。女给也就是咖啡馆内陪伴客人的女服务生。从正面来看，咖啡馆是青年人、商人或政府机构开会交友的好场所，但从负面来看，醉翁之意不在酒，容貌姣好的女给，成了咖啡馆最大卖点，部分咖啡馆甚至沦为情色场所。

1930年至1945年，女给文化是中国台湾咖啡馆的主流，酒色餐饮兼而卖之，至于咖啡风味如何，以及烘焙与冲泡方式，远不如今日讲究，更谈不上技术层面的流行趋势，而且消费市场很小。因此，我界定此时期为中国台湾咖啡文化的热身期或无波时代。

法国和德国在19世纪中叶至20世纪初发明的玻璃虹吸壶以及滤布与滤纸手冲陆续引进日本，再借着咖啡馆女给文化带进中国台湾。所以今日中国台湾的虹吸与手冲，日系凿痕很深，冲具较为考

究，粉水比较高，口味也重，不像美系或欧系滤泡咖啡那么粗枝大叶与清淡。

### ● 第一波咖啡浪潮（1950s ~ 1980s）：速溶、罐头咖啡粉与蜜蜂咖啡盛行

中国台湾咖啡文化持续进化，开始追逐美日咖啡浪潮，市场扩大，迈入有波时代。

1958年，云林县经济农场成立，配备美国和德国最先进的水洗设备、刨光机、烘焙机、磨豆机、制罐机等，号称当时东亚最大的咖啡加工厂，肩负出口罐装咖啡粉赚取外汇的重任。此时中国台湾咖啡的年产量与单位产量均高于以往，中国台湾咖啡种植业步入第二高峰期。

#### 美国速食咖啡文化

美国的速食咖啡文化——速溶咖啡——也在此时大行其道，犹记我在小学与初高中时期（1963 ~ 1975），很多同学的家里均摆设雀巢速溶咖啡，象征时髦与品味。当时美国的速食咖啡文化席卷全球，中国台湾也随着速溶咖啡起舞飘香。

除了速溶咖啡外，插电的美式滤泡咖啡机以及罐头咖啡粉文化也传入中国台湾。饭后来杯咖啡的

习惯很自然地随着西餐渗进中国台湾饮食文化，进口咖啡生豆业务与烘焙厂应运而生。

#### 蜂大咖啡与南美咖啡

最老当属台北西门町成都路上的蜂大咖啡，1956年由曹志光创办至今，已有60余载。为何取名蜂大咖啡？曹志光早年是台湾的养蜂大王，经常出国接洽业务，不时接触到咖啡生豆，相较之下，养蜂太辛苦了，经年忍受被叮蜇之痛，于是改行进口咖啡生豆，并创办蜂大咖啡，是台北历史最久的自家烘焙咖啡馆兼冲煮器具和生豆进口商。

台北成都路上还有一家成立于1962年的南美咖啡，距今也有56年历史，也是台北最老自家烘焙咖啡馆之一。半个世纪前，蜂大咖啡和南美咖啡逆势而为，自家烘豆并卖虹吸咖啡，师承日本慢炒，焙度较深，重甘苦韵，低酸或无酸，厚实闷香余韵长。然而，当时更流行雀巢速溶咖啡，有不少人以为添加奶精、方糖的速溶咖啡才是正宗好咖啡，而现煮的虹吸壶咖啡较为罕见，常常被误认为是苦口的假咖啡！

## 蜜蜂咖啡屋，慢火重焙

此时期中国台湾的烘豆与咖啡馆冲煮技术以日系风格为主流，咖啡烘焙讲究慢火重焙，每炉的烘焙时间为 20 ~ 30 分钟甚至更长，偏好绵长的甘苦韵，不爱上扬的酸香味，咖啡口味偏浓，中南部尤甚，每 450g 熟豆只可冲煮 20 杯。1974 年，范正义亲赴日本学习炭烧技术，并在台北开出第一家以日式虹吸壶为主的蜜蜂咖啡，主打日本炭烧咖啡，至今已有 40 多年。其实，蜜蜂咖

啡并非在黑咖啡中添加蜂蜜，而是范正义希望公司上下如蜜蜂般合群打拼，故以之为名。20 世纪 80 年代，主打炭烧风味的蜜蜂咖啡屋在全台湾遍地开花，曼特宁配巴西的“曼巴综合咖啡”是此时期的明星配方。另外，1981 年游启明在台北创设的岚山咖啡，迄今已有 30 多年历史，也是主攻虹吸的老字号咖啡馆。

美国快餐咖啡与日式虹吸壶和绒布手冲的重口味炭烧咖啡，分庭抗礼，成为中国台湾第一波

(Haily Chen/照片提供)



成都路上的南美咖啡与蜂大咖啡，创立于 20 世纪五六十年代，是台北最老的几间自烘咖啡馆。



咖啡浪潮的主要内容。这种奇怪组合，其实就是美国与日本咖啡文化的混合产物！

### ● 第二波咖啡浪潮（1990～2003）：重焙意式浓缩咖啡、卡布奇诺、拿铁当道

速溶咖啡与慢火深焙的重口味虹吸、绒布手冲在中国台湾盛行了三四十年，直到1990年以后，台北出现另一种形态的咖啡馆，所用的熟豆品牌来自美国西雅图的Caravali，由温兴源代理，他在宁波西街开设的阿诺玛意式咖啡馆贩卖浓缩咖啡、卡布奇诺和拿铁，随后忠孝东路、光复南路、南京东路、永康街也出现几家红极一时（1993～2000）的咖啡名店 Aroma、La Crema（目前营业中）、普罗、欧蕾、西雅图极品咖啡（目前营业中）、卡瓦利意式咖啡馆（目前营业中）。

这些都是中国台湾第一代新形态意式咖啡馆，它们不屑日式虹吸与手冲，主攻意式浓缩咖啡、卡布奇诺、拿铁等意式咖啡。当时并不流行自家烘焙，也没人懂，意式咖啡馆的熟豆大部分采用美国进口的Caravali，是当时一大特色。

### 美系吃香，意系与日流不振

Caravali 是何方神圣？它是星巴克1980年后专供量贩店大批发而设的副牌，以免影响到星巴克商誉。Caravali 约在1991年被引入中国台湾后一炮而红，成为20世纪90年代宝岛最火红的意式熟豆名牌，在当时的威名远胜意大利老牌Lavazza和illy。中国台湾的意式咖啡馆如同美国，并不喜欢意大利的熟豆品牌，就连冲泡方式与技艺亦师承西雅图系统，地道的意大利咖啡系统在中国台湾和大陆，至今仍无起色，这可能和意大利系统较为保守，口味过于制式化，未能与时俱进有关。当然，美国是世界最大咖啡市场的西瓜效应亦是要因。此时期的日系咖啡馆真锅、罗多伦也开了不少，但人气远不如美系的星巴克和西雅图极品。

### 进口重焙豆，自家不烘豆

此时期的意式咖啡馆专注于饮料的调理，尚无能力自己烘焙意式咖啡，因此进口美国熟豆蔚为风尚。Caravali 是当年星巴克的副牌，而星巴克师承1966年旧金山柏克莱创业的第二波教父级重焙名店Peet's Coffee, Tea & Spices，采用欧陆（德国、荷兰）重焙，每炉时间约15分钟，