

中等职业学校 | 高星级饭店运营与管理 | 专业教材

咖啡实操 基础教程

KAFEI SHICAO JICHU JIAOCHENG

尹灵 韦江佳 主编



西南师范大学出版社
国家一级出版社 全国百佳图书出版单位

图书在版编目(CIP)数据

咖啡实操基础教程 / 尹灵, 韦江佳主编. —重庆:
西南师范大学出版社, 2013.8

高星级饭店运营与管理专业教材

ISBN 978-7-5621-6395-4

I. ①咖… II. ①尹… ②韦… III. ①咖啡—配制—
中等专业学校—教材 IV. ①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第187202号

咖啡实操基础教程

尹 灵 韦江佳 主编

责任编辑:钟小族

书籍设计:  魏显锋

排 版:重庆大雅数码印刷有限公司

出版发行:西南师范大学出版社

(重庆·北碚 邮编 400715)

网址: www.xscbs.com

印 刷:重庆市蜀之星包装彩印有限责任公司

开 本: 787mm×1092mm 1 / 16

印 张: 5.75

字 数: 123千字

版 次: 2013年9月第1版

印 次: 2013年9月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5621-6395-4

定 价: 17.00元

前言

《咖啡实操基础教程》在编写时紧密结合当前咖啡市场咖啡师职业岗位和职业角色所需的知识、技能和素养,注重理论知识与实践教学环节的有机结合,加强对学生动手能力的培养,以项目教学的方式进行编排,以咖啡基础技能的训练为基本特点,体现了“先做后学、先会后学、先学后教、以学定教”的教学方式,突出实践教学,强调个性化的实操实训,具有较强的实用性和适用性。

本书内容安排形式上突破了常规按章节顺序编写知识和训练技能的结构形式,以咖啡厅里的典型工作产品——咖啡饮品为主线,安排了四个项目,每个项目分为三至五个任务,主要内容有:单品咖啡的调制、意式浓缩咖啡的调制、花式咖啡的调制、咖啡拉花制作等。本书以图文并茂的形式代替枯燥无味的、复杂的文字叙述,实践性强。本书既可作为中等职业学校高星级饭店运营与管理专业的咖啡课程教材,也可以作为各类培训机构或咖啡从业人员的培训教材或自学用书。本书建议学时为42学时,具体学时分配可参照下表。

项目	内容	建议学时
一	单品咖啡	10
二	意式浓缩咖啡	10
三	花式咖啡	12
四	咖啡拉花	10
合计		42

本书项目一由韦江佳、蒲雪花、杨柳负责编写,项目二由尹灵负责编写,项目三由韦江佳、彭婧负责编写,项目四由韦江佳、尹灵负责编写。全书由韦江佳统稿,尹灵审稿。

本书的图片拍摄得到了重庆天扬咖啡黄强总监及其他员工的大力支持,在此表示感谢!

编者

2013年6月

目 录

MULU

单品咖啡

项目一 单品咖啡	001
任务一 法式压滤壶	002
任务二 手冲滴滤式壶	008
任务三 虹吸壶	015
项目二 意式浓缩咖啡	023
任务一 制作意式浓缩咖啡前的准备	024
任务二 意式浓缩咖啡	030
任务三 奶泡制作	036
项目三 花式咖啡	041
任务一 卡布奇诺	042
任务二 拿铁咖啡	047
任务三 冰跳舞拿铁	052
任务四 摩卡咖啡	056
任务五 橙子火焰咖啡	060
项目四 咖啡拉花	067
任务一 手绘图形法	068
任务二 筛网成型法	072
任务三 直接倒入成型法	076

项目一

XIANGMU YI

单品咖啡

项目描述

真正决定一杯好咖啡的影响因素,分成下列四项:1. 咖啡生豆产地风味的掌握;2. 咖啡豆烘焙度的控制;3. 新鲜烘焙豆的保存;4. 冲泡方法。单品咖啡的调制不但是名品咖啡调制的基础,也是最具有精确感、最能体现个人技术水平的冲煮咖啡的方法。因此,单品咖啡的调制是初级咖啡师必须掌握的基本技能。

本章用原产地出产的单一咖啡豆品种为学习背景,依托各种单品调制器具(如图)的冲泡方法来实施本课程的项目教学。



学习目标

- ①能够认识各种单品咖啡调制器具;
- ②能够使用咖啡调制器具研磨咖啡粉;
- ③能够运用各种单品调制器具调制咖啡;
- ④养成职场安全卫生意识。

任务一

法式压滤壶

任务目标

知识目标:认识咖啡豆的不同品种,能判断咖啡豆的优劣,掌握运用法式压滤壶冲煮咖啡的方法。

能力目标:会观察——能发现教师在利用法式压滤壶冲煮咖啡过程中的技能要点;

会归纳——能整理总结法式压滤壶冲煮咖啡的方法;

会操作——能灵活使用法式压滤壶冲煮咖啡;

会合作——能互相协助完成各个环节的任务。

情感目标:懂得咖啡基础文化,养成专业服务意识。

资源准备

场地准备:咖啡实训室。

用品准备:1. 粗度研磨咖啡粉;2. 压滤壶;3. 纯净水 350 毫升;4. 咖啡杯;5. 汤匙、细嘴壶、温度计;6. 阿拉比卡咖啡豆、罗伯斯塔咖啡豆;7. 笔记本(记录用)等。

仪容仪表准备:与课人员身着职业装,保持手部卫生,符合职业仪容仪表要求。

任务描述

咖啡文化博大精深。我们初步了解了咖啡豆的种类,要得到各种口味的咖啡成品,就需要不同质量的咖啡。从一颗颗咖啡豆到一杯咖啡的形成,包含的咖啡历史和文化非常丰富,而我们的学习时间有限,需要大家在业余时间去补充。法式压滤壶冲泡法是制作单品咖啡最简单的方法。

任务分析

要求用法式压滤壶完成第一杯单品咖啡的制作。

- (1)能正确区分阿拉比卡和罗伯斯塔咖啡豆;
- (2)调制咖啡前的原材料准备与器具的清洁擦洗;
- (3)能独立使用法式压滤壶冲煮咖啡。

★ 法式压滤壶小故事

法式压滤壶又名冲茶器,是于 1850 年左右发源于法国的一种由耐热玻璃瓶身(或者是透明塑料)和带压杆的金属滤网组成的简单冲泡器具。起初多被用作冲泡红茶之用,因此

也有人称之为冲茶器。用法式压滤壶煮咖啡的原理是:用浸泡的方式,通过水与咖啡粉全面接触浸泡的焖煮法来释放咖啡的精华。

任务演练

演练一:

教师演示法式压滤壶冲泡咖啡的操作流程,学生分组记录。

1. 温杯,清洁 (图1-1~图1-2)

将法式压滤壶用热水温热清洁。



图1-1



图1-2

2. 加粉(图1-3)

将适量的粗度研磨咖啡粉加入壶中。一人份粉量10~15克,加入少于200毫升水。



图1-3

3. 注水,冲泡 (图1-4~图1-5)

慢慢注入适量热水(85℃~88℃),搅拌咖啡粉使之充分与热水接触。



图1-4



图1-5

4. 分离咖啡粉(图 1-6~图 1-7)

盖上滤网架,盖子不要压下去,待咖啡粉在热水中浸泡 3~5 分钟后,将冲泡好的咖啡粉往下压。



图 1-6



图 1-7

5. 呈献服务(图 1-8~图 1-9)

将冲泡好的咖啡倒入杯中。咖啡杯入碟、配勺。浸泡时间越久越容易出现苦味涩味、杂味。



图 1-8



图 1-9

演练二:

学生分组操作并对小组成员进行互评与自评。

法式压滤壶技能鉴定表

序号	评价项目	评价标准	分值
1	仪容仪表(1分)	(1)头发干净、整齐,发型美观大方。女士淡妆,男士不留胡须及长鬓角,使用无味的化妆品; (2)手及指甲干净,指甲修剪整齐,不涂有色指甲; (3)着装符合岗位要求,整齐干净,不佩戴过于醒目的饰物。	
2	介绍(1分)	能对每一步骤进行清晰的讲解并说明要点	
3	操作步骤(5分)	温杯	
		粉量	
		热水温度	
		搅拌	
		冲泡时间	

续表

序号	评价项目	评价标准	分值
4	成品(1分)	味道,颜色	
5	服务(1分)	装杯入碟、配勺	
		对客服务	
6	清洁(1分)	对器具进行清洗、归还,对场地进行清洁	

演练三:

教师展示阿拉比卡和罗伯斯塔两种咖啡生豆。(图 1-10)学生能根据豆子的大小、颜色、形状等方面正确区分阿拉比卡和罗伯斯塔。

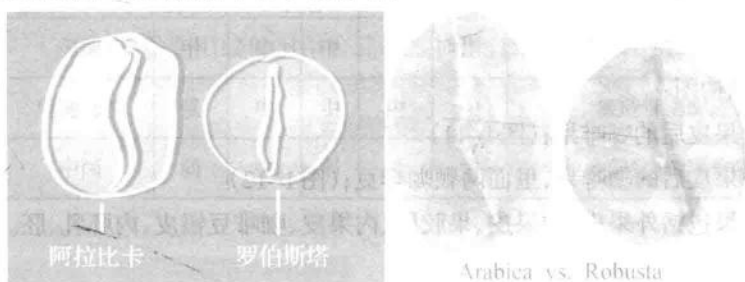


图 1-10

阿拉比卡和罗伯斯塔的区别

	阿拉比卡(Arabica)	罗伯斯塔(Robusta)
适用于	单品咖啡	速溶咖啡、拼配咖啡
产量	80%	17%
生长地区	海拔 500 米~2000 米	海拔 500 米以下的低地
生豆形状	扁平修长	浑圆
生豆颜色	绿色略微带蓝	淡绿色带灰色或浅蓝
生豆沟纹	裂缝曲折	裂缝较直
代表咖啡	蓝山咖啡、科纳咖啡、哥伦比亚咖啡、巴西咖啡、云南咖啡等	乌干达咖啡、印尼爪哇咖啡、海南咖啡等

☕ 相关知识点

咖啡树是生长在热带和亚热带高原上的一种茜草科常绿小乔木或灌木,开白色的花,香气淡似茉莉。咖啡花凋谢后就会结出深绿色的椭圆形浆果,浆果成熟后呈鲜红色,外型像樱桃,果肉鲜甜,内有两粒白色种子,称生咖啡豆。将成熟浆果干燥并除去果肉后即可分离出咖啡豆。生咖啡豆经焙炒后研磨成咖啡粉,即可制作咖啡饮料。

世界上种植的咖啡树主要有三种:小粒种(*Coffea Arabica*),又称阿拉比卡种;中粒种(*Coffea Robusta*)又称罗伯斯塔种;大粒种(*Coffea Liberica*),又称利比里亚种。具有商业种植价值的是阿拉比卡种和罗伯斯塔种。阿拉比卡种占全部咖啡产量的80%,包括巴西、哥伦比亚、危地马拉、埃塞俄比亚等。豆子呈青绿色,瘦小,有特殊香味及甘酸,口感馥郁细腻,气味香浓,酸性度较高,质感幼滑,给咖啡带来浓香和爽滑。罗伯斯塔种大致栽于印度尼西亚爪哇岛上,具有强烈的苦味,但苦中带香,尤其冷却后具独特甘香味道,适合调配冷咖啡,属醇厚型,无酸味,味道浓烈,相对之下混合用比单独用要好。

咖啡豆结构图:

- (1) 切开果皮后的咖啡果;(图1-11)
- (2) 去掉果皮后的咖啡果,里面两颗咖啡豆;(图1-12)
- (3) 咖啡果包括外果皮、中果皮、果胶层、内果皮、咖啡豆银皮、内胚乳、胚。(图1-13)



图1-11

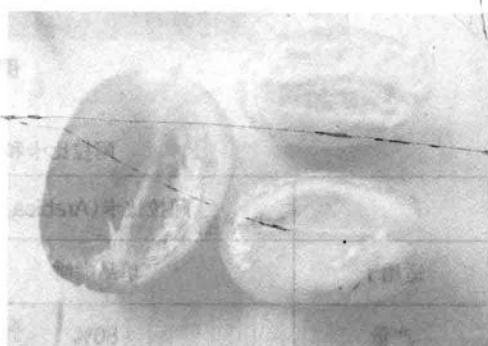


图1-12

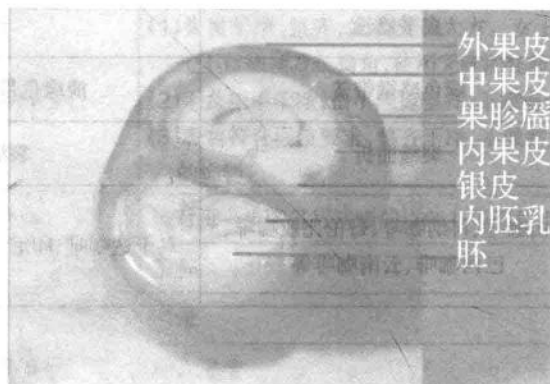


图1-13

著名咖啡的种类与特性

品 名	产 地	特 性					说 明
		酸	甘	苦	醇	香	
蓝山	牙买加	弱	强	柔	强	强	量少、浓郁香醇咖啡之极品
摩卡	埃塞俄比亚	中	中	柔	强	强	极具特色的纯品咖啡
哥伦比亚	哥伦比亚	中	中	弱	强	强	品质稳定,用于调配高级混合咖啡
曼特宁	印度尼西亚	弱	中	强	中	强	适于单品饮用,也可调配用
圣多斯	巴西	中	强	弱	中	中	可单品饮用,常用于调配
科纳	美国	中	中	中	强	强	香浓、甘醇,略带葡萄酒香
危地马拉	危地马拉	强	中	中	中	中	最适合调配混合咖啡
云南	中国	弱	中	弱	强	中	粒小匀称,柔顺香醇,有果味

(来自《非酒精饮料:吧台基础服务》)

任务二

手冲滴滤式壶

任务目标

知识目标:能辨认优质的咖啡豆,能记住手冲滴滤式壶冲煮咖啡的方法,独立完成手工冲泡壶制作咖啡。

能力目标:会观察——能发现教师使用手冲滴滤式壶冲煮咖啡过程中的技能要点;

会归纳——能整理总结手冲滴滤式壶冲煮咖啡的方法;

会操作——能灵活使用手冲滴滤式壶冲煮咖啡;

会合作——能互相协助完成各个环节的任务。

情感目标:接受更多制作咖啡的方法,与同学们分享自己的技能。

资源准备

场地准备:咖啡实训室。

用品准备:1. 手冲杯;2. 中细度研磨咖啡粉;3. 滤纸;4. 细嘴壶;5. 温度计;6. 咖啡杯、勺、糖、奶精等;

仪容仪表准备:与课人员身着职业装,保持手部卫生,符合职业仪容仪表要求。

任务描述

在一个播放着优雅音乐的私家咖啡馆里,来了三位酷爱咖啡的客人,他们不喜欢味道过于浓郁的咖啡,偏爱味道较清淡的咖啡。吧员这下犯了难,平时并没有考虑过该用什么样的方法冲泡一杯清淡的咖啡,那么,用什么方法来冲泡一杯满足客人需要的咖啡呢?咖啡豆的研磨是否还和其他咖啡豆的研磨一样呢?吧员不知道该怎么办……

任务分析

要求用手冲滴滤式壶完成一杯单品咖啡。

- (1)调制咖啡前的原材料鲜度的选择与器具的清洁擦洗;
- (2)根据咖啡粉选择冲煮方法,熟练使用手冲滴滤式壶冲煮咖啡;
- (3)区分湿加工和干加工制作的生豆;
- (4)咖啡的端送服务与品饮。

★ 手冲滴滤式壶小故事

说到风靡世界的手冲滴滤式壶冲泡咖啡方法,我们应当感谢德国的一位家庭妇女本茨·梅丽塔(Bentz Melitta)。她在100多年前发明了咖啡滤泡法,改写了德国和世界饮用咖啡的历史。1873年,本茨·梅丽塔出生于德累斯顿,身为家庭主妇的她非常喜欢现煮的咖啡,但她是一位完美主义者,非常讨厌残留在齿缝间的咖啡渣。有一天她突发奇想,在铜碗底部打了一个孔,从儿子的书包里拿出一张吸墨水纸放在上面,冲入热水,顿时醇香的咖啡便透过吸墨水纸滴入壶中。她就这样发明了能滤渣并保留醇正咖啡香的滤泡方法。在这之前,人们都使用布袋过滤咖啡渣。但布袋滤袋一是清洗麻烦,二是多次使用后就不卫生了,残留在布袋缝隙的咖啡渣还容易破坏咖啡原本醇正的口味。



任务演练

演练一:

教师演示手冲滴滤式壶冲泡咖啡的操作流程,学生分组记录。

1. 放入滤纸(图1-14~图1-16)

将过滤纸沿线缝折叠后放入滴漏器中,滤纸的边缘勿露出杯口。



图1-14



图1-15



图1-16

2. 淋湿滤纸(图1-17)

用90℃的热水冲淋滤纸,并温热咖啡杯。

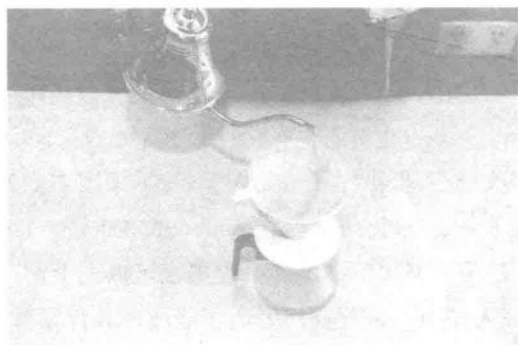


图 1-17

3. 装入咖啡粉(图 1-18 ~ 图 1-19)

放入 8 ~ 12 克(1 人份)咖啡粉,拍平咖啡粉,然后用细勺在咖啡粉中心钻出一个注水点。



1-18



1-19

4. 第一次注水(图 1-20)

将细嘴壶里的沸水凉至 $85^{\circ}\text{C} \sim 92^{\circ}\text{C}$,以螺旋状缓慢由中心注水点向外注入热水,再从外侧向内注入。

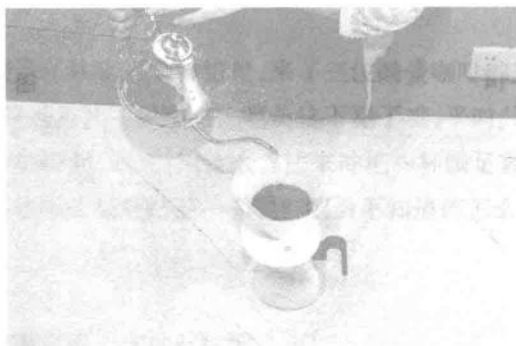


图 1-20

5. 闷蒸(图 1-21)

咖啡粉因吸水而膨胀。当下壶开始滴落咖啡液时,停止注水,让咖啡粉充分与水浸泡大约 20 秒钟。



图 1-21

6. 第二次注水(图 1-22 ~ 图 1-25)

停止膨胀时,立刻开始第二次从咖啡粉的表面缓慢注水。注入的水量与滴出的咖啡量保持一致,不可断流。随着倒入热水的量增加,泡沫逐渐泛白,停止倒水。等待第三次注水。



图 1-22

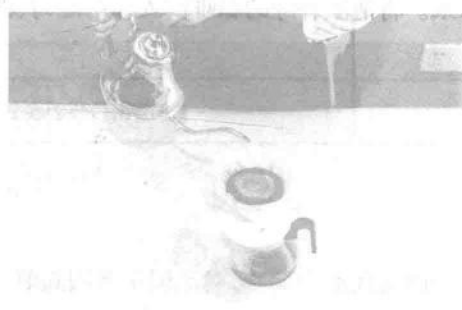


图 1-23



图 1-24



图 1-25

7. 第三次注水(图 1-26 ~ 图 1-29)

当第二次注入的水完全漏入下壶,就可以第三次注水了。



图 1-26

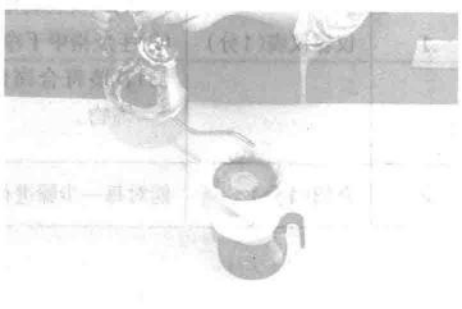


图 1-27



图 1-28



图 1-29

8. 完成(图 1-30~图 1-31)

第三次注水后,为避免多余咖啡粉杂质渗出,当咖啡液到达人数份量后停止,取下过滤纸。将清澈香醇的咖啡倒入杯中配勺、糖出品。



图 1-30

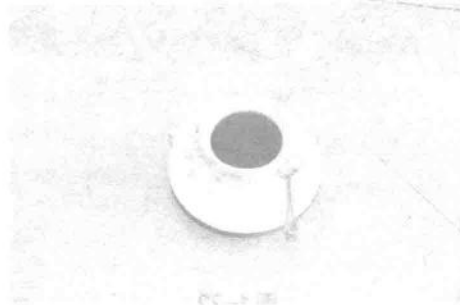


图 1-31

注意:

1. 若过滤后的咖啡温度降低,可以用火把咖啡加热至 86°C 左右。别让咖啡煮沸了。
2. 需考虑到冲泡时间长短与开水用量的分配问题。

演练二:

学生分小组练习介绍手冲滴滤式壶及鉴定咖啡,并完成下列表格。

手冲滴滤式壶技能鉴定表

序号	评价项目	评价标准	分值
1	仪容仪表(1分)	(1)头发干净、整齐,发型美观大方。女士淡妆,男士不留胡须及长鬓角,使用无味的化妆品; (2)手及指甲干净,指甲修剪整齐,不涂有色指甲; (3)着装符合岗位要求,整齐干净,不佩戴过于醒目的饰物。	
2	介绍(1分)	能对每一步骤进行清晰的讲解并说明要点。	