



第一次 做咖啡就成功

许逸淳 著

{ 8~88岁，看书就会煮咖啡 }
{ Step By Step 按图操作，让你100%成功的咖啡制作秘籍 }



中国纺织出版社



第一次 做咖啡就成功

【作者】 王明华

【译者】 王明华 译

中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

第一次做咖啡就成功/许逸淳著. —北京: 中国纺织出版社, 2010.1
ISBN 978-7-5064-6040-8

I. 第… II. 许… III. 咖啡—配制 IV. TS273

中国版本图书馆CIP数据核字 (2009) 第199397号

原文书名: 《咖啡新手的第一本书》

原作者名: 许逸淳

©朱雀文化事业有限公司, 2006

本书中文简体版经朱雀文化事业有限公司授权, 由中国纺织出版社独家出版发行。本书内容未经出版者书面许可, 不得以任何方式或手段复制、转载或刊登。

著作权合同登记号: 图字: 01-2009-6734

策 划: 尚 益

责任编辑: 舒文慧

责任印制: 刘 强

装帧设计: 知墨堂文化

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号

邮政编码: 100027

邮购电话: 010-64168110

传 真: 010-64168231

http: //www.c-textilep.com

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京地大彩印厂印刷 各地新华书店经销

2010年1月第1版第1次印刷

开本: 710 × 1000 1/16 印张: 6

字数: 100千字 定价: 19.80元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换



第一次做咖啡

{ 从8岁到88岁，看书就会煮咖啡 } 就成功

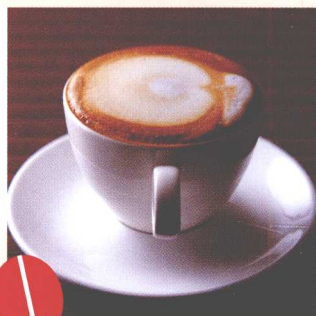
Step By Step 看图操作，让你100%成功的咖啡制作秘籍!

许逸淳 著



中国纺织出版社

Contents 目录



新手必知的10个问题	4
新手必知的咖啡豆的分类	6
各式冲煮器介绍及用法	8
滤纸冲泡式咖啡壶	8
摩卡壶	9
虹吸壶	10
法式滤压壶	11
美式咖啡机	12
意式咖啡机	13
法兰绒滤泡壶	14
那不勒斯壶	15
土耳其咖啡壶	16
越南式滴滤杯	16
认识其他器具	17
认识材料	18
制作奶泡	22
用奶泡壶制作奶泡	22
用蒸汽制作奶泡	23
打发鲜奶油	24
研磨咖啡豆	25

最爱热咖啡

卡布奇诺	28
拿铁咖啡	30
摩卡咖啡	32
欧蕾咖啡	33
玛奇朵咖啡	34
康宝兰咖啡	35
焦糖玛奇朵咖啡	36
爱尔兰咖啡	38
棉花糖咖啡	39
维也纳咖啡	40
绿茶咖啡	41
花生摩卡咖啡	42
豆奶咖啡	44
香料咖啡	45
约克咖啡	46
红酒咖啡	47
杏仁咖啡	48
黑芝麻咖啡	49
俄式咖啡	50
牙买加咖啡	52





迷恋冰咖啡

- 橙汁冰咖啡 57
- 冰美式咖啡 58
- 意式冰激凌咖啡 59
- 黑啤酒冰咖啡 60
- 冰欧蕾咖啡 61
- 覆盆子炼乳咖啡 62
- 玫瑰泡泡漂浮咖啡 64
- 薄荷泡泡冰咖啡 65
- 巧酥摩卡咖啡奶昔 66
- 香蕉摩卡咖啡冰砂 67
- 冰意式咖啡 68
- 冰激凌欧蕾咖啡 69
- 冰拿铁咖啡 70
- 冰摩卡咖啡 71
- 瑞士咖啡奶昔 72
- B-52 Light 73**
- 咖啡冰砂 74
- 摩卡咖啡冰砂 75
- 冰蜂蜜咖啡 76
- 冰椰香咖啡 77



阅读本书之前

1. 本书材料单位换算：1小匙=5毫升或5克，1/2小匙=2.5毫升或2.5克，1大匙=15毫升或15克。
2. 建议使用全脂鲜奶制作本书介绍的各式咖啡与点心。
3. 材料中糖浆的做法可参见第56页。
4. 为求视觉上的美观，书中成品图片中增加了一些装饰物，读者制作时应以食谱中注明的材料和分量为主。
5. 材料中的深烘焙或法式焙咖啡豆，可参见第5页。

最简单的拉花

- 心形图案拉花 78
- 叶子图案拉花 79
- 巧克力酱拉花 79

咖啡、甜点巧搭配

- 绿茶红豆布丁 82
- 奶酪 84
- 蜂蜜松饼 86
- 葡萄柚果冻 88
- 手工巧克力砖 89
- 白酒渍苹果 90
- 法式吐司 91
- 蓝莓乳酪蛋糕 92
- 燕麦葡萄干饼干 93
- 巧克力豆饼干 94
- 认识咖啡杯 95**



新手必知的10个问题

Q1: 咖啡新手如何第一次成功购买咖啡豆?

A: 喝惯了三合一速溶咖啡的新手们, 想要跨出自己冲煮咖啡的第一步, 首先, 必须准备好器具(参见第8~16页); 然后, 决定想买的咖啡豆(参见第6和7页)和购买的量(一般以1/2磅为佳, 约225克一包)。

Q2: 咖啡新手应选用哪种冲煮工具?

A: 从器具的价钱及使用的复杂程度来看, 新手的入门工具为滤纸、摩卡壶和法式滤压壶。这三种器具的价钱较便宜, 操作方法也比较简单, 是最不容易失败的冲煮工具(参见第8、9和11页)。

Q3: 应该如何选购咖啡豆?

A: 由于口味因人而异, 除了向周围的咖啡高手请教外, 你也可以参考一下本书第6~7页的“新手必知的咖啡豆的分类”, 找出自己喜爱的口味喝喝看。另外, 咖啡豆的新鲜程度也很重要, 购买时可观察咖啡豆的表面是否有光泽, 深度烘焙的豆子油脂是否均匀地分布在表面。若咖啡豆没有光泽或油脂分布不均匀, 就表示不新鲜了。

Q4: 应去哪些地方购买咖啡豆和器具?

A: 可以先到附近的咖啡厅或咖啡连锁店询问后购买, 当然一些大的超市与商场也有销售, 不过因缺少可供询问的对象, 并非咖啡新手们的最佳选择。

Q5: 目前受欢迎的咖啡豆有哪些?

A: 除了向销售人员及咖啡高手们询问外, 有些咖啡连锁店的畅销产品, 或者咖啡专卖店销售的巴西豆、夏威夷科纳豆、曼特宁豆、哥伦比亚豆、摩卡豆或曼巴豆等, 都是不错

的选择。

Q6: 新手第一次买多少咖啡豆合适?

A: 通常建议一次购买约225克, 可喝20次左右。如果一次买得太多, 又不能在短时间内喝完, 咖啡粉有可能变质。

Q7: 咖啡粉应如何保存?

A: 咖啡粉可装入密封的玻璃罐中, 在干燥且阴暗通风处保存, 因为光、空气和水分都会影响咖啡粉的品质。记住, 咖啡粉不能放入冰箱保存, 要尽快喝完, 否则很容易变味。

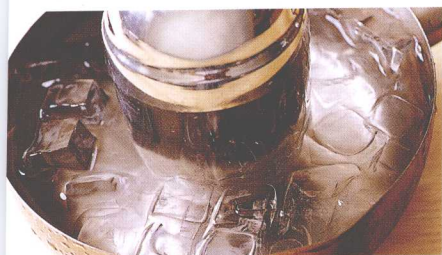
Q8: 如何煮一杯好喝的热咖啡?

A: 首先选择新鲜的咖啡豆; 然后准备好器具, 应与咖啡粉研磨的程度相搭配(参见第25页), 否则煮好的咖啡可能会因萃取过度而苦涩, 或因萃取不足而口味平淡。有个可以遵循的大原则: 若咖啡粉需在水中冲煮的时间越久, 研磨的程度就越粗, 反之则越细。水温方面, 一般来说烘焙程度较深的咖啡豆适合较低的温度冲煮, 烘焙程度较浅的咖啡豆适合较高的温度冲煮, 合适的水温范围是85~95℃, 所以滚烫的热水不适合冲煮咖啡, 最好待其稍微变凉后再使用。

Q9: 如何制作一杯好喝的冰咖啡?

A: 介绍两种冰咖啡的制作方法, 都可以在很短的时间内使咖啡冷却, 新手们可依需求选择。若只是单纯制作冰咖啡, 冲泡时, 可将咖啡粉的量增加一倍, 水量减少1/3, 这样可萃取出较浓的咖啡。然后准备好一个装满冰块杯子, 将刚煮好的咖啡全部倒入杯中, 搅拌几下即可, 饮用时可酌量加入糖浆。另一种做法是冲泡时, 咖

啡的量和水量保持正常用量，将煮好的咖啡倒入钢杯中隔冰水冷却，要边冷却边搅拌(除了能加快冷却，搅拌时产生的泡沫还能将咖啡中不好的味道带走)，饮用时将咖啡表面的泡沫捞出，咖啡的口感浓郁，不会被稀释，还可用于制作花式咖啡。



Q10：喝咖啡适合加哪种糖？

A：真正会喝咖啡的人是不加糖和奶的，因为品质好的咖啡不加糖就很好喝。但对于不习惯的人，加少许的糖能使咖啡较易入口。最好选择溶化迅速的糖，如白砂糖、方糖或咖啡糖(由白砂糖和红砂糖制成，甜度高且不带酸味，甜味更持久)，而红糖自身带有香味，有些人认为会影响咖啡的味道而不适合加入，也有人觉得红糖能增加香气。所以，选择加入哪种糖主要看个人口味，只要别添加过量即可。

烘焙咖啡豆的分类与特色

咖啡豆的烘焙程度大致可分为浅烘焙、中度烘焙及深度烘焙。一般来说，浅烘焙豆的香气和酸味较明显，质感轻盈，适合作为单品咖啡。深度烘焙豆酸味减少、苦味增加，焦香味凸显，质感也较厚重。另外，咖啡豆的烘焙程度也可细分为8种，咖啡新手可参照下表，了解其特性。

种类	特色	用途	程度
浅烘焙	呈黄褐色，咖啡的风味和香气未发挥出来	不适合饮用，测试用	极轻度
肉桂烘焙	呈肉桂色，纯饮的单品咖啡	适宜制作美式咖啡	轻度
中烘焙	呈茶褐色，带有酸味，开始出现苦味	适用于混合咖啡	中度
中深烘焙	呈红褐色	适合酸味和苦味平衡的咖啡，如蓝山咖啡	中度微深
城市烘焙	呈深褐色，苦味比酸味明显	适合哥伦比亚或巴西咖啡	中度深
深烘焙	呈深褐色，表面出油	适合制作冰咖啡	微深度
法式烘焙	呈黑褐色，表面油亮	口感强烈且厚重，适合加入牛奶的花式咖啡	深度
意式烘焙	接近黑色，表面油亮	大多用于制作意式浓缩咖啡	重深度



新手必知的 咖啡豆的分类

商店里琳琅满目的咖啡豆来自世界各地，可依品种或地区来分类。了解它们的口感和特色，有助于我们选择并冲泡出好喝的咖啡。

依品种分类

阿拉比卡种(Arabica)：阿拉比卡种咖啡豆在世界咖啡市场的占有率约为2/3，它生长在高原地区，年平均气温为15~25℃，需要充足的雨水，品质较佳且风味和香气都非常丰富。

罗布斯塔种(Robusta)：适应力较强，抗虫害及抗病能力强，在贫瘠的平原地区就可栽种，但苦味重，风味和香气都相对缺乏。再加上咖啡因的含量较高，通常只用来制作速溶咖啡或混入综合咖啡豆里。

依产地分类

印度尼西亚

我们最熟悉的曼特宁咖啡豆就产自于印度尼西亚的苏门答腊中西部。曼特宁咖啡豆的质感厚重(较浓稠)，酸度低，带有草药气息，回甘可在喉间停留许久，深受亚洲人的喜爱。苏拉威西岛出产的咖啡豆与苏门答腊的曼特宁很相似，但酸度比曼特宁略高，也带有草药气息，最有名的产区是托拿加。

印度

印度咖啡豆质感厚重，酸度低，香气浓郁并带有少许香料气息，与苏门答腊和苏拉威西咖啡豆相似，只是质感略轻，价格也比较便宜。印度主要的咖啡产区在南部的卡纳塔克邦，旧称迈索尔邦，因此出产的咖啡豆又称迈索豆。

夏威夷

科娜咖啡豆产自夏威夷的科娜岛，是美国唯一产咖啡豆的地区。虽然夏威夷地处亚洲，但科娜咖啡豆的质感并不似印度尼西亚出产的咖啡豆那般厚重，反而类似中美洲出产的咖啡豆，酸度高、香气浓郁，综合素质高。目前，市场上也有以综合咖啡豆调配出的综合科娜豆。

巴西

巴西是全球最大的咖啡生产国，其咖啡豆口感均衡、质感适中、酸度低，没有特别的味道，但油脂含量丰富，是调配意式浓缩综合咖啡豆不可或缺的角色。桑托斯是巴西最大的咖啡出口港，因此巴西出产的咖啡豆常常被命名为桑托斯，但其实可能产自巴西各地不同的产区。最有名的产区是米纳斯州的塞拉都。

哥伦比亚

哥伦比亚曾是仅次于巴西的咖啡生产国，品质优于巴西，质感厚重，香味浓郁，酸度比巴西咖啡豆高，还带有焦糖般的甜味，适合调配综合咖啡豆。另外，哥伦比亚咖啡以豆子的大小来分级，所谓顶级(supremo)、特优级(extra)或特高级(excelso)的标示，都是指咖啡豆的大小，和品质没有特定的关系。

哥斯达黎加

哥斯达黎加咖啡豆被许多美食家推崇为“完全咖啡”，整体表现相当协调和均衡，质感浓郁，酸度适中，并带有水果香，喝完喉中咖啡的甘甜味会停留许久。但除了一些顶级的咖啡豆外，一般的咖啡豆没什么特色，必须多多尝试才能找到自己喜欢的味道。

危地马拉

危地马拉咖啡豆质感厚重、层次丰富、酸度强，最有名的是安提瓜岛出产的咖啡豆，由于其地处火山喷发形成的山坡上，天然的有机肥料、较大的高海拔温差及充足的日照，才能出产细腻且层次丰富的咖啡豆。它特有的烟熏味深受众多咖啡迷的喜爱。

墨西哥

墨西哥咖啡豆酸度高，质感轻薄，香气怡人，纯净清爽的口感很适合刚开始喝咖啡的人。著名的咖啡产区有柯柯拉贝古、瓦哈卡和恰帕斯等，咖啡豆的品质比较稳定。

牙买加

著名的蓝山咖啡就产自牙买加。蓝山咖啡豆原来特指某几个种植园出产的咖啡豆，后来只要是位于蓝山山区的种植园，其咖啡树种及处理程序合乎标准，就可称为“蓝山咖啡”。优质的蓝山咖啡豆质感中等，香气丰富，带有奶油和坚果的香味，酸度适中，入口后有水果的甘甜味停留在喉中。而牙买加其他产地的咖啡豆，虽然口感和酸度都比较温和，但品质和香气则较普通。

也门

摩卡是也门早期重要的咖啡出口港，所以也门出产的咖啡豆通常被称为摩卡豆。也门生产的咖啡豆大小不一，虽然生豆中常常混杂着玉米或砂石等杂质，但品质却非常好。也门咖啡的质感厚实，酸度高(是令人愉悦的红酒酸)，层次丰富且带有巧克力的香味，所以现在也将加了巧克力的咖啡称为摩卡咖啡。

埃塞俄比亚

埃塞俄比亚的咖啡豆品质高，口感丰富，以

西达莫的耶加雪啡最富盛名。而产自东部的哈拉咖啡豆则质感中等，与也门摩卡咖啡豆相似，也具有独特的红酒香气。

肯尼亚

肯尼亚的咖啡豆主要产自肯尼亚山附近，以豆子的大小分级，最大粒的为AA+级，其次为AA级及AB级，但豆子的大小与品质、产地并没有关系。肯尼亚咖啡豆的品质堪称世界一流，质感中等，酸度强、香气丰富，入喉后香气仍充满口腔。但因酸度强劲，不喜欢酸味的人难以接受。

坦桑尼亚

坦桑尼亚的咖啡豆也是以豆子的大小来分级的，分为AA级和A级。品质好的坦桑尼亚咖啡豆和肯尼亚咖啡相似，质感中等，酸度虽强，但比肯尼亚咖啡豆温和一些，还带有水果般清爽的香气。





各式冲煮器 介绍及用法

【滤纸冲泡式咖啡壶】

咖啡豆：15~20克，依个人口味调整浓度

研磨粗细：中度~中粗度研磨

水温与水量：92~95℃，180~200毫升

成品量：150毫升

所需器具：滤杯、滤壶、滤纸、手冲壶

煮咖啡成功小贴士

1. 注水时水量要稳定且连续，不要快速且大量地倒入。刚开始时，可能断断续续或水量忽大忽小，多练习几次就熟练了。注水器的壶口要选较细小的，这样比较容易掌握水流量。
2. 滤纸有白色和土黄色两种，差别在于是否经过漂白处理，使用效果上差别不大。

做法

1. 将适量的热水倒入咖啡滤壶中进行温壶。
2. 折起滤纸底部的结合处，再将侧边结合处朝反方向折起。
3. 将滤纸放入滤杯中，与滤杯充分贴合。
4. 将咖啡滤壶中的热水倒入咖啡杯中温杯，然后把滤杯放在咖啡滤壶的上方。
5. 将研磨好的咖啡粉装入滤纸中，轻敲几下，使咖啡粉表面平坦。
6. 将热水由咖啡粉的中心缓缓倒入，以顺时针方向向外绕圈，至滤杯开始滴下咖啡时停止注水。
7. 静置30秒进行闷蒸。
8. 进行第二次注水。和第一次一样从中心以顺时针方向向外绕圈，绕至滤纸处时再同样以顺时针方向绕回中心。
9. 待滴下的咖啡达到所需的量时，即可移走滤杯，不必等滤杯内的水全部滴完。否则，咖啡粉浸泡过久会过度萃取，将不佳的味道带出来。





【摩卡壶】

咖啡豆：14~20克，依个人口味及摩卡壶的大小调整咖啡粉的分量

研磨粗细：细度~极细度研磨

水量：视个人喜爱的浓度调整水量，但不可超过泄压阀

所需器具：摩卡壶(上壶、下壶、滤器)、煤气灯或煤气炉

煮咖啡成功小贴士

1. 摩卡壶的冲煮原理类似于虹吸壶(参见第10页)，利用下壶水加热后的蒸汽压力将水向上推，穿过装有咖啡粉的滤器，最后把萃取出的咖啡推至上壶。和虹吸壶不同之处是，摩卡壶上壶中的咖啡不会回流下来，而是留在上壶里。此外，摩卡壶虽然也是利用蒸汽的压力来萃取咖啡，但压力不如意式浓缩咖啡机(参见第13页)大，因此萃取出的咖啡油脂和口感不如意式浓缩咖啡。但同分量的咖啡粉搭配较少的水，煮出的咖啡也比一般的煮法浓郁。
2. 将咖啡粉放入滤器时，只要将表面弄平即可，不必填压，以免过度萃取。
3. 煮完后，需等到摩卡壶壶身冷却，再拆开清洗，否则泄压阀容易出现弹性疲乏现象。

做法

1. 将水倒入摩卡壶的下壶中，水量不可超过泄压阀。
2. 将咖啡粉放入滤器，并弄平表面，但不必填压。
3. 将滤器装入下壶中。
4. 旋紧上壶与下壶，再将摩卡壶放在煤气炉上加热。受热要均匀，火焰不要超过壶身。
5. 待水温够高时，咖啡就会经过金属管，慢慢流至上壶。
6. 当听到蒸汽发出的“嘶嘶”声时关火，然后倒出足量的咖啡即可。



各式冲煮器介绍及用法

[虹吸壶]

咖啡豆：20~25克，依个人口味调整浓度

研磨粗细：中度~中细度研磨

水量：180毫升

完成量：150毫升

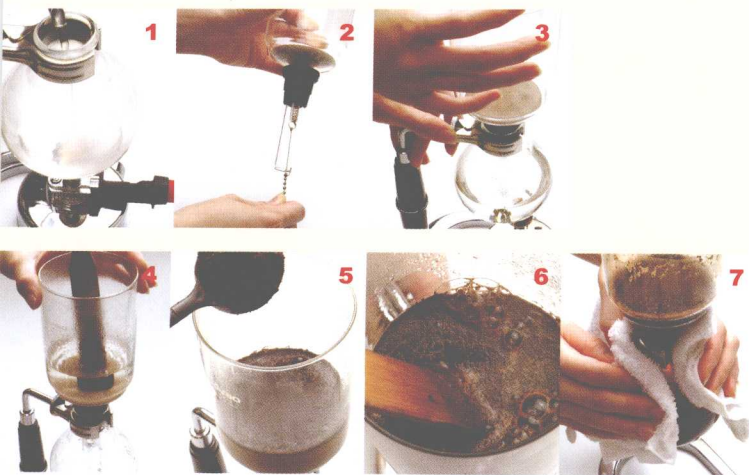
所需器具：虹吸壶(上壶、下壶、壶架、过滤器)、搅拌匙、煤气灯、计时器、湿布

煮咖啡成功小贴士

1. 若刚开始制作时不敢摇晃虹吸壶，可用搅拌匙绕圈搅拌2~3圈。
2. 冲煮时间只是参考依据，可配合嗅觉来决定。咖啡粉刚放入时味道有些生涩，之后会慢慢释放出香气，达到巅峰时，就是关火的时间。刚开始可能无法体会气味的差异，多练习几次，必能体会其中的微妙变化。
3. 煮完后，除了要清洗虹吸壶外，滤布也要用热水煮一下，并且浸泡在清水中。如果不是每天使用，可将滤布浸入清水中放入冰箱保存，千万不能让滤布处于干燥的环境中。

做法

1. 将水倒入虹吸壶下壶，用中火或大火加热，若下壶外面有水珠，要先擦干。
2. 将过滤器的链子通过上壶底部的管子拉出，用钩子钩住管子。
3. 装好上壶并轻压，确认安装完毕。
4. 待下壶中的水上升至上壶时，转小火，用搅拌匙按压滤布，确认是否密合。
5. 待上壶中的水不再上升时，倒入咖啡粉，开始计时。
6. 倒入咖啡粉后，马上用搅拌匙的凸面按压咖啡粉，并轻轻地前后来回搅拌，确认咖啡粉没有结块，让粉末与热水充分接触。
7. 煮55秒至1分钟，轻轻摇晃虹吸壶两三下，让壶里的咖啡混合均匀。然后立即关火，并用湿布包住下壶，使上壶的咖啡迅速下降，再取下上壶，即可将下壶中的咖啡倒出。





[法式滤压壶]

咖啡豆：15~20克，依个人口味调整浓度

研磨粗细：粗度~中粗度研磨

水温与水量：92~95℃，180毫升

完成量：150毫升

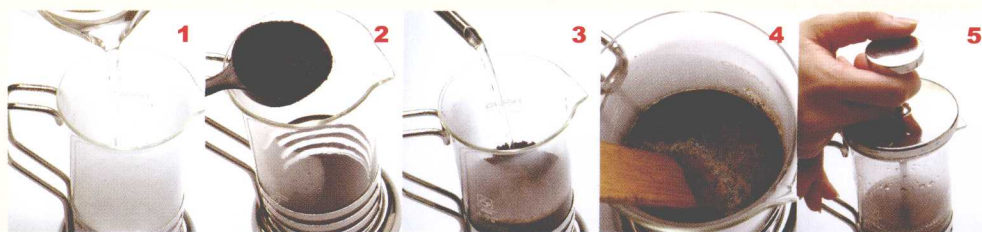
所需器具：法式滤压壶、搅拌匙、手冲壶、计时器

煮咖啡成功小贴士

1. 不喜欢喝到咖啡粉末的话，在倒咖啡时，不要全部倒出，留下底部的咖啡，可减少倒出的咖啡粉末。
2. 用法式滤压壶冲煮咖啡时，由于没有经过滤纸或滤布的过滤，因此冲煮出来的咖啡带有咖啡的油脂，口感更浓郁。若想自己制作卡布奇诺或拿铁咖啡，却没有意式咖啡机时，可使用法式滤压壶。
3. 购买法式滤压壶时，要注意滤网的孔是否够细，以及滤网的边缘和杯壁是否能密合。若滤网不够细或滤网边缘与杯壁的空隙太大，会使较多的咖啡粉通过滤网，影响成品的口感。

做法

1. 将适量热水倒入法式滤压壶中进行温壶，然后再倒入咖啡杯中温杯。
2. 将研磨好的咖啡粉倒入法式滤压壶里。
3. 注入热水后开始计时。
4. 静置1分钟后，用搅拌匙的凸面将咖啡粉轻轻按压至水中，再慢慢前后来回搅拌，让咖啡粉与热水充分接触。
5. 静置1分钟后盖上盖子，慢慢将滤网压下至壶底后即可。



各式冲煮器介绍及用法



[美式咖啡机]

咖啡豆：15~20克，依个人口味调整浓度

研磨粗细：中度研磨

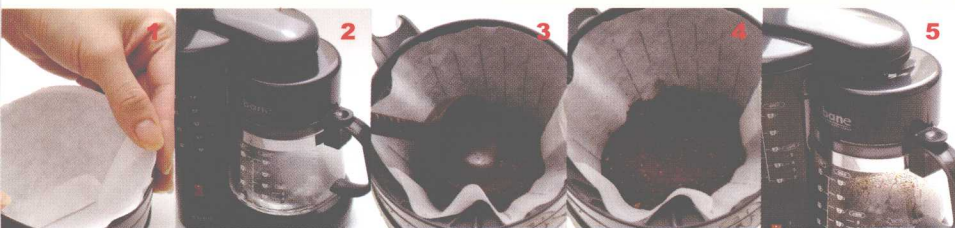
水量：180毫升

完成量：160毫升

所需器具：美式咖啡机(滤纸、滤杯、滤壶)

做法

1. 将滤纸向内折起后放入滤杯，与滤杯边缘充分贴合。
2. 加入约200毫升水，先空煮一次以热机。
3. 将滤杯扣在滤壶上，不放咖啡粉，等水煮开后倒掉，再将咖啡粉放入滤杯，轻敲几下，使咖啡粉表面平整。
4. 在咖啡粉中间压出一个凹洞。
5. 将滤杯扣在滤壶上，安装到咖啡机上。然后将水倒入水箱，打开开关，待水煮开，而且壶里的咖啡已经达到所需的量时，抽出咖啡壶即可。舍弃未流尽的咖啡，以免过度萃取。





[意式咖啡机]

咖啡豆：20克

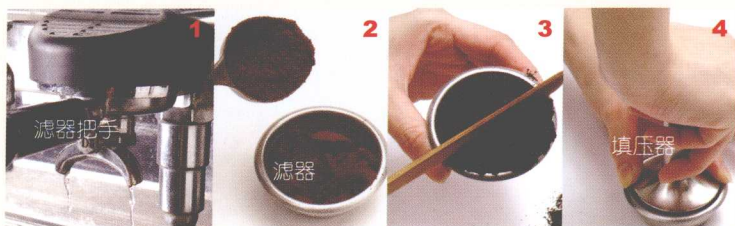
研磨粗细：极细度研磨（刚开始若流速太快可磨细些，反之就磨粗一些，多试几次即可找出合适的粗细度）

完成量：60毫升（约2杯）

所需器具：意式咖啡机（填压器、滤器、滤器把手）

做法

1. 将滤器把手拿掉并锁上滤器，开启开关，放掉过热的水。理想的水温为90~94℃。
2. 将咖啡粉装入滤器中。
3. 抹平咖啡粉的表面。
4. 用填压器进行填压。
5. 用填压器轻敲滤器侧面，震落边缘处的咖啡粉。
6. 进行第二次填压，力量要比第一次大，并左右转动填压器，使咖啡粉表面平整。
7. 把滤器装入滤器把手内。
8. 将滤器把手锁入冲煮头，然后在滤器把手下面放咖啡杯盛接煮好的咖啡。
9. 按下冲煮开关，当流出的咖啡量达到所需的量时即可移走咖啡杯。当然，也可直接关闭冲煮开关。



煮咖啡成功小贴士
进行填压时，请伸直手臂，让力量均匀地分布在咖啡粉表面，使咖啡粉的密度相同，以免造成萃取不均的情况。

各式冲煮器介绍及用法

【法兰绒滤泡壶】

咖啡豆：15~20克，依个人口味调整浓度

研磨粗细：中度~中粗度研磨

水温与水量：92~95℃，180~200毫升

完成量：150毫升

所需器具：法兰绒、滤壶、手冲壶

煮咖啡成功小贴士

1. 新买的法兰绒表面会附着定型的浆液，必须用热水和咖啡粉煮过一次，清洗后再使用，以免影响成品的味道。另外，用完法兰绒后，不仅要清洗干净，还要用热水煮一下，再用清水浸泡。如果不是每天使用，可和清水一起放入冰箱保存，千万不能让法兰绒处于干燥的环境中。
2. 闷蒸的步骤是为了让咖啡豆的味道更完整地释放出来，闷蒸的时间和次数并没有规定，要根据咖啡豆研磨的粗细程度及水量的大小来加以调整。

做法

1. 将适量热水倒入滤壶中进行温壶。
2. 将清洗过的法兰绒挤干水分。
3. 装入研磨好的咖啡粉，并轻敲法兰绒，使咖啡粉表面平整。
4. 将滤壶内的热水倒进咖啡杯进行温杯(重新倒热水来温杯也可以)，然后把法兰绒移至滤壶上方。
5. 将热水由咖啡粉的中心缓缓倒入，以顺时针方向向外绕圈，当咖啡开始滴入滤壶时停止注水，静置30秒进行闷蒸。
6. 进行第二次注水。和第一次一样从中心以顺时针方向向外绕圈，当咖啡粉表面膨胀时停止注水，静置30秒进行第二次闷蒸。
7. 进行第三次注水。同样从中心以顺时针方向向外绕圈，绕至法兰绒边缘处再以顺时针方向绕回中心。待滴下的咖啡达到所需的量时，即可将法兰绒移走，不必等法兰绒内的水全部滴完，否则咖啡粉浸泡过久会过度萃取。

