



翰墨林

咖啡浴
咖啡生活

咖啡生活

C
O
F
F
E
E
L
I
F
E

中国妇女出版社

图书在版编目(CIP)数据

咖啡生活 / 柯明川著; 廖家威摄. —北京: 中国妇女出版社, 2004.5

(精致生活系列丛书)

ISBN 7-80131-964-8

I. 咖... II. ①柯... ②廖... III. 咖啡—基本知识 IV. TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2004)第021294号

精致生活系列丛书 咖啡生活

出 版: 中国妇女出版社·北京市东城区史家胡同甲24号·邮编100010

责任编辑: 梁红波

经 销: 各地新华书店

印 刷: 北京外文印刷厂

印 次: 2004年4月第1版第1次印刷

开 本: 787 × 1092毫米 1/32

印 张: 6.25

书 号: ISBN 7-80131-964-8/Q · 8

定 价: 35.00元

印 数: 1—7100册

总 监 制: 饶声勇

作 者: 柯明川

摄 影: 廖家威

特约编辑: 兰 颖

装帧设计: 袁银昌平面设计工作室

行销企划: 北京翰墨林图书公司

北京市朝阳区北四环东路108号千鹤家园乙5楼1505室(100029)

电 话: (010) 84831935/36

Email: rsy@vip.sina.com

读者服务: 010-84831837

选题征集: 010-84831838

本书由中国台湾上旗文化事业股份有限公司授权, 在中国大陆独家出版简体字版本。
本作品著作权、版式、装帧设计受国际版权公约和中华人民共和国法律保护。任何仿制、
翻印、盗印、非法销售之行为, 都将受到法律制裁。



翰墨林

精
致

生

活

系

列

丛

书

味蕾的咖啡浴
咖啡生活



中国妇女出版社



作者序

在人与人之间， 永远有一杯温暖的咖啡。

20多年来，始终深恋着咖啡，每日一杯，灵感如泉；咖啡之于我，已是生活中最亲密的伴侣。

起初，只是爱喝，后来变得喜欢研究，进而投资过咖啡馆，并两度赴美学习专业知识与烘焙技术。脚踏消费者与业者的两条船，使我对咖啡除了兴趣之外，还有许多的承诺（Commitment）。虽然，现在不直接从事咖啡生意，但从业外看业内，更能讲出心里的话。

在工作上，咖啡是灵感的燃煤，烧出源源不绝的创意；尤其在思绪困顿时，来一杯精选咖啡，即可跳出旧樊笼，进入新的梦想时空。

在生活里，咖啡则是人际间的润滑油，不论是谈

判、协商、争论、游说、解释或请托，别忘了在人与人之间摆上一杯咖啡，让暖意抚慰人心，使您得到意想不到的成果。

此外，咖啡不只是一种浪漫的艺术，更是一门严谨的科学。为了让人类享受到真正的好咖啡，不知有多少化学与物理的专家，长年钻研在这个领域里。因此，本书偏好谈一些道理，希望能解开一些“为什么”。

越是深入研究，越发现咖啡的奥秘无穷，更觉得自己所不知道的事情还很多。所以，特别撰写此书，一方面分享过去的努力，另一方面则借此激励自己：前面还有很长的路要走！

作者

柯明川

The image features three white ceramic mugs with handles, arranged in a diagonal line from the top right to the bottom left. They are set against a warm, golden-brown background with a textured, fabric-like surface. The lighting is soft and directional, creating highlights on the rims and handles of the mugs. The word 'contents' is printed in a bold, white, sans-serif font across the middle mug, with the Chinese characters '目 录' centered below it.

contents

目 录

Specialty Coffee

第一章 什么是精选咖啡 010

- ◎ 精选咖啡的起源 012
- ◎ 精选咖啡的意义 014
- ◎ 人类本来都喝精选咖啡 018
- ◎ 精选咖啡的百年长夜 019
- ◎ 精选咖啡的曙光 024

Coffee Species

第二章 精选咖啡的血统与品种 030

- ◎ 咖啡的血统 032
- ◎ 精选咖啡的主要品种 034
- ◎ 阿拉比卡豆与罗布斯塔豆的比较 036
- ◎ 咖啡的成长 037
- ◎ 遮蔽树 038
- ◎ 咖啡树 039
- ◎ 叶、花与果实 040
- ◎ 种子——咖啡豆 041

Coffee Processing

第三章 生豆的处理 044

- ◎ 采收 046
- ◎ 处理 048
- ◎ 日晒法 049
- ◎ 水洗法 051
- ◎ 半洗式或半干式 053

Coffee Grading

第四章 咖啡豆的分级 054

- ◎ 为什么要分级 056
- ◎ 分级是重要指标而非惟一指标 056
- ◎ 分级的方法 058



Coffee Estate

第五章 陈年咖啡与庄园咖啡 068

- ◎ 陈年咖啡 070
- ◎ 庄园咖啡 072

Coffee Roasting

第六章 精选咖啡的烘焙方法 076

- ◎ 发现烘焙 078
- ◎ 烘焙的工具——烘焙机 079
- ◎ 烘焙是什么 084
- ◎ 为何会有爆裂声 088
- ◎ 烘焙所造成的变化 089
- ◎ 烘焙的程度 090
- ◎ 精选咖啡与商业咖啡的烘焙有何不同 092
- ◎ 温度时间比的曲线烘焙法 094

Fresh Coffee

第七章 新鲜才是精选咖啡 096

- ◎ 二氧化碳的作用 98
- ◎ 内部烘焙还在进行中 99
- ◎ 谁在破坏咖啡的新鲜 100
- ◎ 如何保存咖啡豆 103
- ◎ 咖啡豆烘焙DIY 105

Coffee Grinding

第八章 精选咖啡的研磨 110

- ◎ 精选咖啡研磨的基本原则 112
- ◎ 螺旋桨式磨豆机 113
- ◎ 手动式磨豆机 115
- ◎ 锯齿式磨豆机 116
- ◎ 研磨度 120
- ◎ 专家使用筛网管理研磨的品质 122

contents

Coffee Brewing

第九章 如何冲煮一杯好咖啡 124

- ◎萃取香醇的艺术 126
- ◎新鲜是好咖啡的基本定律 128
- ◎水与咖啡 129
- ◎咖啡的冲煮工具 130
- ◎滴滤杯 132
- ◎电动式咖啡壶 135
- ◎滤压壶 137
- ◎塞风壶 139
- ◎摩卡壶 143
- ◎浓缩咖啡机 144

Espresso

第十章 意大利式浓缩咖啡 146

- ◎什么是Espresso 148
- ◎Espresso是20世纪的咖啡革命 152
- ◎如何选购家用浓缩咖啡机 154
- ◎如何冲煮Espresso 156
- ◎Crema是Espresso成败的重要指标 158
- ◎Espresso的成功要诀 159
- ◎正确的填压方法 163
- ◎Espresso料理 165
- ◎如何制作牛奶泡沫 170

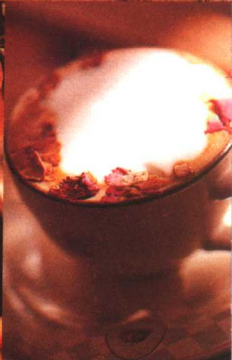
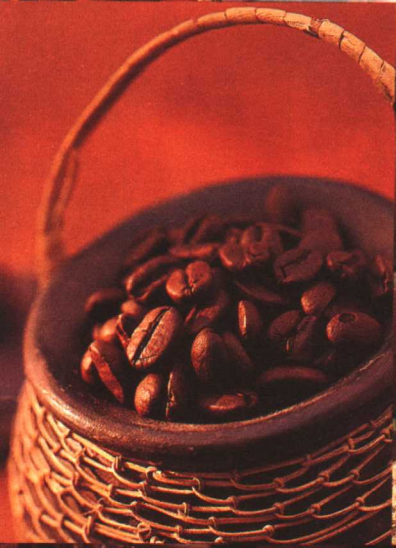
Coffee Origins

第十一章 各国咖啡豆 174

- ◎亚洲 176
- ◎非洲 187
- ◎美洲 191
- ◎大洋洲 199

contents

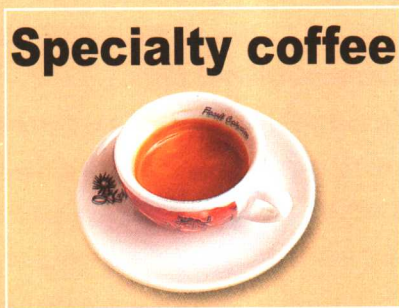






第一章 什么是精选咖啡

Specialty coffee



咖啡已经是相当普遍的饮料，但是真正了解的人还是很有限。大部分的人以为它只是提神而已，其实，咖啡分为“商业咖啡”与“精选咖啡”，前者只是含有咖啡因的饮料，后者风味绝佳，才足以代表真正的咖啡文化。



Specialty Coffee



精选咖啡的起源



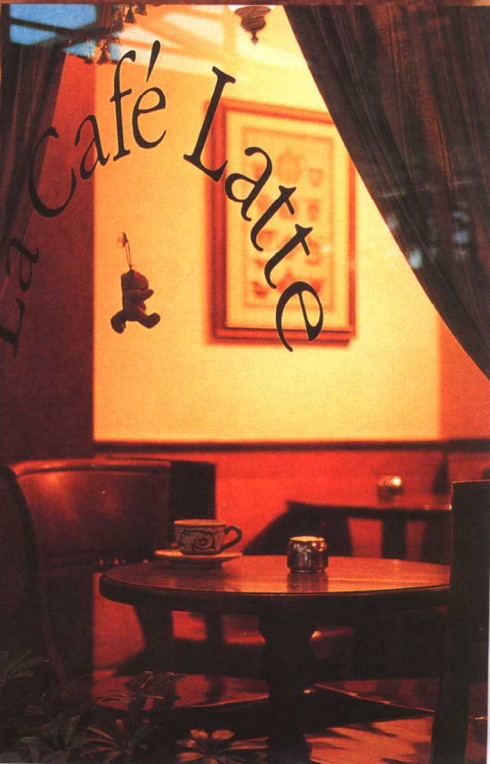
公元1974年，在“茶与咖啡”的一篇专访中，努森（Erna Knutsen）率先使用“精选咖啡”（Specialty Coffee）这个名词，用以形容风味绝佳的高级咖啡豆，有别于只重视行销而不重视品质的商业咖啡（Commercial Coffee）。

美国是世界上最大的咖啡消费国，当时的市场几乎全被商业咖啡所霸占，由于风味不佳，美国人也渐渐感到厌倦。努森的登高一呼，无疑更确立了精选咖啡的潮流地位。

努森幼时自挪威移民美国，40多岁才开始接触咖啡，最早是在旧金山的一家咖啡公司（B.C. Ireland）里担任执行秘书。当时她发现该公司进口的罗布斯塔豆大量销售给知名的通用食品（General Foods）与席尔斯兄弟（Hills Bros.）公司。这些公司以经营商业咖啡为主，将罗布斯塔豆掺入产品中，制成罐装或即溶咖啡，再以密集的广告行销全美。

那时，该公司虽然也进口优质的阿拉比卡豆，但需求少得可怜，通常装不满一个货柜（约250袋，即15,000公斤）。努森试着将这些优质豆推销给当地的小型烘焙商，结果相当顺利，可见地区性的咖啡业者更重视风味，也都各自拥有一批咖啡知己。努森接着用心推广小量交易的精选咖啡，成就非凡，最后甚至登上总裁的宝座。

努森曾经获得“美国精选咖啡协会”（SCAA）颁发的“终身贡献奖”（Lifetime Contribution Award），并担任该协会的董事。1986年，她自创“努森咖啡公司”（Knutsen Coffee Ltd.），位于加州的萨克拉门托，在精选咖啡市场中拥有相当崇高的地位。





精选咖啡的意义

其实，精选咖啡的观念并不是努森所创立的，它起源于100多年前的一种咖啡经营模式。约在19世纪与20世纪交替之际，一些懂咖啡的家传老店都在贩卖足以自豪的高级豆，老师傅在柜台后面自己烘焙豆子，然后立即从前面卖出去，因此顾客拿到的保证都是新鲜的好咖啡。不过，由于工业革命的成功，人们从家庭走入工厂与办公室，生活步调变得紧张而繁忙，一切开始贪求便利与快速；再加上商业咖啡的全国性商业广告具有强烈的声光诱惑，于是精选咖啡渐渐被忘记，直到20世纪70年代之后，才又被一群有心人士唤起，并快速地升高市场占有率。

截至目前为止，还没有人敢为精选咖啡下一个定义。它不是一个品种，也不是一个商标，更不是一个品牌；它是一种观念，一种咖啡品质与风味的综合现象。我们可以从下列几个角度来了解什么是精选咖啡。

◎从品种看咖啡

咖啡的品种主要有“阿拉比卡”(Arabica)与“罗布斯塔”(Robusta)两种，前者生长于高地凉爽的地区，风味较佳，约占世界咖啡产量的7成，是精选咖啡的主要来源；后者生长于低海拔地区，抗病力强，但是风味不佳，有一股怪味，约占世界咖啡产量的30%。

然而，并非所有的阿拉比卡豆都是精选咖啡，只有少数的高级豆来自高山地区，或经过严格的挑选与分级，它的质地坚硬、口感

Specialty Coffee

丰富、风味特佳，才能算是精选咖啡，约只占全球咖啡产量的10%而已。至于罗布斯塔豆则几乎全数打入商业咖啡市场，只有极少数的优良豆子可以算是精选咖啡。

◎从处理方式看咖啡

由于咖啡果实的成熟时间不同，好的咖啡一定要分3~6次以手工采收。在处理的过程中，不论采用日晒法或水洗法，都得小心翼翼；而所制成的咖啡生豆也得再经过严格的挑选、分级，以确保其品质的稳定性。因此，有些地区虽然风土条件佳，能产出优良的咖啡，但若处理不当或只是挑剩的次级品，都不能归类于精选咖啡。举例来说，像巴西豆几乎都是阿拉比卡种，但很多是经由机器所采收，以致品质良莠不齐；又像有些等级较差的曼特宁，是挑选后剩下的次级品，也不能算是精选咖啡。

多年前，“美国精选咖啡协会”（Specialty Coffee Association America，简称SCAA）的执行长Ted Lingle就曾印制一份精选咖啡分类图

