

有咖啡不孤单

· 咖啡名师倾心传授 新手升阶专业指南 ·

孙炜 孙琳 双福◎等编著

咖啡历史、咖啡豆、烘焙研磨、冲煮、鉴赏知识，**93款**经典花式热咖啡、冰咖啡、拉花
38款热门咖啡轻食，咖啡馆**创业黄金技巧**
一本让你爱上咖啡的说明书



随书附赠高清二维码视频

全国百佳图书出版单位



化学工业出版社

有咖啡不孤单

孙炜 孙琳 双福◎等编著



化学工业出版社

· 北京 ·

作为世界普及的饮料，咖啡已经逐步与我们的饮食习惯息息相关，随手可得的速溶咖啡、街头林立的咖啡店，以及咖啡味道的美食都在佐证这一切。将自己对咖啡的爱好变成事业经营不再是梦想，这本书就是将梦想照进现实的光芒。

本书从咖啡的起源文化、咖啡豆生长挑选、咖啡烘焙研磨、咖啡工具选购、咖啡品鉴、冰热咖啡制作、咖啡拉花、咖啡美食搭配分步讲解，使零基础的咖啡爱好者变成咖啡达人。高清的成品咖啡、美食大图，详细的步骤文字，咖啡制作技巧，让实际制作轻松无压力。

扫二维码，观看赠送视频，提供高清的视听体验，指导你如何制作出心仪的咖啡饮品。细致的制作步骤，让你的咖啡制作学习过程无失败之忧。

图书在版编目（CIP）数据

有咖啡不孤单 / 孙炜，孙琳，双福等编著.

北京：化学工业出版社，2016.4

ISBN 978-7-122-26427-5

I. ①有… II. ①孙… ②孙… ③双… III. ①咖啡-基本知识 IV. ①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字（2016）第042928号



责任编辑：马冰初

统 筹：

责任校对：战河红

摄 影：

装帧设计：

双福 SF 文化·出品
www.shuangfu.cn

出版发行：化学工业出版社（北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码 100011）

印 装：北京东方宝隆印刷有限公司

710mm × 1000mm 1/16 印张 17 字数 400 千字

2016年9月北京第1版第1次印刷

购书咨询：010-64518888（传真：010-64519686）

售后服务：010-64518899

网 址：<http://www.cip.com.cn>

凡购买本书，如有缺损质量问题，本社销售中心负责调换。

定 价：49.80元

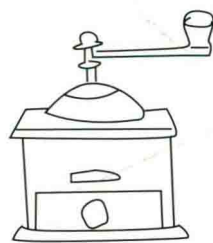
版权所有 违者必究

目录 CONTENTS

第一篇 此生相遇，醇香咖啡

Part1 咖啡的起源与故事

- 牧羊童的咖啡传说……2
- 法国军官的咖啡故事……2
- 土耳其的咖啡香……4
- 威尼斯带来的欧洲咖啡香……5
- 世界各国的咖啡风情……6



Part2 长在原野上的咖啡豆

- 世界咖啡种植分布图……14
- 世界上的咖啡种类……18
- 走近一棵咖啡树……20
- 咖啡的采摘、挑选、晒干、分级……21
- 解析一粒咖啡原豆……25
- 闻名遐迩的名品咖啡豆……26

Part3 咖啡的烘焙、研磨

- 烘焙咖啡是种艺术……29
- 认识咖啡磨豆机……30
- 研磨咖啡的技巧……32

Part4 好工具冲煮香咖啡

- 认识咖啡壶……33
- Espresso 咖啡机……34
- 咖啡杯的挑选技巧……36



- 冲煮和萃取的艺术……38
- 水质、水温与咖啡的关系……40
- 冰咖啡的制作方法……42
- 制作美味的花式咖啡……44
- 拉花是把咖啡升华的艺术……46

Part5 咖啡的鉴赏和礼仪

- 咖啡鉴赏学……48
- 一杯意式浓缩咖啡的浓郁……49
- 品评咖啡的味道等级……51
- 如何品评一杯咖啡的醇香……52
- 喝咖啡是讲究礼仪的……53



第二篇 精彩纷呈，咖啡饮品

Part1 花式热咖啡轻松制作

- 蓝山咖啡……58
- 意式浓缩咖啡……60
- 罗马咖啡……61
- 爱尔兰咖啡……62
- 波旁咖啡……64
- 卡布奇诺……65
- 皇家咖啡……66
- 拿铁咖啡……68
- 维也纳咖啡……69
- 玛莎克兰咖啡……70
- 法兰西热咖啡……72
- 亚历山大咖啡……73
- 水果热咖啡……74
- 罗马假日热咖啡……76
- 摩卡可可热咖啡……77
- 朗姆牛奶咖啡……78
- 浓缩玛奇朵……80
- 印第安咖啡……81
- 巧克力漂浮热咖啡……82
- 蛋黄营养热咖啡……84
- 勃朗峰热咖啡……85
- 巴巴利安咖啡……86
- 龙舌兰热咖啡……88
- 柠檬龙舌兰咖啡……89

爱尔兰之雾·····90	伊丽莎白热咖啡·····105
紫丁香咖啡·····92	卡鲁娃咖啡·····106
鸳鸯热咖啡·····93	古拉索咖啡·····108
亚特森林咖啡·····94	爱莉丝咖啡·····109
欧蕾咖啡·····96	椰奶热咖啡·····110
香蕉柠檬热咖啡·····97	红酒卡布奇诺·····112
假日恋情热咖啡·····98	天使微笑·····113
墨西哥热咖啡·····100	柠檬皇家热咖啡·····114
淡酒热咖啡·····101	美式咖啡·····116
女王热咖啡·····102	阿波罗咖啡·····117
摩加咖啡·····104	

Part2 花式冰咖啡轻松制作

冰摩卡奇诺·····118	巧酥冰咖啡·····142
瑞士冰咖啡·····120	摩卡可可冰咖啡·····144
拿铁冰咖啡·····122	钻井冰咖啡·····145
草莓冰咖啡·····123	绿色之旅冰咖啡·····146
库巴冰咖啡·····124	夏威夷瀑布冰咖啡·····148
蓝堤利口酒冰咖啡·····126	日月星辰冰咖啡·····150
台式朱古力冰咖啡·····128	香蕉蓝莓冰咖啡·····151
午夜飘雪薄荷冰咖啡·····129	盛佰婷冰咖啡·····152
阿尔卑斯冰咖啡·····130	翡翠冰咖啡·····154
金巴利咖啡·····131	魔力圣会咖啡·····156
墨西哥日出冰咖啡·····132	南方岛屿冰咖啡·····157
香蕉摩卡冰咖啡·····134	海底乐园冰咖啡·····158
冰岛咖啡·····135	俄罗斯午夜之吻冰咖啡·····160
巴巴拉冰咖啡·····136	卡尔亚冰咖啡·····162
爱尔兰冰咖啡·····138	开天辟地冰咖啡·····163
卡布奇诺冰咖啡·····140	卡鲁娃冰咖啡·····164
椰奶冰激凌咖啡·····141	艾菲乐冰咖啡·····165

Part3 咖啡拉花轻松制作

律动的火……166

幸运草……168

音符……170

花开半夏……172

花之梦……174

漩涡……176

小猫……178

叶与心……180

五心……182

可爱的小熊……183

太阳神……184

小苹果……185

雏菊……186

迷途……188

第三篇 舌尖迷恋，美食伴咖啡

Part1 制作咖啡“轻食”的准备工作

制作咖啡“轻食”的材料……192

咖啡“轻食”制作注意事项……196



Part2 披萨、意面轻松制作

番茄鲜虾披萨……198

虾仁蟹味菇披萨……200

意大利金枪鱼奶油面……201

牡蛎披萨……202

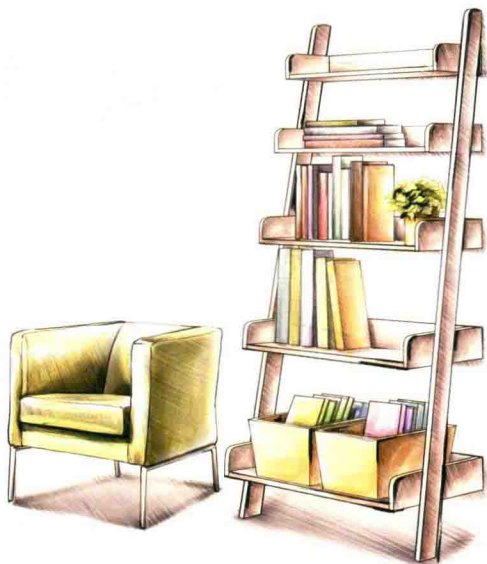
意式鳕鱼披萨……204

意大利海鲜面……206

意大利番茄肉酱面……207

西西里鲜虾意面……208

奶油口蘑面……209



Part3 蛋糕、面包轻松制作

虎皮蛋糕……210
蜂蜜蛋糕……212
丹麦热狗……213
黑森林……214
乳酪慕斯……216
蓝莓丹麦包……218
黄金牛角包……219

培根芝士包……220
毛毛虫面包……221
奶酥菠萝包……222
甜甜圈面包……223
牛奶特香包……224
蜂巢酥派……226
菠萝吐司包……227

Part4 饼干、甜点轻松制作

蓝莓椰子饼……228
瓜子薄饼……230
千层丹麦泡芙……231

牛油酥条……232
花生巧克力饼干……234
洛克饼……235

Part5 三明治、汉堡包轻松制作

蔬菜三明治……236
培根三明治……238
火腿三明治……239
蛤蜊三明治……240
鸡肉总汇三明治……242

鸡腿汉堡包……243
熏牛肉汉堡包……244
牡蛎汉堡包……245
鸡肉肠汉堡包……246

附录 造梦咖啡馆

咖啡馆的选址技巧……248
特色咖啡馆的装修技巧……250
咖啡馆里的温馨互动……255
利用“网络力量”宣传咖啡馆……258
形成咖啡馆独有的文化特色……259



第一篇

此生相遇， 醇香咖啡

- Part1 咖啡的起源与故事
- Part2 长在原野上的咖啡豆
- Part3 咖啡的烘焙、研磨
- Part4 好工具冲煮香咖啡
- Part5 咖啡的鉴赏和礼仪

Part1 咖啡的起源与故事

牧羊童的咖啡传说

在埃塞俄比亚，有一位叫卡迪的少年，他日日都在山冈上放羊。羊群很听话，只要他一吹口哨，羊群就会回到他的身边。所以少年每次放牧都任羊群自由吃草，自己在山冈的草地上玩耍。

有一天，卡迪像往常一样在日落前吹响口哨，召集羊群回家。令他惊讶的是，口哨响起，却不见羊群赶来。他担心回去后无法向父亲交差，连忙四处寻找。

卡迪发现他的羊在吃一种野树丛上的红果子，吃过的羊都翘着前腿，跳起舞来。他觉得莫名其妙，采了几颗果子品尝，结果自己也和羊一样兴奋。

他回去告诉了父亲，这种神奇的果子就传播开来，咖啡也就这样渐渐地传开了。

法国军官的咖啡故事

大约 1723 年，在马提尼克岛（Martinique）任职的法国海军军官加布里埃尔·马蒂厄·德·克利，在即将离开巴黎的时候，设法弄到了一些咖啡树苗，并决定把它们带回马提尼克岛。

他一直精心护理着树苗，把它们保存在甲板上的一个玻璃箱里，以保温和防止海水。尽管在旅途中遭受了海盗的威胁，经历了暴风雨的袭击和同船人的破坏，但德·克利还是用心地保护着这些咖啡树苗。他甚至在饮用水短缺的时候省下自己喝的水来浇灌这些树苗。



他的咖啡树终于在马提尼克
岛落地生根，1726年首次丰收。
据说到1777年马提尼克岛就有
了18791680棵咖啡树，德·克
利功不可没。德·克利1724年
11月30日在巴黎逝世。咖啡日
益流行，1918年人们在马提尼
克岛的法国福特植物园为德·克
利建了一座纪念碑。



土耳其的咖啡香

土耳其的咖啡最早是从也门传入的，从原料的精选、烘炒、碾磨到调煮都十分讲究。

咖啡豆经过仔细挑选后，放在大铁锅内烘炒。烘炒时要受热均匀，熟透而不焦黑，色正而味香才行。然后把炒熟的咖啡豆放进石臼内捣碎，据说只有捣碎的咖啡香味才纯正。调煮咖啡时使用一种叫“杰夫泽”的长柄小铜勺，先在铜勺内放一汤匙咖啡和适量的糖，然后加冷水在炭火上用火煮，使咖啡和糖完全溶化。这时表面出现一层黄色泡沫，将泡沫倒入一个咖啡杯，再继续煮，最后将煮好的咖啡倒入盛有泡沫的杯内，一杯美味的土耳其咖啡就完成了。

土耳其是第一个将咖啡饮料世俗化的民族。300多年前，奥斯曼土耳其帝国的士兵在围攻维也纳的战争中被击败，撤退时留下数麻袋咖啡。欧洲人原先以为是骆驼饲料，后来发觉这些小豆子是土耳其官兵的提神剂，而且味道也不错。一个聪明的商人买下了土耳其人撤退时留下的咖啡豆，并在维也纳开了第一家咖啡馆。土耳其堪称欧洲人的咖啡启蒙老师。



威尼斯带来的欧洲咖啡香

威尼斯商人于 1615 年将咖啡带到了欧洲大陆。咖啡曾被当成药物高价出售，也曾被卖柠檬水的小商贩大量兜售。一些牧师认为咖啡是罪恶的产品，应该严加禁止。大主教克雷门八世决定亲自品尝一下咖啡，结果他非常喜欢咖啡的味道，不但没下禁令，反而宣布“咖啡应加冕为真正的基督教饮料”。

欧洲第一批咖啡馆于 1683 年出现在威尼斯，其中最出名的是圣·马可广场的佛罗里昂咖啡馆，它在 1720 年开业，时至今日仍保留着 19 世纪初期的模样。此后，咖啡馆逐渐遍及欧洲。

咖啡馆里既温暖又安全，还可以写作、画画，很受艺术家和文学家的青睐。威尼斯的佛罗里昂咖啡馆至今陈列着卡纳雷托的从咖啡馆里向外看的风景画。浓浓的咖啡香滋养了一代又一代的艺术家与思想巨匠。咖啡唤醒卓异，成就的是一种地域文化和一代又一代的文化人。





世界各国的咖啡风情

奥地利

咖啡是维也纳人津津乐道、颇为自豪的饮品，甚至把它和音乐、华尔兹相提并论，被称为“维也纳三宝”。有人说，维也纳是“五步一咖啡”。也许有些夸张，但维也纳咖啡馆数量多却是事实。从街角供人们站着喝的咖啡亭、大学附近聚集的咖啡店，到剧院旁、皇城边富丽豪华的咖啡厅，咖啡馆无处不在。有的咖啡屋早晨 6 点开张，直到凌晨 2 点才关门。因此，人们说音乐之都的空气里不仅流动着音乐的韵律，还弥漫着咖啡的清香，一点也不夸张。

喝咖啡在维也纳已成为生活的重要内容。人们只要付一杯咖啡的钱，就可以在咖啡馆悠闲的气氛中会友、下棋、看书、写书、读报（通常咖啡馆会提供许多国家的报纸）或看电视。某些咖啡店有自己的某类顾客——画家、作家或政治家，大多数咖啡馆里则是各类顾客云集。维也纳最出名的咖啡馆是位于市中心区的中央咖啡馆。第一次世界大战前，这里一直是著名诗人、剧作家、艺术家、音乐家和外交官聚会的地方。有人说这里是奥地利许多诗歌、剧本、小说的摇篮。当年，音乐大师莫扎特、贝多芬、舒伯特、施特劳斯父子等都是这里的常客。

德国

德国人的严谨是出了名的，他们对咖啡的狂热却让人瞠目结舌。有 60% 以上的德国人会选择把咖啡作为早餐的重要内容。据统计，德国是世界上第二大咖啡消费国（第一是美国）。咖啡是德国人喝得最多的饮品（每人每年约 181 升），闻名世界的德国啤酒也只能屈居第二位（每人每年约 131 升）。

最初，咖啡在德国的普及异常迟缓。18 世纪，德国才出现了一些用其他原料配制的具有咖啡味道的饮品作为咖啡的替代品。一直到 20 世纪初，咖啡的替代品还在德国盛行。虽然替代品中真正咖啡的比例越来越大，但是直到战后德国经济复苏，德国人才得以喝上货真价实的咖啡。

德国咖啡进口吞吐量最大的两个港口是不来梅（Bremen）和汉堡（Hamburg）。都位于德国北部，是临北海的港口，德国第一家咖啡馆就出现在不来梅。最初的咖啡馆大多专门经营咖啡生意，但是随着时间的推移，许多原来单纯卖咖啡的咖啡馆也兼营甜点和简餐，有时还提供舞台剧或爵士乐表演，咖啡馆的风格越来越多样化。



法国

法国人喝咖啡讲究的似乎不在于味道，而是环境和情调。他们大多不愿闭门“独酌”，偏偏要在外面凑热闹，即使一小杯的价钱足够在家里煮上一壶。他们习惯慢慢地品，读书看报，高谈阔论，一喝就是大半天。没有人认为这是在挥霍时间，他们更愿意相信，那些深邃的哲思、智慧的火光，就是在这种环境中诞生的。

法国人这种喝咖啡的习惯，无意间表达着一种优雅的韵味，一种浪漫的情调，一种享受生活的写意感。可以说这是一种独特的咖啡文化。正因为如此，法国让人歇脚喝咖啡的地方可以说是遍布大街小巷，马路旁、广场边、河岸上、游船上甚至埃菲尔铁塔上，形式、风格、规模不拘一格。最大众化、充满浪漫情调的，就是那些露天咖啡座，那几乎是法国人日常生活的写照。

英国

英国是饮茶大国，但咖啡也是英国人喜欢的饮料。

H.R. 希金斯在英国咖啡业中声名显赫。第二次世界大战期间，他在伦敦南摩尔顿大街 43 号开了一家咖啡店。这家咖啡店有自己的烘焙设备和咖啡豆来源，并由食品部门严格管理。尽管战争期间咖啡并不限量，但咖啡的供应不可避免地会受到限制。

到了 20 世纪 50 年代，贸易和货币的限制被放宽了，人们很容易买到更纯正的咖啡。咖啡馆随之流行起来，遍布英国的主要城市，这大大提高了咖啡的地位（尤其是在年轻人中间）。茶逐渐与老年人联系到一起，而咖啡则被认为是优雅年轻人的饮品，象征着欧洲品位。由意大利引入的玻璃杯和黄铜咖啡蒸馏器在年轻人中间成为了反叛精神的象征。

和其他国家一样，随着消费者逐渐倾向于购买品牌咖啡，当地的小型咖啡作坊纷纷关门。人们大多通过邮购订货获得足够的咖啡供应。最初的咖啡店现在已成为时装名店街的一部分，不过希金斯仍在梅费尔公爵大街拥有一家咖啡店，这家店被指定为女王提供咖啡。烘焙咖啡已经不在店内，而被迁入伦敦外的一幢专门建筑物内进行。伦敦商店的地下室里有一间别具特色的咖啡屋，只提供茶和咖啡，不提供食物，但每杯茶或咖啡会附赠两块点心。商店的一楼还保留着早期商店比较幽暗的传统风格。咖啡袋是用线绳系着的，这也是老店风格的标志。

