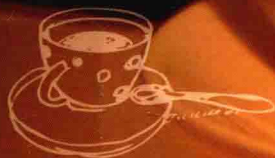


咖啡冲泡秘诀

田口护的

田口護・美味しい珈琲バイブル



【日】田口护 主编 王慧 译

风味咖啡 咖啡配方

咖啡拉花 咖啡品尝

田口护亲自传授
新手必读 高手必备



田口护的



咖啡冲泡秘诀

田口護・美味しい珈琲バイブル

【日】田口护 主编 王慧 译

版权所有 侵权必究

图书在版编目 (C I P) 数据

田口护的咖啡冲泡秘诀 / (日) 田口护主编 ; 王慧译. -- 北京 : 中国民族摄影艺术出版社, 2016.4
ISBN 978-7-5122-0833-9

I. ①田… II. ①田… ②王… III. ①咖啡 - 配制
IV. ①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第060301号

TITLE: [美味しい珈琲バイブル]

BY: [田口 護]

Copyright © SEIBIDO SHUPPAN 2013

Original Japanese language edition published by SEIBIDO SHUPPAN Co.,Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with SEIBIDO SHUPPAN Co.,Ltd.,Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

本书由日本成美堂出版株式会社授权北京书中缘图书有限公司出品并由中国民族摄影艺术出版社在中国范围内独家出版本书中文简体字版本。

著作权合同登记号: 01-2016-2485

策划制作: 北京书锦缘咨询有限公司 (www.booklink.com.cn)

总 策 划: 陈 庆

策 划: 李 伟

设计制作: 柯秀翠

书 名: 田口护的咖啡冲泡秘诀

作 者: [日] 田口护

译 者: 王 慧

责 编: 张 宇 连 莲

出 版: 中国民族摄影艺术出版社

地 址: 北京东城区和平里北街14号 (100013)

发 行: 010-64211754 84250639 64906396

印 刷: 北京彩和坊印刷有限公司

开 本: 1/16 170mm × 240mm

印 张: 11

字 数: 128千字

版 次: 2016年7月第1版第1次印刷

ISBN 978-7-5122-0833-9

定 价: 48.00元

本书的使用方法

本书介绍了三孔卡利塔式 (Kalita) 的 4 种滤纸滴漏式咖啡, 我们可以随心情的不同改变咖啡的冲泡方法。通过咖啡豆、咖啡杂学、咖啡配方等知识引领大家踏上美味的咖啡之路 (包括风味咖啡和咖啡配方)。

☕ 咖啡冲泡! ⇨ P1



滤纸滴漏式咖啡
⇨ P16



法兰绒风味咖啡
⇨ P42



虹吸式咖啡
⇨ P46



法式压滤咖啡
⇨ P50



意式咖啡
⇨ P54

其他冲泡方法 ⇨ P62

烘焙 ⇨ P4 研磨 ⇨ P8

☕ 咖啡相关知识! ⇨ P73



精品咖啡
⇨ P76



何谓咖啡豆?
⇨ P88



咖啡产地指南
⇨ P100

☕ 尽享咖啡生活的乐趣吧! ⇨ P125



挑战咖啡拉花
技术
⇨ P127



基本款与新款咖啡
配方
⇨ P136



风味咖啡
⇨ P144

☕ 咖啡小专栏 ⇨ P72、98、124

☕ 咖啡杂学 ⇨ P158

☕ 咖啡用语 ⇨ P165



第一章 美味咖啡的冲泡方法 1

美味咖啡的冲泡方法..... 2

烘焙要点..... 4

研磨要点..... 8

咖啡研磨机的挑选方法..... 10

调味提炼要素..... 12

何谓冲泡咖啡?..... 14

何谓滤纸滴漏式咖啡?..... 16

滤杯的特征..... 18

滴滤式道具的选择..... 20

卡利塔式滤杯的冲泡方法..... 24

梅利塔式滤杯的冲泡方法..... 28

圆锥形滤杯 (Hario 式) 的冲泡方法 30

圆锥形滤杯 (Kono 式) 的冲泡方法 32

稳定冲泡咖啡的小知识..... 34

冲泡方法的应用..... 38

何谓法兰绒风味咖啡?..... 42

何谓虹吸式咖啡?..... 46

何谓法式压滤咖啡?..... 50

何谓意式咖啡?..... 54

家庭简易意式咖啡..... 60

其他冲泡方法..... 62

美味咖啡中的知名配料..... 64

原创调和咖啡..... 66

挑战手网烘焙..... 68

适度烘焙的基础知识..... 69





第二章 咖啡小知识 73

美味咖啡的标准是什么?	74
如何调制精品咖啡?	76
何谓精品咖啡?	78
精品咖啡的定义	79
盛杯质量	80
盛杯质量评价项目	81
提炼器具不同, 杯评测试也不同	86
何谓咖啡豆?	88
如何种植咖啡豆?	92
咖啡规律的普及	96
咖啡产地指南	100
品尝咖啡	120





第三章 咖啡生活的乐趣 125

充满魅力的咖啡拉花技术.....	126
基本款与新款咖啡配方.....	136
风味咖啡.....	144
咖啡杂学.....	158
咖啡与健康.....	160
咖啡功效 Q&A	162
咖啡用语.....	165



第一章

美味咖啡的冲泡方法



只要掌握烘焙、研磨、选豆以及冲泡方法的要点，我们就能够冲泡出更为美味的咖啡。今天我向大家介绍常见咖啡（覆盖范围从滤纸滴漏式咖啡到意式咖啡）的冲泡方法。

美味咖啡的冲泡方法

咖啡豆的选用

要想冲泡出美味的咖啡，选用质量上乘的咖啡豆是大前提。咖啡的酸味和苦味大体来说是由烘焙程度决定的，但是咖啡本质上的味道是由咖啡豆的品质决定的。也就是说，要想冲泡出美味的咖啡，烘焙程度是其次，其基本还是在咖啡豆，不能使用劣质的咖啡豆（P73~124），要使用香味成分均匀的优质咖啡豆。不同种类的咖啡豆有不同的风味，咖啡豆的产地和牌子也会影响到咖啡的风味，这一点大家也可以参考一下（P100~119）。

我们在咖啡卖场上看到的大多是经过烘焙的茶色咖啡豆，咖啡豆原本称为咖啡生豆，呈绿色。普通的咖啡店不会出售咖啡生豆，但是一些自己进行烘焙的专业咖啡店有售，所以大家可以尝试到这些专业咖啡店咨询。



咖啡豆的烘焙

咖啡生豆没有味道也没有香气。经过烘焙后才会散发出独特的香味。并且，根据烘焙程度的不同，成分的均匀程度也会发生变化。大家一定能找到自己喜欢的味道。

烘焙程序在以前看来专业程度很高，所以很多人都放弃了尝试，但是现在我们在家也可以很容易地进行烘焙。无论怎么说，出色的烘焙能够冲泡出美味的咖啡，这是最让人欣喜的一点。

冲泡方法

烘焙后便到了咖啡豆的研磨程序。提高冲泡质量的关键在于改变咖啡粉的粗细，我们要结合提炼方法来改变咖啡粉的粗细。接下来我们一起来了解一下咖啡用具与咖啡粉之间的关系吧！

提炼方法是多种多样的，我们稍后会为大家一一介绍。咖啡用具的种类姑且不论，我们要注意均匀研磨咖啡豆。如果研磨不均匀，冲泡出来的咖啡就会出现浓度差，味道也会有瑕疵。

请大家享用美味的咖啡！



烘焙要点

所谓烘焙

指的就是煎炒咖啡生豆。咖啡豆经过煎炒，就会变成我们平常所看到的色泽和味道。烘焙程度可以分为“浅度烘焙”“中度烘焙”“深度烘焙”3个阶段。但是这种分类方式并不能够细分咖啡的味道，所以我们采用烘焙的8种方式进行分类，从极浅烘焙到极深烘焙（P6）。

极浅烘焙，浅烘焙为浅度烘焙；微中烘焙，中烘焙为中度烘焙；深烘焙和极深烘焙为深度烘焙。

浅度烘焙的酸味会比较浓，深度烘焙的苦味会比较浓。这种变化在很多咖啡豆当中都是相通的，所以咖啡的烘焙程度能够成为了解咖啡风味的大致线索。但是，产自高地的阿拉比卡咖啡豆即便是经过深度烘焙，也会留下酸味，所以我们对这一点也要做一下了解。

购买咖啡豆的时候，好好查看咖啡豆的外表也是鉴别要点之一，烘焙程度合适的咖啡豆膨胀程度好，色泽均匀。如果咖啡豆有瑕疵，那么咖啡就容易出现杂味。烘焙过后的大约2周内为咖啡豆最新鲜的状态。所以我们可以购买在这期间能够喝完的咖啡量，这一点也很重要。



烘焙与时间

新鲜的咖啡豆烘焙后并没有放置那么久的时间，虽然说这种咖啡豆很好，但是它并不像烘焙后马上冲泡的咖啡美味。咖啡豆经过烘焙后，会产生大量的二氧化碳，如果我们将其研磨成粉状并冲泡，会产生大量的粗气泡，咖啡粉与水的融合度很差。我们可以将烘焙过后的咖啡豆放置一段时间后再冲泡，这时的咖啡才是最美味的。

根据烘焙程度的不同，咖啡的酸味和苦味强弱会有很大的区别，但是咖啡最本质的美味大多是由咖啡豆的品质决定的。所以在咖啡豆的加工过程中，我们要注意使用优质的咖啡豆，合适的烘焙程度以及适当的贮存方式。

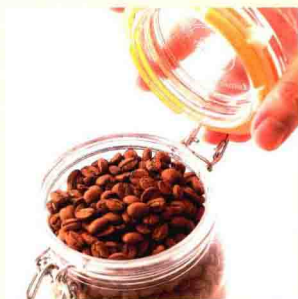
咖啡豆的贮存方式

为了延缓氧化速度，烘焙过后的咖啡豆要放置在远离紫外线的阴凉场所。即刻使用的咖啡豆要放入带垫片的咖啡罐内，并将罐子存放在阴凉的场所，尽量在烘焙后的2周内喝完。如果咖啡豆要保存2周以上时间，要将其放入带拉链的食品专用袋，并把袋子放入冰箱存放。使用时，将袋子取出，待恢复到常温即可。



用塑料袋将咖啡豆分成小份，最后分别放入带拉链的食品专用袋内进行冷冻保存。我们将它分成几小份，这样每次冲泡时使用需要的分量即可，十分便利。

将咖啡豆放入食物罐内，中间可以放入一些圆形的保鲜膜减少空气的量，这是为了减少罐内咖啡豆之间的空隙，延缓氧化的速度。



烘焙程度表

我们要根据咖啡的种类调整咖啡豆的烘焙程度!

FRENCH

法式极深烘焙

这种烘焙程度的咖啡基本没有酸味，苦味和醇香味很重。与牛奶混合在一起，有很重的咖啡味，适合于制作牛奶咖啡和拿铁。也适合于制作意大利浓咖啡。色泽接近于黑色。

CITY

中深烘焙

中深烘焙程度的咖啡酸味得到抑制，苦味和醇香味稍浓。咖啡店內和家庭內较为常见。色泽为深茶褐色。中、深程度烘焙的咖啡是生活在美国都市的人们喜欢的咖啡口味。



ITALIAN

意式极深烘焙

这种烘焙程度为最高程度。带有刺激感，苦味很重，香味很浓，适合于制作意大利浓咖啡等。色泽为黑色，表面有油膜。

FULLCITY

深烘焙

咖啡生豆含有脂肪成分，另外，深烘焙的咖啡没有酸味，苦味较为突出，大家可以享受到烘焙后残留下来较浓烈的味道。色泽呈深巧克力色。适合用于制作冰咖啡。

MEDIUM

微中烘焙

这种程度烘焙出来的咖啡豆开始有了咖啡的香味。如果在微中烘焙的程度下继续进行烘焙，咖啡豆的颜色就会逐渐变成我们平常所见到的栗子色。微中烘焙的咖啡主要呈酸味，略带一点苦味，口味香醇，适合于制作美式咖啡。

LIGHT

极浅烘焙

这是最轻度的烘焙程度。漂亮的小麦色，看起来十分美味。酸味比较突出，基本感觉不到香味和苦味，不适合饮用。极浅烘焙大多适用于测试烘焙程度，查看生豆特性的试饮情况。



HIGH

中烘焙

中烘焙程度的咖啡常见于咖啡店，这是最标准的咖啡豆烘焙程度，酸味，苦味，甜味十分均衡，适用于制作不加冰的咖啡以及拼配咖啡。色泽为茶褐色。

CINNAMON

浅烘焙

与极浅烘焙相比，香味比较突出，酸味浓，无苦味。这种烘焙程度与极浅烘焙一样，常用于测试。颜色与肉桂接近，酸味突出的优质咖啡豆很适合于制作黑咖啡。

研磨要点

用工具进行研磨

一般来说，咖啡的制作包括炒煎（烘焙）、研磨、冲泡，这3道程序是很重要的。如果我们能够在自己家中研磨已烘焙的咖啡豆是最好的。将咖啡豆研磨成粉状，增加咖啡豆与空气的接触面积，这样能够加快氧化的速度，增加咖啡的香味。

咖啡粉的粗细称为细度。这中间可以分为4个阶段，分别是“粗研磨”“中研磨”“细研磨”和“极细研磨”，主要根据研磨工具来划分。咖啡豆颗粒的大小决定提炼时成分的渗出方式和过滤速度。意式浓咖啡机是在高压情况下让沸水流过，短时间内实现成分的提炼，适合成分易于提炼的极细研磨。如果运用于滤纸滴漏式咖啡制作，过滤时间（注入热水后提炼液体会滴漏到咖啡壶内）较长，到最后才能提炼出咖啡豆中的成分，甚至连焦糊味也会被提炼出来，所以我们要根据器具选择合理的研磨方式。

研磨咖啡豆的时候，要特别注意粉的均匀性。如果大颗粒与小颗粒混合在一起，那么咖啡的浓度、酸味、苦味都会有瑕疵，是一种带杂味的咖啡。

另外，还有一个要注意的地方，就是微粉，也就是细粉的发酵量。如果微粉过多，焦糊味和涩味都会比较突出。细粉的发酵量是由咖啡研磨机的种类决定的。

研磨的颗粒大小与提炼器具

粗糖大小。适合于法式压滤咖啡过滤器等，这种沉浸式提炼器具通过调整咖啡粉与沸水接触时间的长短改变咖啡的味道，沸水无限循环进行提炼操作。



提炼器具

法式压滤咖啡过滤器
滤纸滴漏式咖啡过滤器
咖啡厂家过滤器等



介于砂糖与粗糖之间的大小。这种细度适合于滤纸滴漏式咖啡机以及法兰绒滴漏式咖啡机等家庭普遍使用的提炼器具。这种细度易于提炼，酸味、苦味和浓度都能均衡提炼。

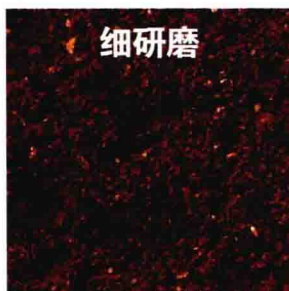


提炼器具

滤纸滴漏式咖啡过滤器
法兰绒滴漏式咖啡机
虹吸式咖啡机等



砂糖大小。这种细度的咖啡粉提炼时去除了苦味，适合于冲泡意式浓咖啡以及用滴漏式咖啡壶制作而成的浓咖啡。也可以用于长时间沉浸于水中进行提炼的冰滴咖啡。



提炼器具

滴漏式咖啡壶
滤纸滴漏式咖啡过滤器等



粉状细度。这种细度的咖啡粉容易提炼出酸味浅，苦味突出的咖啡。主要用于冲泡意式浓咖啡。有些研磨机无法研磨到粉状细度，所以我们购买研磨机时要仔细确认。



提炼器具

意式浓咖啡机等



咖啡研磨机的挑选方法

大致种类

研磨机大致可以分为手动研磨机和电动研磨机。手动研磨机可以让人享受研磨咖啡豆时亲自动手的乐趣，价格也比较合适。旋转手柄的速度并不稳定，但是如果我们习惯了这种节奏，就不会有什么问题了。

电动研磨机是用一种类似螺旋桨一样的刀片磨碎咖啡豆，其优点是易于维修，但是由于电动研磨机没有粒度调整功能，所以必须根据研磨时间的长短来判断调整粒子的大小。优质的研磨机不仅能够调整粒度，也可以减少细粉与摩擦热的发生，从而保持住咖啡豆原本的味道。

咖啡研磨机的大致种类

手动研磨机



亲动手进行研磨
带给人们操作乐趣

电动研磨机



大小合适且维修方便

优质电动研
磨机能够调
整粒度

