



刘家维 / 著 杨志雄 / 摄影

ESPRESSO 咖啡大全

成为咖啡大师必学全秘技



从最基本的知识、细节，
带你一步步
向专业咖啡师迈进！

设备选购、冲煮流程、双杯冲煮、完美萃取、
咖啡馆空间动线设计，为你详细解说；
基本拉花、进阶拉花、传统与创意咖啡，
全书以step by step的步骤图解，加上详尽的文字说明，
让你一目了然，轻松学会；
还有国内外咖啡赛事的比赛规则、必胜秘诀，悉数教给你。



光明日报出版社



ESPRESSO

咖|啡|大|全

成为咖啡大师必学全秘技

胡家雄 著 杨志雄 摄影



光明日报出版社

图书在版编目(CIP)数据

咖啡大全/刘家维著. — 北京: 光明日报出版社,
2014.5
ISBN 978-7-5112-6339-1

I. ①咖… II. ①刘… III. ①咖啡—基本知识 IV.
①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第069467号

著作权合同登记号: 图字01-2014-2319

中文简体字版于2014年经“四块玉文化有限公司”安排授权由“光明日报出版社”出版之文字。

咖啡大全

著 者: 刘家维

责任编辑: 李 娟

策 划: 多采文化

责任校对: 于晓艳

内文排版: 百朗文化

责任印制: 曹 净

出版方: 光明日报出版社

地 址: 北京市东城区珠市口东大街5号, 100062

电 话: 010-67022197 (咨询) 传 真: 010-67078227, 67078255

网 址: <http://book.gmw.cn>

E-mail: gmcbbs@gmw.cn lijuan@gmw.cn

法律顾问: 北京天驰洪范律师事务所徐波律师

广告经营许可证: 京西工商广字第8134号

发行方: 新经典发行有限公司

电 话: 010-68423599 E-mail: duocaiwenhua2014@163.com

印 刷: 北京艺堂印刷有限公司

本书如有破损、缺页、装订错误, 请与本社联系调换

开 本: 787×1092 1/16

字 数: 280千字

印 张: 18

版 次: 2014年5月第1版

印 次: 2014年5月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5112-6339-1

定 价: 69.80 元

版权所有 翻印必究



ESPRESSO

咖|啡|大|全

成为咖啡大师必学全秘技

胡家雄 著 杨志雄 摄影



光明日报出版社

先知先赢的一本书

知识、技术加上品味造就了大众对咖啡有更深层的想像空间。近几年台湾咖啡业的蓬勃发展给予喜爱咖啡并想创业的人多了一个选择。咖啡是跨农业、工业及服务产业的知识产业，其中意式咖啡 Espresso 显然在机械的运用、配豆技术及花式的创意上有其专业领域。台湾在机器设备上和世界咖啡大国亦步亦趋毫不落后，但是技术钻研的过程似乎除了咖啡师的相互学习和速成的补习班外，鲜有一本可以完整自修并有学习深度的参考书。

2008 年家维在 Asia Barista Championship 亚洲咖啡大师比赛中获得第 3 名与最佳 Espresso 的荣衔。2010 年代表台湾参加世界杯虹吸壶大赛获得亚军。家维是少数在意式机器咖啡及手工咖啡两个领域同时在国际咖啡舞台上享有佳誉的专家，但是他仍以孜孜不倦的学习态度钻研咖啡的相关议题。

早在 3 年前我就听家维提及，他正着手写一本有关意式咖啡的书，其间我们也讨论过写书有如立言必须锱铢必较。因此，我对这本书内容的严谨性十分有把握，包括从不同角度剖析机械原理、指导咖啡制作的细节等，尚难在其他参考书内发现。这本书提及了从不被认为是问题的问题，破解你想不透的迷思，为你解答许多有关意式咖啡的疑问，想要学习或深入了解意式咖啡者，有了这本先知工具书，就会明白古人所言“工欲善其事，必先利其器”的道理了。

谨以此序嘉勉一位年轻优秀的咖啡大师牺牲了玩乐时光，将他的经验所学与钻研的知识心得分享给意式咖啡的爱好者。

台北精品咖啡商业发展协会 理事长

陳若愚



一位值得尊敬的好对手， 一位值得珍惜的好朋友

首次认识家维是在 2006 年的 TBC 大赛上，让我对这位选手印象深刻的是，他是首位在比赛上使用双磨豆机的人，在 10 分钟的测试里，这需要相当的胆识与冲煮技巧，与他对战的 3 年里他一直都是我不敢轻视的对手。真正开始深入交流，是我代表台湾参加第二届全亚洲大赛（第一届是家维），我寻求他的经验帮助，他一口应允。在我 2010 年的亚洲赛练习里，家维的冲煮浓缩技巧与对意式咖啡的想法，让我在练习时有了不同的视野，因此在我夺冠的背后，他绝对是功臣之一。

在 2010 年台湾的虹吸大赛中，我又看到家维上场，身为好朋友看到他在赛场上利落的身手、精准的计算与夺冠的斗志，我在心里为他喝彩，家维是少数在意式与虹吸咖啡中都有耀眼表现的选手之一。

每一杯咖啡，都有一段故事
每一个上场的选手都有自己的 15 分钟
在赛场上
家维跟我们分享了他的咖啡豆
家维跟我们分享了他的冲煮
家维跟我们分享了他的卡布与浓缩
家维跟我们分享了他的创意与童年
家维跟我们分享了他的人生
在这本书里，你可以得到的

不是只有咖啡，而是这位选手

他的人生观与价值观

家维

你不只是一个值得尊敬的好对手

你也是一位值得珍惜的好朋友

家维告诉我，身为咖啡师最有价值的是

也许我没有世界上最多的财富

但我手上有我觉得世界上最好喝的一杯咖啡

2008 年 台北咖啡节创意咖啡冠军

2009 年 台湾咖啡大师亚军

2009 年 台北咖啡节创意咖啡冠军

2010 年 亚洲咖啡大赛（Asia Barista Championship）冠军

莊宏毅

细腻与理性兼具的咖啡书

认识家维已经8年了，从一开始的咖啡师角色，他就表现出与其他咖啡师不同的细腻与理性，从他在咖啡比赛中创新与大胆的展示就可以了解到。接着他开始转换不同的角色，咖啡比赛选手、咖啡比赛教练、咖啡比赛评审、咖啡比赛规划承办人、机器设备维修师、咖啡烘焙师、咖啡教学讲师、生豆供应商、咖啡销售相关业务员，让自己在不同的领域展现自我，如此丰富多元的经历与知识，不是一般咖啡从业人员所能具备的，家维通过这本咖啡书籍将他多年来累积的知识与技术无私地分享给大家。我认为这本咖啡书籍将会是所有咖啡从业人员都必须研读的一本好书，也势必让整个咖啡产业提升。让我们一起为咖啡产业努力吧！

GABEE. 创办人

第一、三届台湾咖啡大师比赛冠军

第一位世界咖啡大师比赛台湾区选手

Coffee Tea&Ice cream 专业国际咖啡杂志台湾区主编





咖啡充满科学与感性元素， 需“大胆怀疑，小心求证”

接触咖啡不知不觉已有8年的光景，回想刚踏入咖啡领域时，台湾关于意式咖啡的知识还很匮乏，只能靠着两三本翻译书籍与网络的一些讨论区来了解相关的理论与知识，鲜有系统的资料让我可以深入地了解意式咖啡的理论与吧台的实际操作技巧。

唯有靠着不断的摸索与大胆的实验才能够窥知一二，3年前开始有了将自己了解的所有关于意式咖啡的知识写下来的想法，希望让之后的学习者可以有本好用的工具书。因此写下这本书的同时，也代表着我想要无私地分享这几年在咖啡领域所学习到的一切。在整理这些内容的同时，不知不觉对于Espresso领域更加着迷，这充满科学与感性元素的饮品，让许多人都深深迷恋。

在学习咖啡的过程中，幸运的我遇到许多不吝赐教的老师，毫无保留地与我分享在咖啡知识上的一切，无论是在学习上还是比赛过程中，都可以得到许多人的无私传授，让我可以懂得比别人更多，学得比别人更快。

也感谢父母亲在这几年里一直支持我从事咖啡相关的工作，并特别感谢我的咖啡启蒙老师八叶咖啡的郭崇宏先生，让我在接触咖啡的开始就了解到精品咖啡的奥妙，也让我的技术比许多人更扎实与精进。

通过这本书，我希望能够提供给读者一些系统的理论，不再被模糊的理论与不踏实的做法所误导，让学习咖啡的过程中的诸多疑问都能够有正确的解释，书中所提及的理论与做法都是经过我无数次的验证得来的，因此也鼓励大家在学习咖啡的路上随时抱着“大胆怀疑，小心求证”的心态来面对咖啡，也希望这本书可以帮助有志从事这个行业的人，让他们可以更快速地学习到意式咖啡的技术。

劉家維



目 录

推荐序 / 陈若愚	02
推荐序 / 庄宏彰	04
推荐序 / 林东源	06
作者序 / 刘家维	08

第一章

认识Espresso真好

Espresso 的历史与原理	14
关于Espresso	16
意式咖啡机的起源	19
意大利咖啡文化	24
台湾意式咖啡文化	29
意式咖啡机的冲煮原理	33
理性与感性兼具的萃取	38

第二章

Espresso的幕后功臣

机器与工具	46
知己知彼 百战百胜	48
全自动咖啡机	51
营业型半自动咖啡机	52
家用型半自动咖啡机	58
行动式意式咖啡器具	60
磨豆机	62
填压器	68
其他吧台工具	72





第三章

美好的Espresso制成术

咖啡冲煮原理与技巧	76
咖啡豆的挑选	78
冲煮流程	80
磨豆机的使用	84
把手填粉	90
粉饼填压（填压方式）	94
冲煮与品尝	98

第四章

Espresso的美貌养成术

奶泡的制作	102
美丽的奶泡拉花	104
牛奶与奶泡	106
牛奶发泡工具	108
蒸汽管发泡技巧	110
拉花艺术——奶泡成型的原理	118
拉花艺术——构图技巧	120

第五章

Espresso的华丽装饰

拉花图形示范	126
基本图形篇	128
圆形	130
苹果	132
心形	134
郁金香	136
叶子	138
叶脉心	140



进级图形篇	142
双叶	144
羽毛	146
翅膀	148
三叶	150
双心	152
心花	154
高级图形篇	156
翻转叶子	158
雪花	160
双叶郁金香	162

第六章

Espresso的百变姿态

饮品示范	164
呈现不同风味的Espresso	166
工具篇	168
材料篇	172
传统饮品篇	180
浓缩咖啡Espresso	183
罗马式咖啡Espresso Romano	185
可瑞特咖啡Espresso Corretto	187
美式咖啡Caffè Americano	189
冰美式咖啡Iced Caffè Americano	191
玛琪雅朵咖啡Espresso Macchiato	193
康宝蓝咖啡Espresso Con Panna	195
卡布奇诺Cappuccino	197
冰卡布奇诺Iced Cappuccino	199
巧克力卡布奇诺Cappuccino con Cacao	200
摩卡奇诺咖啡Mochacino	205
拿铁咖啡Caffè Latte	206
冰拿铁咖啡Iced Caffè Latte	211



焦糖玛琪雅朵拿铁咖啡	
Caramel Latte Macchiato	212
摩卡巧克力咖啡Caffè Mocha	216
冰摩卡咖啡 Iced Caffè Mocha	221
意式冰淇淋咖啡Gelato con Caffè	223
花式饮品篇	224
人生的滋味：酸、甜、苦、辣	226
糖裹巧克力橘子Orangettes	228
芋香咖啡Coffee with Taros	231
童年Childhood	234
杜鹃Azalea	238
满山红	240

第七章

给Espresso一个舒适的家

吧台工作与规划	242
设备采购须知	244
吧台规划须知	248
动线规划建议	252
吧台流程	255
例行机器保养流程	262
简易故障排除	267

第八章

征战Espresso

意式咖啡赛事介绍	268
世界意式咖啡师大赛（WBC）	270
世界杯咖啡大师台湾选拔赛（TBC）	277
亚洲意式咖啡师大赛（ABC）	278
世界拉花大赛（WLAC）	281
Mill Rock Latte Art西雅图拉花大赛	285



第一章

认识Espresso真好

Espresso 的历史与原理

