

柯明川 著  
廖家威 摄影

SPECIALTY COFFEE

# 精选咖啡

成为咖啡专家的第一本书

第2版

必须认识精选咖啡，才能真正品尝出咖啡的原始香味。



旅游教育出版社  
Tourism Education Press

北京市版权局著作权合同登记图字：01-2009-6362

策划编辑：冉颖

责任编辑：冉颖

### 图书在版编目（CIP）数据

精选咖啡：成为咖啡专家的第一本书 / 柯明川著；廖家威摄. —2版. —北京：旅游教育出版社，2012.1

ISBN 978-7-5637-1815-3

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

中国版本图书馆CIP数据核字（2011）第248875号

中文简体版 ©2010 由旅游教育出版社 发行

本书经上旗文化事业股份有限公司授权，同意经由旅游教育出版社出版中文简体字版本。  
非经书面同意，不得以任何形式任意重制、转载。

## 精选咖啡——成为咖啡专家的第一本书（第2版）

柯明川 著 廖家威 摄影

---

出版单位：旅游教育出版社

地 址：北京市朝阳区定福庄南里1号

邮 编：100024

发行电话：（010）65778403 65728372 65767462（传真）

E-mail：tepx@163.com

排版单位：北京润和佳艺工作室

印刷单位：北京中科印刷有限公司

经销单位：新华书店

开 本：889×1194 1/24

印 张：8.5

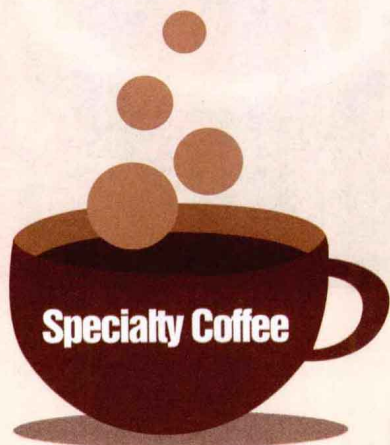
字 数：160千字

版 次：2012年1月第2版

印 次：2012年1月第1次印刷

定 价：35.00元

（图书如有装订差错请与发行部联系）



# 精选咖啡

成为咖啡专家的第一本书

柯明川◎著 廖家威◎摄影



旅游教育出版社  
Tourism Education Press



## 作者序

### 在人与人之间， 永远有一杯温暖的咖啡

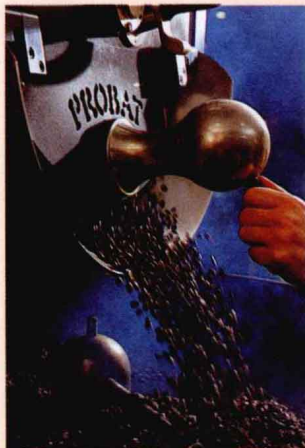
20多年来，始终深爱着咖啡，每日一杯，灵感如泉；咖啡之于我，已是生活中最亲密的伴侣。

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只船，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。



# Specialty Coffee



在生活上，咖啡则是人际间的润滑剂，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！

本书的完成，还要感谢“克立玛”的钟引弘先生、“豆工房”的简辅贤先生，以及“LA VIE CAFÉ”的张萍小姐提供场地拍照，并对他们长期经营精选咖啡表示敬意。

柯明川



 新版序

## 开启一条咖啡“道”

外表看起来差异不大的咖啡豆，在暗褐色的外表下，到底隐藏了多少不为人知的秘密？

掀开一页咖啡史，洋洋洒洒各种学说研究，经常搅得人眼花缭乱，越看越糊涂。一些专有名词，以及莫衷一是的说法，更让有心想摸透咖啡何以具有如此神奇魅力的人，始终不得其门而入。

喜欢咖啡的人，会对咖啡产生严重耽溺的依赖感。他们不能一日没有咖啡，更无法忍受喝到不对味的咖啡。

喝到一杯真正的好咖啡，是一种幸福，所以值得细细品味、苦苦追求。而好咖啡的定义，绝对不只是闻起来香而已，它所供应的绝对是一种完全满足的感受；从眼、鼻、口、喉，一路到胃，甚至最终排出人体



的过程，每一个环节都必须发挥好咖啡的特色，才能真正让人透过咖啡，得以重新酝酿心情、浸泡思绪，然后脱颖而出，找到新生的出口和喜悦。随着醇浓的咖啡香，所有的好心情也将感染周遭的每件事务。这就是精选咖啡所追求的崇高境界！

所以，必须认识所谓的精选咖啡，才能品尝出地道的咖啡真味！

本书作者柯明川先生目前在金融界担任高级经理人的职位，本身既不卖咖啡，也不做咖啡豆生意。但是，他绝对是个十足喜欢喝精选咖啡的标准咖啡迷。

基于对咖啡的热爱，他利用在美攻读硕士学位之便，到处搜集相关咖啡知识，甚至亲自到各贩卖顶级咖啡豆的咖啡专卖店，以及生产精选咖啡的庄园咖啡园去取经。回到台湾后，又利用公余之暇，两度赴美学习咖啡的专业知识与烘焙的技术。借由实地采访和研究后，终于获得许多外行人无法参透的咖啡内涵。最重要的是，他以一个业外人的角色，为读者秉持最客观、公正的立场，将各种正反优劣意见，以极为平实的角度呈现出来。

不管是为进阶考虑，或是为从事更专业的咖啡业者进修之用，这本《精选咖啡》，深入浅出地把咖啡的原始精神一一披露，希望读者透过一个有心追求咖啡真情的咖啡迷，找到一条属于自己亟于了解的咖啡“道”。

陈照旗



The image features three white ceramic cups with handles, arranged in a diagonal line from the top left to the bottom right. The cups are set against a warm, textured background that resembles a coarse fabric or burlap. The lighting is soft and directional, coming from the upper left, which creates gentle highlights on the rims and handles of the cups, while casting subtle shadows. The overall mood is warm and minimalist.

# Contents

目 录



Part  
01

# Specialty Coffee

## 第一章 什么是精选咖啡 p.13

- 精选咖啡的起源 p.14
- 精选咖啡的意义 p.16
- 人类本来都喝精选咖啡 p.19
- 精选咖啡的百年长夜 p.20
- 精选咖啡的曙光 p.25



Part  
02

# Coffee Species

## 第二章 精选咖啡的血统与品种 p.33

- 咖啡的血统 p.34
- 精选咖啡的主要品种 p.36
- 阿拉比卡豆与罗布斯塔豆的比较 p.38
- 咖啡树 p.041
- 叶、花与果实 p.42
- 种子——咖啡豆 p.43

Part  
03

# Coffee Processing

## 第三章 生豆的处理 p.47

- 采收 p.48
- 处理 p.50
- 日晒法 p.51
- 水洗法 p.53
- 半洗式或半干式 p.55



Part  
04

# Coffee Grading

## 第四章 咖啡豆的分级 p.57

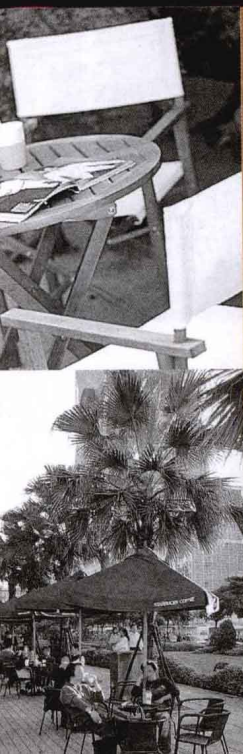
- 为什么要分级 p.58
- 分级是重要指标而非唯一指标 p.58
- 分级的方法 p.58

Part  
05

# Coffee Estate

## 第五章 陈年咖啡与庄园咖啡 p.71

- 陈年咖啡 p.72
- 庄园咖啡 p.74



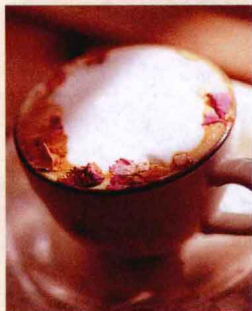


Part  
06

## Coffee Roasting

### 第六章 精选咖啡的烘焙方法 p.79

- 发现烘焙 p.80 ● 烘焙的工具——烘焙机 p.81
- 烘焙是什么 p.85 ● 为何会有爆裂声 p.88
- 烘焙所造成的变化 p.89 ● 烘焙的程度 p.90
- 精选咖啡与商业咖啡的烘焙有何不同 p.92
- 温度时间比的曲线烘焙法 p.94



Part  
07

## Fresh Coffee

### 第七章 新鲜才是精选咖啡 p.97

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

Part  
08

## Coffee Grinding

### 第八章 精选咖啡的研磨 p.111

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







Part  
09

# Coffee Brewing

## 第九章 如何冲煮一杯好咖啡 p.125

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



Part  
10

# Espresso

## 第十章 意大利式浓缩咖啡 p.147

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

Part  
11

# Coffee Origins

## 第十一章 各国咖啡豆 p.175

- 亚洲 p. 176 ● 非洲 p. 185 ● 美洲 p. 189 ● 大洋洲 p. 197
- 寻找一杯有幸福感的好咖啡 p. 198
- 附录：咖啡玩家网站 p. 203





OLIVES

PRIMO

105





# Part 01

## 第一章

# 什么是精选咖啡

咖啡已经是相当普遍的饮料，但是真正了解它的人还是很有限。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





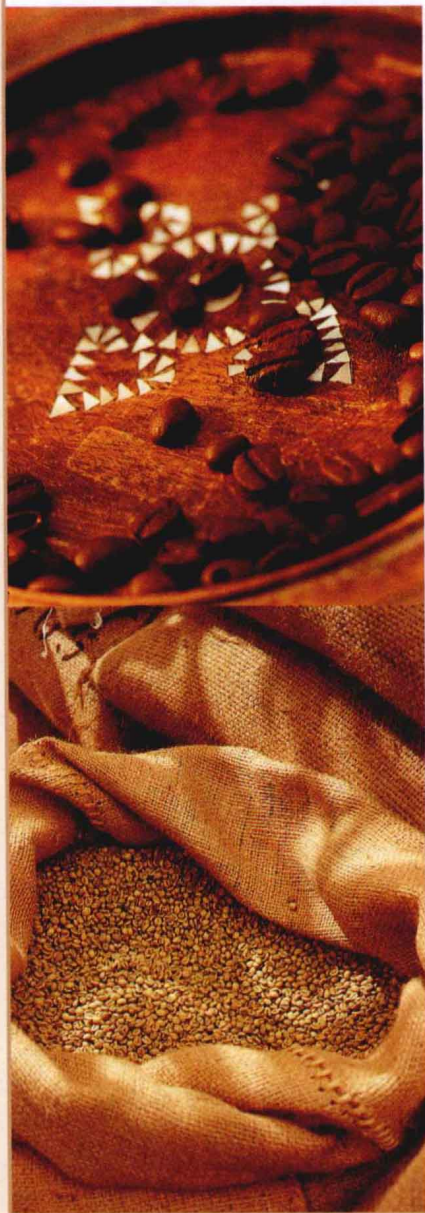
# Specialty Coffee

## 精选咖啡的起源

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，有别于只重视营销而不重视质量的商业咖啡（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





# Specialty Coffee

品中，制成罐装或速溶咖啡，再以密集的广告营销全美。

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1.5万公斤）。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”（Knutson 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。

