



带您品鉴人气咖啡的迷人魅力
尽情享受自制咖啡的个性美味
迄今最详尽的咖啡饮品大全

享受香浓咖啡

ENJOY FRAGRANT COFFEE

(日) 成美堂出版编辑部◎编著
王昕昕◎译



：[コーヒーの事典]

田口 護]

ght © SEIBIDO SHUPPAN 2008

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.

©2010, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由日本成美堂出版株式会社授权辽宁科学技术出版社在中国范围独家出版简体中文版本。著作权合同登记号：06-2010第62号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

享受香浓咖啡/(日)成美堂出版编辑部编著;王昕昕译.—沈阳:辽宁科学技术出版社,2011.1

ISBN 978-7-5381-6764-1

I.①享… II.①成…②王… III.①咖啡—通俗读物 IV.①TS273-49

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第236636号



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

装帧设计:刘敬利

出版发行:辽宁科学技术出版社

(地址:沈阳市和平区十一纬路29号 邮编:110003)

印刷者:北京天成印务有限责任公司

经销者:各地新华书店

幅面尺寸:172mm×245mm

印张:10

字数:58千字

出版时间:2011年1月第1版

印刷时间:2011年1月第1次印刷

责任编辑:郭莹谨严

责任校对:合力

书号:ISBN 978-7-5381-6764-1

定价:39.80元

联系电话:024-23284376

邮购热线:024-23284502

E-mail:lnkjc@126.com

http://www.lnkj.com.cn

本书网址:www.lnkj.cn/uri.sh/6764

享受香浓咖啡

ENJOY FRAGRANT COFFEE

(日) 成美堂出版编辑部◎编著
王昕昕◎译



辽宁科学技术出版社
· 沈阳 ·

目录

CONTENTS

第一章 冲泡美味咖啡

让咖啡越来越美味..... 6

第1节 挑选咖啡豆 8

阿拉比卡和罗布斯塔..... 8

咖啡豆的等级..... 10

烘焙程度..... 14

研磨咖啡豆..... 16

第2节 冲泡咖啡 20

咖啡壶的种类..... 20

冲泡方法与咖啡风味的关系..... 22

滤泡式咖啡壶..... 24

滴漏式咖啡壶..... 30

滤泡式与滴漏式的冲泡指南..... 34

法式咖啡壶..... 40

意式咖啡机..... 42

摩卡壶..... 44

专栏

咖啡的功效..... 48



第二章 21种花式咖啡秘方

咖啡店必点咖啡与人气咖啡饮品集... 50

第1节 咖啡店必点咖啡 51

欧蕾咖啡..... 51

摩卡咖啡..... 52

卡布奇诺..... 53

维也纳咖啡..... 54

肉桂咖啡..... 55

柠檬咖啡..... 56

黑咖啡..... 57

皇家咖啡..... 58

爱尔兰咖啡..... 59





冰咖啡·····	60
欧蕾冰咖啡·····	61
蜂蜜冰咖啡·····	62
冰摇咖啡·····	63

第2节 人气咖啡饮品集 ····· 66

玛罗奇诺咖啡·····	66
克烈特咖啡·····	68
香橙玛奇朵咖啡·····	70
提拉米苏咖啡·····	72
柠檬卡布奇诺·····	74
萨尔玛咖啡·····	76



草莓欧蕾咖啡·····	78
糖栗欧蕾咖啡·····	80
专栏	
咖啡杯·····	84



第三章 做家庭咖啡师，享受自家烘焙的乐趣

第1节 烘焙咖啡豆 ····· 86

易烘焙的咖啡种类·····	86
去除瑕疵豆·····	88
瑕疵豆与杂物的种类·····	90
适宜的烘焙程度·····	92
使用手柄滤网烘焙咖啡豆·····	96
双重烘焙·····	102
混合咖啡·····	104

第2节 挑战多种萃取方法 ····· 106

各种个性冲泡法·····	106
水滴式咖啡壶·····	108
土耳其咖啡壶·····	110



虹吸壶..... 112

咖啡滤壶..... 114

第3节 制作点心 116

适合喝咖啡时食用的小点心..... 116

达克瓦兹..... 117

巴黎沛斯特..... 118

皇家蛋糕..... 119



月牙甜点..... 120

格尼斯库派..... 122

专栏

咖啡师..... 124



第四章 咖啡豆一览

第1节 咖啡树 126

第2节 咖啡豆的加工 128

第3节 产地简介与风味排行榜... 130

非洲、中东地区的咖啡品种..... 132

亚洲、太平洋地区的咖啡品种... 134

南美洲地区的咖啡品种..... 136

中美洲、加勒比海地区的咖啡品种

..... 138

专栏

对咖啡生产者的援助..... 141

专栏

咖啡专业人士..... 142

咖啡的历史..... 144

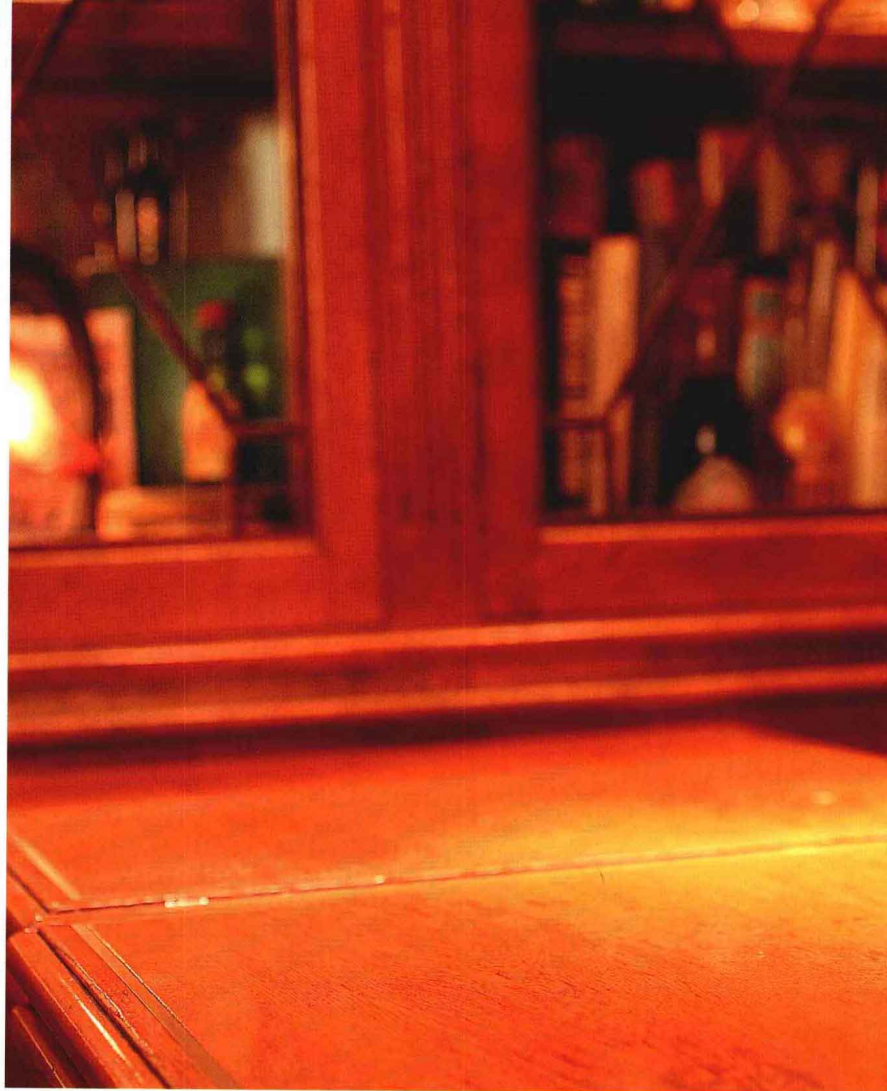
咖啡知识问答..... 148

咖啡专用名词..... 152

第一章

冲泡美味咖啡

冲泡出像咖啡店里那样美味的咖啡绝非难事。从挑选咖啡豆到萃取咖啡，如能注意各个步骤中的要点，即使坐在家中，也能享受到不逊于咖啡店里的美味咖啡。那么，就让我们开始美味咖啡之旅吧。



让咖啡越来越美味

随着咖啡豆质量评价新标准的出台和咖啡机的发展进化，咖啡文化越来越发达，咖啡愈加贴近我们的生活。



冲泡一杯美味的咖啡

第一节

挑选咖啡豆



P8~P18



品种、质量、烘焙程度不同的咖啡豆所制作出来的咖啡味道迥异，购买咖啡豆时，应注意咖啡豆的以上几点性质。



第二节

冲泡咖啡



P20~P45



冲泡咖啡的开水温度会对咖啡的口感产生影响，冲泡时，应牢记这一点，并依据正确的步骤进行冲泡。



完成

第一章由“挑选咖啡豆”和“冲泡咖啡”两部分组成。为了能冲泡出一杯美味的咖啡，我们一定要牢记这两个步骤。



街边咖啡店林立，咖啡早已成了我们生活中不可或缺的饮品。如今，咖啡正迎来它的新时期。

精品咖啡的出现就是其表现之一。向来，一说到咖啡的种类，我们会提到巴西、哥伦比亚之类的国名地名。但是，如今出现了标明产地、乃至制作方法的品牌咖啡。由精挑细选的高质量咖啡豆所制成的咖啡被定义为精品咖啡，成为固有名词，这类咖啡恰好迎合了对咖啡高要求的消费者们的需要。换言之，真正品味咖啡的时代来临了。

家庭冲泡咖啡的工具也越来越先进。尤其是意式咖啡机，这类咖啡机价格适中，易于购买。第一章分挑选咖啡豆和冲泡咖啡两个步骤介绍了家庭美味咖啡的冲泡法则。

第1节

挑选咖啡豆

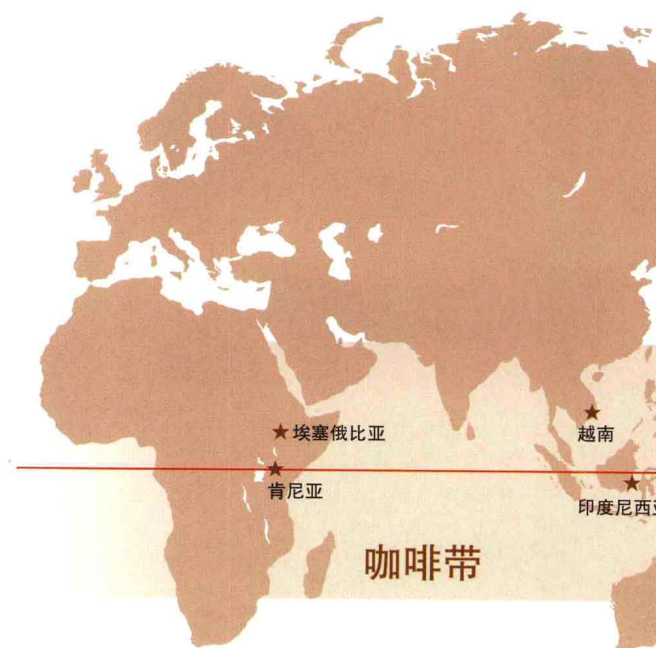
咖啡的风味与口感千差万别。世界各地种植的咖啡，其品种与区域有哪些区别呢？让我们先了解一下这些特征，再去挑选咖啡豆。

根据咖啡树的原种来划分
咖啡豆的种类

阿拉比卡和 罗布斯塔

世界上有六十多个国家种植咖啡树。了解咖啡的各种风味特征的过程，其乐无穷。那么，让我们首先来了解一下由于咖啡树种类不同而引起的咖啡风味的变化。

咖啡的主要产地



阿拉比卡咖啡种植于高原地区，与盆地相比果实的生长期长，因此质量好。

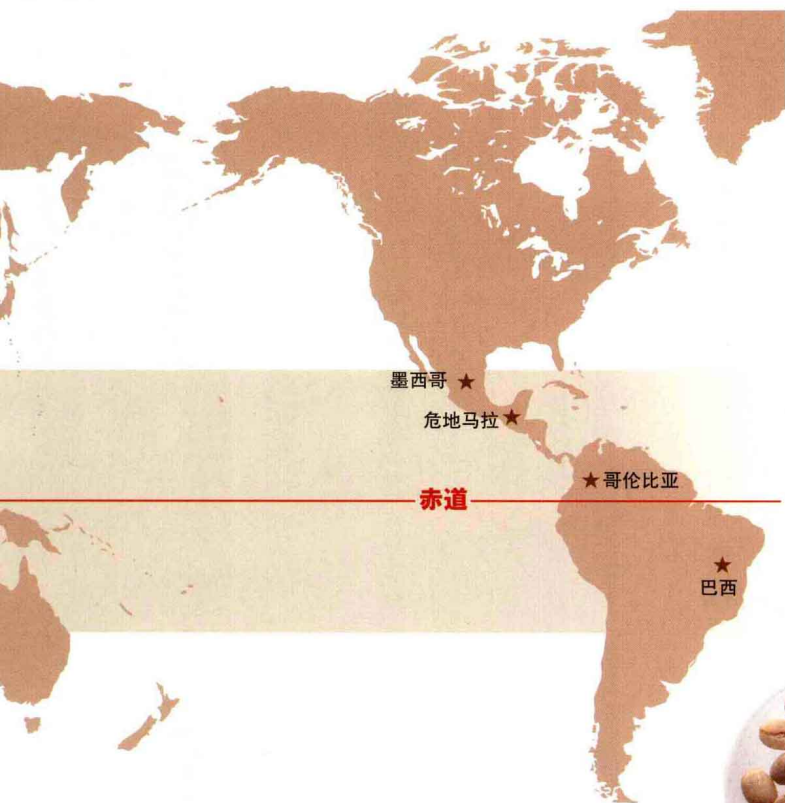
风味优越的阿拉比卡咖啡豆

店里出售的咖啡豆主要是阿拉比卡和罗布斯塔两种咖啡豆。要想冲泡出美味的咖啡，最好选择阿拉比卡咖啡豆。

埃塞俄比亚原产的阿拉比卡咖啡占世界咖啡总产量的 70% ~ 80%，风味好，品质高。阿拉比卡不耐高温、高湿、霜冻，因此，只在南美洲和非洲才能种植。

罗布斯塔咖啡原产于刚果，生长在高温、高湿的印度尼西亚。罗布斯塔咖啡风味独特，常被用来制作速溶咖啡和冰咖啡。咖啡发烧友中如有要做混喝咖啡的，才会用到罗布斯塔，一般情况下，他们冲泡咖啡时是没有理由去选择罗布斯塔的。

咖啡树原种除了阿拉比卡和罗布斯塔外，还有利比里卡等其他品种，但被广泛种植的还是阿拉比卡和罗布斯塔这两种。



赤道至南北回归线之间的南北纬 25° 附近，是种植咖啡的理想地带。这一区域被称为“咖啡带”。巴西和哥伦比亚是咖啡的两大生产国。印度尼西亚大量生产罗布斯塔咖啡。

形状比较



罗布斯塔咖啡



阿拉比卡咖啡



罗布斯塔咖啡豆厚重饱满。阿拉比卡咖啡豆则薄且细长，一看便知其风味温和细致。



了解判断咖啡豆质量的3种标准

咖啡豆的等级也叫做级别，是在咖啡豆发酵前就被判定好的。判定咖啡豆的等级有3种标准，即“海拔标高”、“咖啡豆的大小（过滤网号码）”和“瑕疵豆的数量+咖啡豆的大小”。这些标准使得挑选高质量的咖啡豆变得容易。

海拔标高即产地的海拔高度。这一检测标准的采用是由于在昼夜温差大的高原上种植的咖啡质量高、风味好。危地马拉的咖啡豆被标记为 SHB，萨尔瓦多的咖啡豆被标记为 SHG（参照右边的表格），说明了这两个产地的海拔高。

过滤网号码是指咖啡豆的大小。一般来说，咖啡豆越大质量越高。哥伦比亚的咖啡豆可分为“顶级”和“特优级”两大类。因前者 17mm 的咖啡豆占 80% 以上，后者 14 ~ 16mm 的咖啡豆占 80% 以上而得名。过滤网号码越大咖啡豆也就越大，所以把“顶级”作为上等咖啡豆的等级标志。

瑕疵豆的数量+咖啡豆的大小是依据石子等掺杂物的数量与咖啡豆大小两者进行综合判断的标准。夏威夷的科纳咖啡豆掺杂物数量少、颗粒大，是等级最高的“超级”级别。“超级”之后是“特级”级别和“NO.1”级别。产地不同，标记方法也不尽相同，譬如巴西把“NO.2”作为最高等级，而也门摩卡玛丽塔把“NO.9”作为最高等级。巴西在“瑕疵豆的数量+咖啡豆大小”的评判标准之外，还加上了风味评价标准。

同一产地的咖啡豆也分等级且质量有别

咖啡豆的等级

咖啡豆的产地看名称即可知道。但知晓咖啡的各个等级，才是培养眼光的第一步。另外，对于备受瞩目的精品咖啡也要有所了解。



例如哥伦比亚顶级、哥斯达黎加 SHB。如能知道产地名后面表示等级的各类名称的含义，挑选咖啡豆就会变得轻而易举。

生产国的咖啡豆等级示例

1 按产地海拔标高分等级

生产国	海拔标高	等级（括号内为缩写形式）
 墨西哥	1000 ~ 1600m	顶级咖啡豆
	700 ~ 1000m	上等水洗咖啡豆（PW）
 危地马拉	1300m ~	特优级优质咖啡豆（SHB）
	1200 ~ 1300m	特级上等咖啡豆（HB）
	900 ~ 1050m	特级上等水洗咖啡豆（EPW）
 萨尔瓦多	1200m ~	特优级咖啡豆（SHG）
	900 ~ 1200m	特级咖啡豆（HG）
 哥斯达黎加	1200 ~ 1700m	特优级咖啡豆（SHB）
	800 ~ 1200m	特级咖啡豆（HB）

虽然各国对于咖啡等级的称呼有所不同，但海拔越高等级越高这一点是共通的。在寒冷地带种植的咖啡生长期长，成熟度高，故风味佳。

2 按咖啡豆的大小分等级

生产国	过滤网号码	等级
 哥伦比亚	S17 ~ (6.75mm ~)	顶级
	S14 ~ S16 (5.5 ~ 6.5mm)	特优级
 坦桑尼亚	S17 (6.75mm ~)	AA
	S15 ~ S16 (6 ~ 6.5mm)	AB

过滤网号码是按 1 英尺等于 64 刻度进行分类的。号码是 17 的咖啡豆，指的就是被规格为 17/64 英尺的过滤网筛除后的咖啡豆。一般来说，咖啡豆越大质量越高。



3

按瑕疵豆的数量、咖啡豆大小、咖啡风味分等级

生产国

评价方法



巴西

根据瑕疵豆的数量、咖啡豆大小、咖啡风味的三重标准进行评价。如下例所示，去除品牌标记后，咖啡规格与标准标示在出口港的名称之后，然后被出口到国外。

例

巴西 桑托斯 NO.2 过滤网号码 19 柔和
出口港名 瑕疵豆比例 咖啡豆大小 咖啡风味

瑕疵数量与瑕疵数图表

等级	No.2	No.3	No.4	No.4.5	No.5	No.6	No.7	No.8
瑕疵数	4 个以下	8 个以下	26 个以下	36 个以下	46 个以下	86 个以下	160 个以下	360 个以下

掺杂物	个数	瑕疵数	掺杂物	个数	瑕疵数
石头、木块、土块（大）	1 个	5	干果类	1 个	1
石头、木块、土块（中）	1 个	2	发酵豆	2 个	1
石头、木块、土块（小）	1 个	1	蛀虫豆	2 ~ 3 个	1
黑豆	1 个	1	生煎斑	5 个	1
银皮	1 个	1	贝克豆	3 个	1
咖啡皮（大）	1 个	1	残缺豆	5 个	1
咖啡皮（小）	2 ~ 3 个	1	发育不良豆	5 个	1

通过抽样调查 300g 的咖啡豆，计算出的各类掺杂物的比例而得出的结果就是瑕疵数。NO.2 是最高等级。不良豆也叫做瑕疵豆（P90）。

咖啡豆大小

风味

过滤网号码		特级	极致的柔滑香甜
S20（8mm）	S16（6.5mm）	香甜	柔滑香甜
S19（7.5mm）	S15（6mm）	狂野	强烈的味觉刺激
S18（7mm）	S14（5.5mm）	里约味	轻微的碘味
S17（6.75mm）	S13（5mm）	里约碘味	碘味



精品咖啡等级。Region 是指地区、Altitude 是指产地标高、Flavor 是指风味。大部分咖啡产品会将这类信息详细标记出来。



所谓精品咖啡
(SCAJ的定义、概要)

1. 深受消费者好评的咖啡。
2. 拥有独特的风味、柔和的酸味和香甜的口感，余味悠然的咖啡。
3. 从开始到萃取的各个步骤中具有严格的质量保证的咖啡。

新的咖啡质量标准逐步向各国渗透

上一页提到的咖啡豆的规格等级是各生产国制定的评价标准，能够在一定程度上表明咖啡的质量。但是，我们不能因此武断地认为这些评价标准可以保证咖啡的独特风味。

近年来，精品咖啡备受瞩目。我们可以清楚地看到精品咖啡不是以故有的瑕疵数为评价标准，而是以高标准的咖啡风味的优良性作为评价标准的。大部分的咖啡生产国与消费国都有咖啡的相关协会，这些协会对于精品咖啡的定义五花八门，简而言之，“人人都认为好喝且拥有独特风味的咖啡”就叫做精品咖啡。日本也有精品咖啡协会（SCAJ）。

精品咖啡对农场的土壤、肥料和管理等提出了很高的要求。追求高质量的农园和对咖啡制作的精益求精也是精品咖啡的特征之一。说它是“精品”却并不意味着它处在云端之上而高不可攀，在西雅图连锁咖啡店和一些大型食品店里，你都可以很容易买到它。



从烘焙色泽品味咖啡

烘焙程度

即使是同一品种的咖啡豆，如果烘焙程度不同，味道也会产生变化。让我们牢记各类烘焙程度咖啡的风味特点，然后根据自己的口味来选择适合自己的烘焙程度的咖啡豆吧。

优质烘焙咖啡豆

烘焙前的咖啡豆呈浅绿色，也叫做青豆。尝起来有涩味，不能直接饮用。我们所看到的咖啡褐色，闻到的咖啡香味，尝到的咖啡风味都是烘焙以后才产生的。烘焙就是将咖啡豆的个性进行释放的过程。

烘焙程度大致可分为浅焙、中焙和深焙3种。但是，这样的划分不

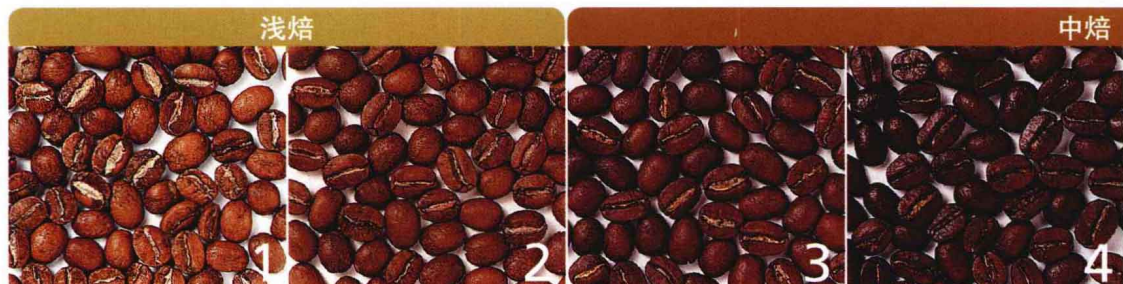
各类烘焙程度的口味特征

酸味

◀ 强

苦味

▶ 弱



light roast

呈浅褐色，最低度烘焙，浓度低，香味轻。试验用，一般不用来饮用。

Cinnamon roast

呈肉桂色，酸味纯正，适合做成黑咖啡饮用。与 light roast 相比，香味浓郁。

medial roast

呈栗色，味酸且苦，适合美式咖啡。

High roast

在日本深受欢迎。呈深褐色，常被用于咖啡店，酸味柔和，苦而香甜。



供工厂企业使用的烘焙机器。自动搅拌咖啡豆，可防止产生生煎斑的产生。烘焙时香味四溢。

能细化各类咖啡的口味，所以通常也将咖啡的烘焙程度分为 light、cinnamon、medium、high、city、full city、French、Italian 这 8 种。一般来说浅焙是指 light、cinnamon，中焙是指 medium、high、city，深焙是指 full city、French、Italian。

咖啡豆加热后成分会发生变化，口味也随之变化。浅焙过程中会产生柠檬酸和苹果酸，因而酸味很重，深焙时糖分转化为焦糖，苦味较浓。

购买烘焙后的咖啡豆时，不仅要注意烘焙程度不同所引起的口味变化，还应仔细观察咖啡豆的外形。优质烘焙的咖啡豆大而饱满，表面光滑，有光泽且颜色均匀。用有色斑的咖啡豆制作成咖啡时会有涩味产生。

烘焙后的咖啡豆易变质，新鲜度只能保持两周，切记只需购买两周的咖啡量。

弱

强

深焙



City roast

呈深褐色，使咖啡的苦味与酸味完美结合的中度烘焙。City 指的是纽约。也被称作 German roast。

full city roast

呈浅黑色。轻微酸味，以苦味为主。适合做冰咖啡。碳烤咖啡多采用这一烘焙程度。

French roast

呈黑色，表面泛油。苦味浓，存在感强。适合做系列欧蕾咖啡。

Italian roast

最深程度的烘焙。呈黑色，苦味强劲，适合做意式咖啡。

小知识

用国名或地域名命名烘焙程度的原因

表示烘焙程度的 City、French、Italian 都是以地域名称来命名的。这是因为 Italian 是适合意式咖啡的烘焙程度，而 French 是适合发源于法国的牛奶咖啡的烘焙程度，可以反映各国的咖啡文化。

