

最符合自己口味的
60种咖啡

最·咖啡

【韩】金银志 著
李小晨 译



最温馨的咖啡选择指南

记录了从入门者到精通者，在不同情况下、在不同国家值得品尝的60种咖啡



化学工业出版社



最符合自己口味的60种咖啡

最·咖啡

[韩]金银志 著
李小晨 译



化学工业出版社

北京

图书在版编目 (CIP) 数据

最·咖啡: 最符合自己口味的60种咖啡 / [韩]
金银志著; 李小晨译. —北京: 化学工业出版社,
2011.8

ISBN 978-7-122-11868-4

I . 最… II . ①金… ②李… III . 咖啡-基本
知识 IV . TS273

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第139692号

커피 수집 by 金银志

ISBN 978-89-91292-50-5

Copyright © 2010 by Woodumji Ltd., Publishers. All rights reserved.

Authorized translation from the Korean language edition Published by Woodumji
Ltd., Publishers

本书中文简体字版由Woodumji Ltd., Publishers授权化学工业出版社独家出版
发行。

未经许可, 不得以任何方式复制或抄袭本书的任何部分, 违者必究。

北京市版权局著作权合同登记号: 01-2011-4305

责任编辑: 李岩松 王 津

责任校对: 郑 捷

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: 北京博海升彩色印刷有限公司

787mm × 1092mm 1/32 印张4 字数100千字

2011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: 24.00元

版权所有 违者必究

目录

作者语 1

制作咖啡前需要准备的东西 2

摩卡壶的使用方法 3

浓缩咖啡机的使用方法 4

提取浓缩咖啡的各种方法 6

Coffee for Base

咖啡的心脏，浓缩咖啡

浓缩咖啡 献给了解咖啡本质的人	10
芮斯崔朵 让人愉悦的酸味	12
润戈 稍有苦涩的后味	14
双倍浓缩咖啡 双份浓缩咖啡	16
浓缩咖啡玛琪雅朵 细柔中略带浓郁的味道	18
浓缩咖啡康宝蓝 浓缩咖啡与奶油的绝妙组合	20
浓缩咖啡达万特 最符合自身口味的Davant 咖啡	22
浓缩冰咖啡 一点点涩与苦的融合	24
浓缩巧克力咖啡 巧克力和浓缩咖啡的幻想组合	26

Coffee for Beginner

初学者也能学会的简单咖啡

美式咖啡 在浓缩咖啡中加水而来的淡咖啡	30
维也纳咖啡 甜苦且柔和的三种味道	32

咖啡拿铁	牛奶与咖啡的融合	34
卡布奇诺	覆盖着丰富牛奶泡沫的咖啡	36
咖啡摩卡	咖啡和巧克力牛奶的组合	38
美式冰咖啡	冰爽的口感	40
维也纳冰咖啡	清爽柔和的奶油咖啡	42
冰咖啡拿铁	凉爽愉悦的咖啡拿铁	44
冰卡布奇诺	凉冰冰的牛奶泡沫之下浓郁的咖啡味	46
冰咖啡摩卡	适合在酷夏品尝的香甜巧克力咖啡	48

Coffee for Mania

咖啡爱好者们喜爱的咖啡

摩卡奇诺	满满加入巧克力酱的卡布奇诺	52
焦糖咖啡	香甜浓郁的味道 解压专用咖啡	54
焦糖玛琪雅朵	咖啡店中最热卖的咖啡	56
咖啡白巧克力摩卡	适合在酷夏品尝的香甜巧克力咖啡	58
冰焦糖咖啡	焦糖充分溶化后味道更加非凡	60
冰焦糖玛琪雅朵	蜂蜜水一般的解酒用咖啡	62
摩卡法布其诺	牛奶、巧克力、冰块的重奏	64

Coffee for Master

咖啡高手们喜爱的特殊咖啡

爱馥卡朵	冰激凌上的浓缩咖啡	68
爱尔兰咖啡	在家中能够喝到的鸡尾酒咖啡	70

咖啡果冻 用勺子舀着吃的乐趣	72
咖啡可乐 加入可乐的碳酸咖啡	74
百利甜咖啡 有着咖啡香气的酒	76
咖啡酒 可以让人沉醉的白兰地咖啡	78
薄荷巧克力咖啡拿铁 清爽的薄荷味巧克力咖啡	80
冰红薯玛琪雅朵 一杯就十分满足的红薯味咖啡	82

Coffee for What

了解之后更美味

努瓦克咖啡 从猫的排泄物中得到的咖啡	86
低因咖啡 去除咖啡因的减肥咖啡	87
有机咖啡 健康时代的健康咖啡	88
公平贸易咖啡 帮助第三世界国家的小小实践	89

Coffee for Bean

通过原产地了解咖啡

肯尼亚 酸味、酒味、水果味的三合一	92
肯尼亚 AA 强烈的味道浓郁的香气	93
肯尼亚 皮伯利 有着强大魅力的咖啡香精	94
肯尼亚 塔图 AA 农场的味道	95
埃塞俄比亚 大自然与野生孕育的咖啡	96

埃塞俄比亚 哈拉 用承载祝福的果实制作的咖啡	97
埃塞俄比亚 耶加契夫 馥郁花香的咖啡	98
埃塞俄比亚 锡达莫 G2 带有深沉男性气息的咖啡	99
坦桑尼亚 干练温柔的咖啡绅士	100
坦桑尼亚 AA 乞力马扎罗咖啡	101
印度尼西亚 绝佳环境下生产的咖啡	102
印度尼西亚 爪哇 略酸的巧克力味咖啡	103
印度尼西亚 苏门答腊岛 曼特宁 醇度高的咖啡	104
印度尼西亚 苏拉威西 托拿加 Arabica的最高峰	105
哥伦比亚 美味的顶级咖啡	106
哥伦比亚 苏帕摩 初次遇到的丝柔咖啡	107
巴西 桑托斯No.2 中性感十足的巴西代表咖啡	108
墨西哥 阿尔图拉 最后一口回味无穷的咖啡	109
也门 摩卡 马塔里 梵高钟爱的黑巧克力味咖啡	110
牙买加 蓝山 咖啡之王	111
夏威夷 科纳 马克·吐温极力称赞的咖啡	112
印度 季风 马拉巴 AA 自然发酵的咖啡	113

附录

有关咖啡的五种常识	114
决定咖啡味道的条件	118
咖啡用语	120



“一起喝杯咖啡吧？”

这是我们在和朋友见面聊天，与异性约会时经常会说到的一句话。由此可见咖啡是深受大众喜爱的一种饮料。

人们之所以如此喜欢咖啡，其一是因为它内含咖啡因，可以使人们头脑清醒，其二就是因为其固有的浓郁味道和香气。特别是牛奶、糖稀的加入使得咖啡的种类大为丰富，咖啡爱好者也随之剧增。

《最·咖啡》中不仅记述了咖啡背后的故事，而且还讲解了咖啡的制作方法，并附加了图片说明。除此之外，书中还介绍了许多不常见的咖啡，以及世界各国的咖啡原豆。

谨以此书献给那些每天以咖啡开始一天生活的人们，那些想要体验多彩咖啡世界的人们，以及那些虽然还没有尝试过，但对咖啡的味道和香气充满好奇的人们。

最后感谢将我带领到咖啡世界的上帝，还有我的坚固后盾——我的家人们以及Sun。

制作咖啡前需要准备的东西



★ 必须的工具

摩卡壶 (Moka Pot)

萃取浓缩咖啡的工具。有了这个工具就能够在家中轻而易举地萃取出浓缩咖啡。

• 有则更佳的工具

奶油搅拌机

制作奶油的工具。注入气体制作奶油。

打泡机 (Milk Frother)

在家中制作奶泡时使用的工具。推荐使用家庭用的弗氏压碎器制作泡沫。打泡时热牛奶冷牛奶均可。

压粉器 (Tamper)

对波特过滤器中的咖啡进行挤压的工具。是咖啡师的象征。咖啡的味道一半以上都决定于咖啡师使用压粉器的手法。压粉器主要由木头和金属制成。

研磨器 (Grinder)

研磨咖啡原豆的工具。咖啡粉的粗细是咖啡味道重要的影响因素之一。

☕ 计量单位介绍

• 浓缩咖啡一杯 • 1shot 30ml 1oz 30cc

• 1泵 • 0.5oz 15ml 半shot浓缩咖啡 15cc

- 200ml 大约是纸杯一杯的量。
- 以计量spoon (Ts, ts) 为基准。

摩卡壶的使用方法

虽然摩卡壶有bialetti、imperia、ancap等多种产品但是使用方法基本相同。



- 1** 首先将定量的水倒入波特过滤器。有的摩卡壶配有计量杯，也有本身杯体上标有刻度的。



- 2** 使用比萃取浓缩咖啡时更粗的、研磨较为均匀的咖啡。将咖啡填满，并按平。只有咖啡充足味道才会好。



- 3** 将壶的上部拧紧。有一点缝隙都会释放压力，所以要特别注意。



- 4** 放在火上2~3分钟后壶顶就会有蒸气渗出，还会发出嗤嗤的声音，这就证明已经开始萃取浓缩咖啡了。



在产生泡沫前关掉火萃取咖啡。（按照杯上的刻度萃取咖啡。）在萃取结束后，放凉、去除咖啡渣，将摩卡壶洗净晾在一边。（萃取时间和咖啡的使用量、水的温度以及咖啡研磨的粗细程度都会影响咖啡的味道，所以需要反复萃取直到符合自己的口味为止。）

浓缩咖啡机的使用方法



- 1** 为了去除水汽要将波特过滤器弄干。



- 2** 针对咖啡萃取两用（手或者工具的盖子等）各种量取出适量的咖啡粉的方法。



- 3** 在熟练的情况下也可以直接使用压粉器盛量放咖啡粉。



- 4-1** 第一步 压粉：用3kg的力量用力向下压。



4-2 第一次 压粉：用压粉器敲波特过滤器整理周边沾到的咖啡。视情况而定，不是必需的步骤。



4-3 第二次 压粉：用13~20kg的力量压。重要的是要让咖啡粉分布均匀，所以均匀的话即使只压一次也无妨。



5 固定好波特过滤器萃取咖啡。

· 在萃取时需要给盛放波特过滤器器皿放水。放水4~5秒，长则10秒左右，这样制作出来的咖啡将会更加美味。也是防止温度过高的一种方法。

· 在固定波特过滤器的时候要准确，否则咖啡粉会被水流分离开来，失去原有的味道。因为水越多的地方萃取的咖啡就越多，影响咖啡的浓度。

提取浓缩咖啡的各种方法

萃取得到的浓缩咖啡分为三种，分别是萃取不足（under extracted），萃取过度（over extracted）以及萃取适度（just right）。



图左
（萃取不足）



图右
（萃取过度）

	精华 CREMA	味道
萃取不足	淡褐色，在产生大的泡沫后马上会消失	浓度和香气都不足
萃取过度	深褐色，只在边缘产生	味道很苦，香气不足
萃取适度	金黄色，3~4mm，有时会出现虎纹，并且持续	多种浓度和香气融合



萃取适度

原因					
咖啡量	水温	萃取压力	研磨程度	压粉的程度	新鲜度
6g以下	90度以下	9bar以上	粗	比标准程度弱	时间长
7g以下	95度以上	8bar以下	过细	比标准程度强	时间长
6~7g	90~95度	9bar	细	13kg左右	新鲜



Coffee for Base

咖啡的心脏，浓缩咖啡



浓缩咖啡 Espresso

献给了解咖啡本质的人

10 此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com