

Coffeeholic's 咖啡狂的 笔记本 note

喝一杯咖啡，谈谈心聊聊天，比什么都快乐。
我想和你一起体验这有趣的咖啡游戏！



【韩】朴相姬 著 丘雅婷 译

咖啡狂的笔记本中隐藏着出乎意料且新奇的咖啡体验
令人惊叹的手绘笔记满溢着浓浓咖啡香气
有趣到令人上瘾，好喝到令人赞叹，专属于你的咖啡游戏
即使没有特殊的工具或技术，在家里照样可以享受专业级的美味

咖啡狂的笔记本

〔韩〕朴相姬 著
丘雅婷 译

电子工业出版社
Publishing House of Electronics Industry
北京 · BEIJING

Coffee Holic's Note by Sang-hee Park 朴相姬

Copyright 2008 © Sang-hee Park 朴相姬

All rights reserved.

Simplified Chinese translation copyright © 2012 by PUBLISHING HOUSE OF ELECTRONICS INDUSTRY

Simplified Chinese language edition rights arranged with WISDOM HOUSE PUBLISHING CO., LTD through Eric Yang Agency Inc.

本书简体中文版由WISDOM HOUSE PUBLISHING CO., LTD会同Eric Yang Agency Inc.授予电子工业出版社在中国大陆出版发行。专有版权受法律保护。

版权贸易合同登记号 图字：01-2011-3913

图书在版编目（CIP）数据

咖啡狂的笔记本 / (韩) 朴相姬著；丘雅婷译. —北京：电子工业出版社，2012.1

ISBN 978-7-121-14703-6

I. ①咖… II. ①朴… ②丘… III. ①咖啡—基本知识 IV. ①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字（2011）第197581号

策划编辑：白 兰

责任编辑：鄂卫华

印 刷：中国电影出版社印刷厂

装 订：中国电影出版社印刷厂

出版发行：电子工业出版社

北京市海淀区万寿路173信箱 邮编：100036

开 本：787×1092 1/32 印张：11 字数：180千字

印 次：2012年1月第1次印刷

定 价：45.00元

凡所购买电子工业出版社图书有缺损问题，请向购买书店调换。若书店售缺，请与本社发行部联系，联系及邮购电话：(010) 88254888。

质量投诉请发邮件至zlt@phei.com.cn，盗版侵权举报请发邮件至dbqq@phei.com.cn。

服务热线：(010) 88258888。

*Coffeeholic's
Note*



序言 (Prologue)

我呀，是冒险家型的咖啡狂

如果说我正在筹划“咖啡项目”，人们肯定会问：“你是咖啡狂吗？还是专家？”

我既不是每天必须喝上N杯咖啡的狂热分子，也不是充分掌握了专业知识，对咖啡相当了解的人。

那么我为什么要写关于咖啡的书呢？

当然，喝咖啡是一种享受，也是我喜欢做的事，但是这纯粹是源于我对手工制作咖啡的DIY器具的兴趣及好奇。与自动制作咖啡的普通电动咖啡机相比，手工制作咖啡的器具是什么呢？理解根本的原理并熟悉基本的使用方法，然后能够随心所欲地运用，以我





自己的方式制作并享受咖啡，从中得到意想不到的趣味。换言之，比起所谓咖啡这一成品，制作咖啡的过程既开心又愉快，真可以算是一种趣味无穷的游戏。正因为如此，对我而言，咖啡已经成为充满冒险的游戏及兴趣。

我喜欢手动相机远胜于数码相机，比起昂贵的名牌相机，我更喜欢玩价廉却实用的玩具相机。此外，我喜欢改装这些东西，想怎么用就怎么用，喜欢连取景窗都不看随手拍出来的照片，实验精神多少有点强烈的我，这次则是中毒般迷上了与咖啡做游戏这件事。

手动滴漏、摩卡壶、法式滤压壶、冰滴咖啡、虹吸壶……对几种手动式咖啡机感兴趣的我，在不知不觉中将一个个器具都买下来收集着，并一溜地陈列出来，带着心满意足的表情向朋友们炫耀。开始就是这样地单纯。

我小心翼翼而又幼稚的炫耀行为一开始，令人惊讶的是，平时就对这些事物感兴趣的人们，或是连自己对这些东西是否感兴趣都还没发觉的潜在关注者，一个两个都聚集到一起，相互交换信息，谈笑风生。就这样，咖啡成为了我们之间特别的话题。





我为了将与咖啡相关的有趣故事及特别的制作方法介绍给朋友们，认真地查阅书籍并上网搜索，查找信息。找着找着意外发现了各种有用的信息，而这些信息及知识又唤起我更多的好奇心及兴趣，加重了我的咖啡中毒症。

越了解越发现，神奇的器具和有趣的话题让我在不知不觉之中变成了狂热分子、专家。

是啊！从这个意义上来说，我也可以算是咖啡狂、咖啡专家。

即使没有当个咖啡大师打理咖啡厅，或去咖啡师培训班进修并通过考试拿到资格证，即使没有关于咖啡种类及原产地的渊博的知识，但我煮出来的咖啡最对我的胃口。如果我应用并研发的出乎意料的方法能让人们大饱眼福口福，那么我就是咖啡狂。

专家有什么了不起的！





喝上一杯咖啡，今天会是个好天气。



目录

我呀，是冒险家型的咖啡狂⁴

咖啡狂的日記 diary

甜丝丝地啜一口¹⁸|这就是万元的幸福²¹

与滤杯的初次相遇，订书机呀，你好²⁴

撑场面要气势，咖啡与造型的关系²⁷

细腻而灵敏，尤显魅力²⁹

炼乳啊，我需要你——from越南咖啡³²

咖啡胜于烟酒饭³⁶|简单享受吧，超简单的配方³⁸

世上独一无二的意式浓缩咖啡⁴⁰|其他人对咖啡的态度⁴³

你知道最好的咖啡吗？⁴⁵|即使我被遗忘，咖啡会让人记起我⁴⁸

炒啊炒，香甜又可口⁵¹|劳其手臂，乐其味蕾⁵⁵

迷你饭锅烘焙探险队⁵⁷|抛弃对“浓缩咖啡”这个名称的幻想⁵⁹

你们懂咖啡吗？无限挑战之杯测体验⁶²

英国没有三合一即溶咖啡⁶⁶





咖啡狂的指南—I manual—I 手动滴漏 Hand-drip

- 一杯世界上最好喝的咖啡 72 | 手动滴漏咖啡的诞生故事 74
一窥日本品牌 77 | 为滴漏咖啡所作的第一手准备，滤杯探索 80
第二手准备，对咖啡过滤器的个人看法 84 |
让滴漏咖啡味道发挥出来的拉风的朋友们 87
圆锥过滤器，手动滴漏咖啡使用方法 90
献给贫穷咖啡狂的节俭购物诀窍 94 | 拒绝名牌！廉价工具运用法 97
没有滤杯？没关系，做一个就行了 100 | 即使这样做也一定要喝到 103
超超超简单！这也是咖啡？ 105 | 使用不需滤纸的滴漏咖啡组合 106
古典的风格，Chemex美式滤泡壶 109 | 美式滤泡壶使用法 114
香甜苦涩的魅力，越南咖啡 116 | 越南咖啡使用法 118
越南式的喝得爽的话，也挑战看看印度式的吧 121 | 印度式滤杯使用法 122
两眼为之一亮，神奇的蓝瓶咖啡屋 123 | 蓝瓶咖啡所介绍的真正的滴漏法 126
美国没有美式咖啡，维也纳也没有维也纳咖啡 128

咖啡狂的指南—II manual—II 摩卡壶 Moka pot

- 因为朋友的招待，开始了我与摩卡壶的缘分 134
浓缩咖啡机，是谁发明的呢？ 138 | 超强人气的家用摩卡壶 141
摩卡壶使用法 144 | 模样特别的那不勒斯倒装壶 147
那不勒斯倒装壶使用法 149 | 根据喜好与味道的不同品尝浓缩咖啡 151
浓缩咖啡变身无罪 153 | 与浓缩咖啡陷入爱河的牛奶 156
柔软奶泡的魅力 160 | 打奶泡的基本功，加热牛奶 164
奶泡机使用法 166 | 从咖啡偏好中重新发现自我 170

英国的茶文化 174



咖啡狂的指南—III manual—III 法式滤压壶 French Press

朋友丢下的法式滤压壶 180 | 法式滤压壶的故事 183

法式滤压壶使用法 187 | 使用滤网过滤咖啡粉末 190

利用空气压力的活塞式浓缩咖啡 192 | 爱乐压咖啡机使用法 194

另外一种活塞针筒式浓缩咖啡 196 | 利用针筒制作浓缩咖啡 198

奢华的便携式咖啡机 201 | 便携式咖啡机使用法 203

用法式滤压壶做出的奶泡 204 | 用法式滤压壶制作卡布奇诺 207

只有一个法式滤压壶？用一般的杯子就OK 208

既没有法式滤压壶，也没有奶泡机！放弃卡布奇诺吗？ 211

早晨喝咖啡引发腹泻 212

咖啡狂的指南—IV manual—IV 冰滴咖啡 Dutch coffee

制作方式独特的冰滴咖啡 218 | 冰滴咖啡制作法 222

简单的水滴漏萃取器 224 | 利用一次性塑料杯的水滴漏制作法 227

冰滴咖啡的其他活用法 230 | 以浸泡方法制作冰滴咖啡浓缩液 231

Toddy使用法 234 | 对冰滴咖啡的误解与真相 238

在室温下简单萃取的方法 241 | 放在冰箱里熟化的日式手冲壶使用法 243

茶包袋冷藏萃取法 244 | 以手冲制作冰咖啡 245

Kalita Ice & Hot手冲组使用法 247 | 用双重滤杯制作冰咖啡 248

夏天实用的咖啡冰块 249 | 为冰咖啡制作糖浆 251

早晚所喝咖啡的差异 252

咖啡狂的指南—V manual—V

更多的咖啡制作法

more coffee process

超炫的虹吸壶/塞风壶方式 258 | 手冲虹吸壶使用法 264

并排式的复古咖啡机 267

酒店或经济型旅店的早餐专用渗透式咖啡壶 270

重现古典韵味的法式滴漏壶 275 | 开创咖啡历史的土耳其式咖啡 279

煮土耳其咖啡的方法 283 | 牛仔也这样喝 288

为大忙人设计的超简单的微波炉咖啡 292

一手咖啡一手啤酒，德国朋友的解酒法 298

咖啡狂的总结 general

研磨 304 | 手动研磨机 308 | 电动研磨机 311

用磨豆机研磨 313 | 烘焙 315 | 烘焙工具 320

居家烘焙帮手，手动式烘焙机 321

更简便的居家烘焙，电动式烘焙机 328

各原产地的咖啡种类 331 | 各原产地的咖啡种类 334

不同萃取方式的咖啡使用量 335 | 咖啡保质期及保存方法 336

喝什么咖啡呢？ 337 | 杯测 340

与咖啡梦幻般的窃窃私语 346



说明

1. 本文中的“△P***”图示表示该页有更为详细的说明。
2. 本书的外来语标记依照的是韩国国立国语院的外来语标记法及标记范例。但品牌固有名词等则多以其发音来表示，在这个原则下允许有例外。
3. 咖啡的量以“克”、水的量以“毫升、升”标记。但为了方便，“fl.oz（液体盎司，英制容量单位）”统一标记为“oz”。



要跟我的朋友打个招呼吗？

姓名：牛角包 Croissant（法文是初升新月的意思，这样看起来的脸……）

国籍：匈牙利（远道而来，苦头不少啊）

性格：总是面无表情，无法掌握（对小事总是很严肃）

兴趣：在咖啡旁边摆出架势（可笑）

特长：呈现咖啡时光的美味与气氛（嗯，这个我同意！）



Layla: If you're not gonna come back, just tell me.

Don't lie to me. Are you gonna come back or not?

Billy: If you don't want me to go, I won't go, all right?

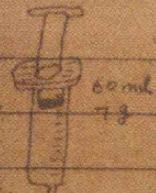
I won't get U a hot chocolate.

Layla: We can just...

If you want a coffee, go get a coffee.

Just come back.

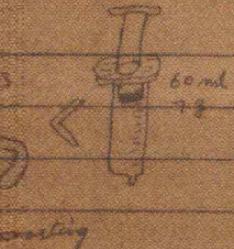
- Movie: Buffalo 66



咖啡狂的日記 diary



Dutch



watering

Open Meeting w/ Caden Sean
comes + 4 others at a time
to 4 sessions



此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com