



中等职业教育 **酒店服务与管理专业** 系列教材 (项目课程)

# 咖啡调制

KAFEI TIAOZHI

主 编 张粤华



重庆大学出版社  
<http://www.cqup.com.cn>



广州市哲学社会科学“十一五”规划课题研究成果  
中等职业教育**酒店服务与管理专业**系列教材（项目课程）

# 咖啡调制

KAFEI TIAOZHI

图书馆章

主 编 张粤华  
副主编 李伟慰 麦泉生

重庆大学出版社

## 内容提要

本书立足于中职学生的学习特点,设计相关活动,旨在让中职学生通过本书的学习能够成长为一名合格的Barista咖啡师(职业技能鉴定等级四级),并且在相关知识的延伸学习中,学生还可以获取更多的咖啡相关知识储备,为晋升为高级咖啡师和从事咖啡行业相关工作奠定技能基础。

本书作为中等职业学校高星级饭店运营与管理专业和旅游酒店类专业的学生教材,也可作为咖啡行业人员的培训用书。

## 图书在版编目(CIP)数据

咖啡调制 / 张粤华主编. — 重庆:重庆大学出版社, 2013.7  
中等职业教育酒店服务与管理专业项目课程系列教材  
ISBN 978-7-5624-7318-3

I. ①咖… II. ①张… III. ①咖啡—配制—中等专业学校—教材 IV. ①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第074115号

中等职业教育酒店服务与管理专业项目课程系列教材

### 咖啡调制

主 编 张粤华  
副主编 李伟慰 麦泉生  
责任编辑:顾丽萍 版式设计:顾丽萍  
责任校对:谢 芳 责任印制:赵 晟

\*

重庆大学出版社出版发行  
出版人:邓晓益  
社址:重庆市沙坪坝区大学城西路21号  
邮编:401331  
电话:(023) 88617190 88617185(中小学)  
传真:(023) 88617186 88617166  
网址: <http://www.cqup.com.cn>  
邮箱: [fxk@cqup.com.cn](mailto:fxk@cqup.com.cn)(营销中心)  
全国新华书店经销  
重庆高迪彩色印刷有限公司印刷

\*

开本:720×960 1/16 印张:9.25 字数:171千  
2013年7月第1版 2013年7月第1次印刷  
印数:1—3 000  
ISBN 978-7-5624-7318-3 定价:35.00元

---

本书如有印刷、装订等质量问题,本社负责调换  
版权所有,请勿擅自翻印和用本书  
制作各类出版物及配套用书,违者必究

## ◎ 系列教材编委会 ◎

**主 任：**付红星（广州市旅游商务职业学校党委书记、高级教师，中国烹饪协会餐饮行业指导委员会委员，广东省职教学会旅游专业指导委员会副主任，广州市旅游教研会会长）

**副主任：**苏敏琦（广州市旅游商务职业学校旅游管理系党支部书记、高级教师，餐饮服务高级技师，广州市旅游教研会秘书长）

**委 员**（以姓氏笔画为序）：

|     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|
| 麦毅菁 | 李伟慰 | 李绮华 | 张粤华 |
| 陈丽敏 | 陈桂昭 | 范浩然 | 郑穗燕 |
| 夏 薇 | 黄 丹 | 黄爱时 |     |

## 【总 序】

广州旅游业的地域优势，给酒店业发展创造了巨大的想象空间。目前国际排名前十位的国际酒店集团已陆续进入广东省，酒店行业形成了国际化的群雄纷争的局面。酒店业的迅速发展，给“酒店服务与管理”专业提出了新的要求，这种新要求不仅仅体现在对于酒店业人才的巨大需求上，更突出体现在对于酒店业人才“质”的要求上。

### 1. 酒店业的经营导向发生转变

酒店业已从提供基本的服务功能为主的产品导向，发展到以满足不同层次、类型需求为主的市场导向，进而趋向塑造服务品质为主的品质导向的高层次质量竞争，酒店的经营服务发展方向趋向综合性、多元化、多功能，以满足宾客追求更高层次的需求，如希望在酒店文化氛围中得到自尊和满足。以往，酒店企业需要的是“按部就班”完成接待任务的守纪员工，而现在更多的要求是“全才”型员工。

### 2. 现代科技成果运用于酒店的设备设施和服务方式

酒店行业科技含量正日趋提高，这就要求酒店业人才培养方面，在新课程的构建上突出对于新技术的应用，使学生符合行业科技发展的要求。

### 3. 酒店接待服务不仅要求规范化，更是个性化服务的竞争

中国饭店“金钥匙”组织的服务理念是要“在客人的惊喜中找到富有的人生”，中职学校酒店服务与管理专业的学生就不仅要掌握规范的专业服务能力，而且还要具备良好的职业道德素养和结合专业的个性化服务，这样才能为宾客提供更加优质的服务。

酒店业发展的国际化竞争，对人才培养提出了更高要求，现有课程的设置与实施，由于注重技能训练而有利于标准化的学习程序，却忽视了工作情境的创设，因而满足不了个性化、综合化服务的实践需要。因此，课程建设的方向就是让学生在创设的工作情境中开展以真实服务内容为主体的实践性学习，明确岗位指向，厘清职业标准，使教学与企业实际紧密结合，搭建人才培养与使用的“供应链”。

《旅游商贸类项目课程研究》是广州市哲学社会科学“十一五”规划课

题,笔者作为广州市旅游商务职业学校课题主持人,在4个专业开展了深入研究,其中《酒店服务与管理专业项目课程研究》荣获教育部全国“十一五”规划课题一等奖。该套教材作为课题研究的成果终于和大家见面了。

该套教材的特点是以培养职业能力为目标,通过对酒店服务领域的系统分析,按照酒店服务岗位的工作结构及岗位间的逻辑关系和课程结构作整体的设计,在完成学习与工作任务时达到职业能力的提升。课程内容以服务过程中知识结构关系组织,教师通过服务过程中设计的服务实践任务,有机融合实践与理论知识。由于理论知识的学习是建立在工作任务完成的基础上,能够激发学生学习的成功感,提高学习兴趣。在完成工作任务的过程中,需要自主学习,小组合作,共同制订完成任务的方案,讨论任务实施的程序,培养学生合作、探究、研讨的能力,在真实服务任务的学习过程中完成学生综合职业能力的培养。

该套教材在开发过程中得到了许多酒店行业专家的参与和支持,在此表示深深的谢意。

广州市旅游商务职业学校

付红星

2013年1月

## 【推荐序】

### 咖啡文化在中国

“咖啡”，一个令人无限想象的名词，她代表了品味，代表了时尚，更代表着无数人的努力付出和追求……

当我知道广州市旅游商务职业学校邀请我为本书写序言时，真的十分感动！我的感动除了因为荣誉，更多的是因为预知在广州市旅游商务职业学校的引领教育下，咖啡文化的发展将会得以普及，行业人才的短缺将会得以缓解。

自16世纪咖啡被世人发现，随着时光的推进，这种奇异的植物饮料逐渐演变成品位和身份的代名词。在国外，无论是商界名人或政坛代表，在作出重要决定时，咖啡都是其最亲密的搭档之一。

进入21世纪之后，在全球化浪潮的冲击下，咖啡文化更是逐步成为通行全球的日常消耗品。巴黎、伦敦、纽约、东京、香港、北京、广州……不同的城市，氤氲着相同的咖啡芬芳。

在当下的中国，致力发展咖啡文化已不只是商业行为，教育界在参与实施，政府也在大力支持。如杭州西餐文化节，海南、云南、北京和广州咖啡行业都得到政府的大力支持。更值得兴奋的是，除中国各界人士鼎力支持外，作为咖啡发源地的埃塞俄比亚的总领事、被誉为世上最好的咖啡的蓝山咖啡产地牙买加的大使也为在中国弘扬咖啡文化不遗余力。在各界鼎力支持下，咖啡文化普及全国指日可待。选择成为咖啡从业者，是一个有经济前瞻性与艺术性的选择。

### 你做好准备没有？

有人说：“选择”永远比“努力”重要！

这一句话引起了无数的争议，但用于衡量我们的工作选择时是最恰当不过了！选择一个朝阳无限的行业远比在夕阳行业中努力求存明智百倍！

咖啡市场的供求关系是咖啡行业发展的一个关键因素。基于咖啡文化在国内的急速发展，行业人才供不应求，选择成为出类拔萃的咖啡师，无疑跳出了传统行业的竞争“红海”，为自身开辟一片人生的“蓝海”领域。

咖啡毕竟是一种“舶来品”，人们对它的认知还比较陌生。但是有越来越

多的有识人士和机构，正在逐步破解咖啡文化的内在奥秘。今天，我在广州市旅游商务职业学校身上，看到了一种执着于咖啡文化教育推广的信心。衷心感谢广州市旅游商务职业学校各位领导、老师和学生为咖啡行业的付出！

该校一贯秉持“校店合一”的教育理念，教育教学注重理论与实操相结合。理论教学，侧重于普及世界各地咖啡文化的知识，从而使同学们能站在宏观的角度去理解咖啡的起源和现今世界各地咖啡的发展趋势；专业实操崇尚“技术”，让同学们在模拟的咖啡吧中，出品现今世界上最受欢迎的咖啡饮品。理论与实操的全面培训，使同学们在学习的过程中，得以全面了解一杯咖啡饮品诞生的全过程。因此，接受正规的咖啡师职业课程培训，才能“内外兼修”，成为一名合格的咖啡技师。

千里之行，始于足下。虽然成为优秀咖啡师的路途艰辛，但在这个过程中却有着各种各样的精彩体验，您是否已经做好准备，争取成为一名弘扬中国咖啡文化的中坚力量呢？

广州咖啡行业协会副会长

汤锦卿

2013年1月

## 【前 言】

进入新世纪以来，咖啡产业在中国发展非常迅速，咖啡馆如雨后春笋般在各地诞生。伴随着国际知名咖啡品牌的进驻，咖啡文化更是深入人心。作为一种日常饮品，咖啡的调制也一定能够获得国人的青睐。咖啡师成为众多年轻人向往的职业，因为它不但有很强的技术含量和艺术感，更能够增加生活的品位。

本书是广州市旅游商务职业学校酒店服务与管理专业开展项目课程研究的成果之一。在学校付红星书记的带领下，依据酒店行业的发展规律，整合资源，以项目课程理论为指导构建了酒店服务与管理专业的系列项目课程，“咖啡调制”的项目课程实践研究也应运而生。

本书注重技能的培养，从咖啡店咖啡师的基本技能开始，综合考虑了行业的发展趋势及人才培养的实用性。采用国际主流的意式半自动咖啡机进行教学实践研究。突出了咖啡师工作岗位的典型工作任务，强调对咖啡制作和咖啡知识的认知，以提升咖啡师的咖啡饮品制作能力为主要目标。通过本书的学习，能够具备咖啡制作的能力，并且具备一定的咖啡厅设备维护能力。

本书的编写得到了行业专家和相关教师的大力支持，在此对各位专家和老师的努力表示衷心的感谢！特别要感谢广州咖啡行业协会和广州市旅游商务职业学校领导的支持！

本书由张粤华担任主编，李伟慰、麦泉生担任副主编，冯慧芳、张鸣秋参与编写工作。其中，张粤华负责模块一的工作任务的编写；冯慧芳负责模块二项目一的编写；麦泉生负责模块二项目二和模块四的编写；李伟慰负责模块三项目一至三的编写；张鸣秋负责模块三项目四和附录的编写。

鉴于本书编者的知识及技能的局限性，书中的不足和疏忽敬请读者指正！

编 者  
2013年1月



|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| <b>模块一 咖啡师工作区域</b>                 | 1   |
| 项目一 向咖啡师学习                         | 2   |
| 项目二 咖啡厅设施设备认识                      | 10  |
| <b>模块二 原材料的鉴别与保存</b>               | 25  |
| 项目一 焙炒咖啡豆的选购与储存                    | 28  |
| 项目二 咖啡品鉴                           | 35  |
| <b>模块三 咖啡制作</b>                    | 49  |
| 项目一 意式浓缩咖啡 (Coffee Espresso) 制作    | 50  |
| 项目二 热奶加工                           | 69  |
| 项目三 咖啡厅吧台卫生控制                      | 82  |
| 项目四 咖啡机维护保养                        | 93  |
| <b>模块四 花式咖啡饮品调制</b>                | 105 |
| 项目一 卡布奇诺咖啡 (Cappuccino) 调制         | 106 |
| 项目二 热跳舞拿铁咖啡 (Hot Dancing Latte) 调制 | 115 |
| 项目三 摩卡奇诺咖啡 (Mochaccino) 调制         | 120 |
| 项目四 皇家咖啡 (Royal Coffee) 调制         | 124 |
| <b>附录一 SCAA咖啡“风味轮”</b>             | 131 |
| <b>附录二</b>                         | 132 |
| <b>参考文献</b>                        | 136 |

# 模块一 咖啡师工作区域

## 编前语



在国内许多大中城市，咖啡专业场所数量每年以20%左右的速度增长，咖啡业的发展潜力巨大。目前，国内咖啡师人才紧缺，手艺精湛的咖啡师更是成为市场中的抢手货，收入也比较高。就国外的情况而言，以意大利的咖啡师待遇为例，他们的待遇相当于意大利银行里的中层管理人员的工资待遇，而且意大利的咖啡师在社会上也有很高的社会地位，受到人们的尊敬。因为大家都知道，不是每一个人都可以做好咖啡的。

好的咖啡师一般有很多追随者，在一些咖啡厅，经常有客人就为了品尝某位咖啡师制作的咖啡慕名而来。中国人接触咖啡较早，但是与世界咖啡潮流的差距较大，咖啡师的能力及水平也参差不齐，正确认识咖啡师的职业，熟悉咖啡厅的设备及环境是实习咖啡师的基础性工作。

## 项目一 向咖啡师学习

### 【学习目标】

1. 理解咖啡师的发展历史及其含义；
2. 熟悉咖啡师的主要职业要求；
3. 能够通过体验咖啡师的工作场景而喜欢上咖啡师的职业。



### 【知识链接】

1. <http://baike.baidu.com/view/221544.htm>
2. <http://www.livestream.com/worldbaristachampionship2010>

### 【前置作业】

与一位咖啡行业从业人员交流，了解其从事咖啡工作的初衷是什么。课前将采访记录在组内分享内容，总结出至少3条从事咖啡工作的理由。

### 【想一想】

你认为咖啡师的核心工作能力是什么？

咖啡师所承载的咖啡文化元素有哪些？

### 【情景设计】

Eric的梦想是成为一名优秀的咖啡师，但是他只在家里接触过速溶咖啡，对咖啡制作技术没有接触，他了解一名咖啡师应该具有哪些知识和技能，并且应该在哪些方面注意自己的技能培养。

### 【任务描述】

通过在咖啡厅的体验活动，品尝教师制作的咖啡，并通过观看视频资料总结



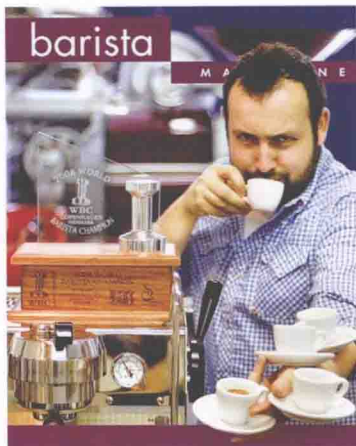
出咖啡师的主要素质。

### 【相关知识】

## 一、咖啡师职业介绍

### （一）咖啡师的历史及职业定义

咖啡师的称谓并不是一开始就固定下来的，它是伴随着咖啡饮品制作工具及不同流派的形成而定型的。在国外，咖啡师被称为“Barista”，国内一般将其翻译成“百瑞斯塔”。约从1990年开始，英文采用Barista这个词来称呼制作浓缩咖啡相关饮品的专家。意大利文Barista，对应英文的Bartender（酒保）；中文称作咖啡师或咖啡调理师。Barista更早以前的称呼比较直接——浓缩咖啡拉把员（Espresso Puller）。这个名词的转变，或多或少是因为1980年以后生产的意式咖啡机大多不再有拉把。有些人认为Barista技巧的熟劣可由一杯浓缩咖啡中的咖啡油脂来评断。



在我国职业技能鉴定《咖啡师职业培训大纲》中是这样定义咖啡师的：咖啡师是指熟悉咖啡文化、制作方法及技巧，从事咖啡调配、制作、服务、咖啡行业研究、文化推广的工作人员。

在国外，咖啡师是极其受人尊重的职业，制作的不仅是一杯咖啡，也是在创造一种咖啡文化。他们主要在各种咖啡馆、西餐厅、酒吧等从事咖啡制作工作。



### （二）咖啡师工作内容与职责

- （1）对咖啡豆进行鉴别，根据咖啡豆的特性拼配出不同口味的咖啡；
- （2）使用咖啡设备、咖啡物品制作咖啡；

- (3) 为顾客提供咖啡服务；
- (4) 传播咖啡文化。

## 二、咖啡师的职业要求

首先，要有很好的味觉和视觉鉴别能力。咖啡实际上有3 000多种味道，但主要的味道只有五味，即酸、香、苦、甘、醇。所以咖啡师要在几十秒的时间里把这五味都做出来，需要对豆、粉、油脂的观察及对机器有所了解。掌握好机器的温度、水的压力和咖啡豆的配比，各个环节都要配合好。

其次，经验对于一个好的咖啡师来说是很重要的。例如在制作意大利浓缩咖啡时，制作时间通常要控制在20~30秒。因为在这个时间段里，咖啡的口味等各个方面才是最佳的状态，如果时间过长，咖啡因的部分成分就开始析出，超过37秒咖啡因析出就开始直线上升。要想让咖啡因尽量少析出，咖啡师就得特别掌握好这个时间。

另外，咖啡师要具有比较高的文化内涵，只有对咖啡有了正确的理解才能够对咖啡有更深层的创意和发挥。咖啡师要有艺术感觉，很多咖啡都是咖啡师在艺术灵感一闪念的时候制作出来的。

## 三、咖啡师的等级标准

### （一）初级咖啡师

- (1) 从事相关工作一年以上，经本职业初级咖啡师正规培训达规定标准学时数，成绩合格。
- (2) 相关专业中专学历，连续从事本职业工作三年以上。

### （二）中级咖啡师

- (1) 取得本职业初级咖啡师资格证书后，连续从事本职业工作一年以上，经本职业中级咖啡师正规培训达规定标准学时数，成绩合格。
- (2) 取得本职业初级咖啡师资格证书后，连续从事本职业工作两年以上。
- (3) 相关专业中专学历，连续从事本职业工作五年以上。
- (4) 相关专业大专及以上学历，连续从事本职业工作三年以上。

### （三）高级咖啡师

- (1) 取得本职业中级咖啡师资格证书后，连续从事本职业工作三年以上，本职业高级咖啡师正规培训达规定标准学时数，成绩合格。
- (2) 取得本职业中级咖啡师从业资格证书后，连续从事本职业工作五年以上。
- (3) 相关专业大专学历，连续从事本职业工作八年以上。



(4) 相关专业本科及以上学历，连续从事本职业工作五年以上。

### 【实操物品】

咖啡厅、多媒体设备、咖啡豆、牛奶。

| 物品名称      | 实物图示（图片仅供参考）                                                                        | 说 明                                 |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 咖啡厅       |    | 能够容纳16~20人的咖啡实训室                    |
| 多媒体设备     |    | 用来播放视频文件                            |
| 咖啡豆       |    | 可以尝试使用不同口味的咖啡豆，或者是三大基豆（巴西、哥伦比亚、曼特宁） |
| 牛奶        |   | 使用牛奶来制作牛奶咖啡                         |
| 平滑的玻璃咖啡杯  |  | 使用透明、平滑的玻璃杯有利于观察奶泡的厚度和质感            |
| 卡纸、油性笔、胶布 |                                                                                     | 用于小组取名的工作                           |

### 【任务实施】

**关于学：**通过实物观察及提问，掌握咖啡师的基本能力要求，奠定未来学习的主要框架。

**关于教：**注重运用实物并提问，将学生按照不同的类型进行分组，每个小组4人。

### ► 工作流程

本任务主要是通过教师的提问和实操，通过观察咖啡豆，学习咖啡的基础知识，制作2~3杯不同类型的咖啡饮品，并亲自进行实操，学生模拟接受咖啡厅服务，树立学生对咖啡师职业的正确认识。最后通过播放一些视频资料，强化咖啡师的形象。

| 流 程          |               | 具体要求                                                                                                         |
|--------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 组成工作小组       | 给工作小组取名       | 1. 小组的每个成员必须要有自己的英文名字，并彼此之间进行自我介绍<br>2. 小组讨论确定一个有一定咖啡含义的小组名称<br>3. 为自己的小组绘制一幅宣传海报，包括小组成员的英文名字、小组的名字和小组的标志性图案 |
|              | 根据问题进行内部交流    | 1. 喝过哪些咖啡饮品？<br>2. 最喜欢的咖啡饮品是什么？<br>3. 为什么会喜欢学习咖啡技能，你未来的职业目标是什么？                                              |
|              | 小组分享          | 每个小组派出代表将小组成员的问题进行总结性发言，让全体学员能够清楚地了解成员对于咖啡的理解                                                                |
| 观察咖啡豆        | 观察咖啡生豆        | 生豆的气味、颜色、外形的描述；每个小组提出3个涉及咖啡生豆的观察认识                                                                           |
|              | 观察烘焙后的咖啡豆     | 小组讨论描述咖啡豆的外表、气味及味觉，每个学生先在组内分享，填写工作记录表格，小组组织人员向全体同学分享学习成果                                                     |
| 通过饮品认识咖啡师的要求 | 使用意式咖啡机制作咖啡饮品 | 首先制作意式浓缩咖啡，学生品尝，教师引导<br>再使用牛奶、巧克力、糖浆及各种酒水制作6款不同的经典咖啡饮品，由学生品尝并进行排序，选出最受欢迎的咖啡饮品<br>进行自由交流，填写《工作记录》，记录自己的感受     |
|              | 体会咖啡师的职业特点    | 提问：品尝咖啡饮品后，能否总结或找到刚才最喜欢的饮品的制作过程？<br>尝试在老师的帮助下制作最喜欢的咖啡饮品，并且进行比较<br>观看香港无线翡翠台拍摄的《品味咖啡》视频关于台湾咖啡冠军的采访特辑          |



### ➤ 工作记录

| 咖啡师职业要求          |      |      |
|------------------|------|------|
| 步 骤              | 主要感受 | 注意事项 |
| 操作流程<br>记录       |      |      |
| (一) 实操过程记录       |      |      |
| 小组讨论记录：          |      |      |
| (二) 实践总结（300字左右） |      |      |
|                  |      |      |

教师的评价（涵盖优点和缺点，注重过程性评价的分值比例）：

教师的建议：