

金牌
咖啡师的
独家秘籍

黄浩辉/著



享受 咖啡

扫码即可看视频
教你如何煮咖啡



中国轻工业出版社 | 全国百佳图书出版单位



黄浩辉/著

享受 咖啡



Enjoy Coffee
Enjoy Life



中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

享受咖啡 / 黄浩辉著. —北京: 中国轻工业出版社, 2015.5

ISBN 978-7-5184-0444-5

I. ① 享… II. ① 黄… III. ① 咖啡 - 基本知识 IV.
① TS273

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第051777号

版权声明:

©中文简体版由圆方出版社 (香港) 有限公司授权于中国大陆地区出版发行及销售。

责任编辑: 翟燕 杨超伟 责任终审: 劳国强
整体设计: 锋尚设计 责任监印: 马金路

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印刷: 北京博海升彩色印刷有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2015年5月第1版第1次印刷

开本: 720 × 1000 1/16 印张: 9.5

字数: 240千字

书号: ISBN 978-7-5184-0444-5 定价: 39.80元

著作权合同登记 图字: 01-2014-8042

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

141315S1X101ZYW

咖啡 · 基本篇

目录

- 11 冲煮咖啡的方法和器皿
- 12 过滤式咖啡漏斗
- 13 电动过滤式咖啡机
- 14 法式滤压咖啡壶
- 16 蒸汽压力过滤式咖啡壶
- 20 虹吸壶
- 25 比利时虹吸壶
- 28 土耳其咖啡



- 32 压力咖啡机
- 36 咖啡的温度
- 37 煮制和喝咖啡的温度
- 38 磨咖啡豆的器具
- 38 磨碟式电研磨机
- 39 刀片式电研磨机
- 41 手动式磨豆机
- 43 研磨咖啡豆
- 46 烘焙咖啡豆
- 47 测试咖啡含水率
- 50 湿炒法
- 50 干炒法



- 55 认识咖啡豆
- 55 生咖啡豆
- 61 咖啡豆分级
- 62 咖啡豆产区
- 77 咖啡豆的大小
- 79 ESPRESSO 基本咖啡
- 79 已经烘焙好的咖啡豆
- 80 煮制咖啡的方法
- 80 一杯咖啡饮品
- 82 欧洲式咖啡和
美式咖啡的区别



咖啡 · 艺术篇

- 93 打奶泡的技巧
- 96 如何保存咖啡
- 98 密封瓶保咖啡香气
- 101 勿做咖啡刽子手
- 102 拼配咖啡的艺术
- 109 在家煮咖啡
- 110 在家烘焙咖啡豆
- 112 瓦煲煮咖啡
- 115 喝得更开心



- 127 M3磨豆机
- 127 M4维修保养
- 127 M5操作人员
- 128 咖啡词汇
- 133 咖啡谬误
- 137 咖啡与健康



咖啡 · 进阶篇

- 122 品评咖啡
- 123 咖啡豆
- 124 研磨度
- 124 水质
- 124 杯子
- 126 煮制好咖啡的5M金标准
- 126 M1咖啡豆的拼配
- 126 M2咖啡机

咖啡 · 咏叹篇

- 142 猫屎咖啡
- 143 最珍贵的咖啡豆
- 147 猫屎咖啡与“曼特宁”
咖啡的比较
- 148 好东西何惧贵一点
- 150 后记



黄浩辉/著

享受咖啡



Enjoy Coffee
Enjoy Life



中国轻工业出版社

黄家和太平绅士

香港咖啡红茶协会主席



冠桦（黄浩辉）贤弟日前来电说他写有关咖啡的书大致已完成，希望我能为他写序文。对他能完成该书，内心欣喜之余，更感冠桦贤弟这些年来身体抱恙，仍能坚持完成这本书，我对冠桦贤弟的坚强意志及毅力深感佩服，于是欣然答应为他的新书作序。

家父黄桥，弟妹众多，都从事食品行业，尤以咖啡为主体。四叔纯博，即冠桦贤弟先父，早于1929年创办“荣阳咖啡”，比家父于1932年创立“捷荣办馆”还早上三年，七叔蔼初、十叔伯壮、十三叔威林等更先后开设“兰香室”、“兰香阁”、“荣芳”等茶餐厅，开创香港饮食业先河，后来家父及叔辈的后人亦有不少继承了父业，又或自行创业，但都与咖啡或饮食行业有关，在这样“咖啡氛围”的影响下，家族成员自然对“咖啡”产生了感情，而从事了这行业。

冠桦贤弟也于此环境下成长，正如他在文中所说，我们孩提时的玩物是一包一包的咖啡豆，我们就在“咖啡山”中攀高爬低磨炼出坚强的意志，对我们日后的成长奠下了基础。

咖啡外表看来是一杯饮品，一般人都不会对其深究，但从事咖啡行业的我们，却需对咖啡做出不同的探索钻研，以提升这个行业的素质。我阅后冠桦贤弟的文稿，才知他对咖啡做了长时间的研究，对咖啡常识及学问认识深刻，从一颗咖啡种子，到制成一杯香浓咖啡的过程，巨细无遗地展现了出来！这书的内容丰富，除能让咖啡爱好者加深对咖啡的认识外，更能让从事咖啡行业的人士作为一本进修的参考书籍，实在对咖啡行业作了无比的贡献，值得肯定及予以表扬！

借此，我祝愿冠桦贤弟身体早日康复，愿与贤弟多交流咖啡心得，闲来聚聚，喝口咖啡，享受人生，乐事也！

推荐序

凯米 (Kammie)

咖啡黄 (黄浩辉) 爱徒

Enjoy Coffee

Enjoy Life

咖啡可从视觉、味觉、嗅觉感受到，再通过学习、训练令自身的触觉变得更加敏锐，以我为例，几年前对咖啡还只是半吊子的我，在身边几位良师的带领下，令我现在可以真正享受一杯咖啡的乐趣，其中一位我要感谢的，就是本书作者——黄先生，荣阳咖啡公司的老板。

说起黄老师，他教导我的不单单是咖啡方面的知识，还有他对咖啡的坚持，他的执着，他对工作的投入，他的不藏私，令我体会到：享受咖啡最简单的方法，就是从品尝开始。

算算认识黄老师已有六七年了。当时，我们是在我工作的咖啡店中认识的，他认真地指导我几个冲煮咖啡的重点，那次之后，我们一直保持联系，前辈也一直从旁支持及指导我，要知道那时候，香港的咖啡门槛很高，想想谁会不收分文地教导我关于烘焙咖啡的知识呢？甚至让我走进他的烘豆工场“打混”！参观整个烘豆过程，更不时带我外出让我多吸取经验，和增加知名度。

小至一杯 espresso (意式浓缩咖啡)，大至一麻袋生豆，他都让我感受到制作者的心思及坚持。

咖啡，从来不是一件简单的事。从怎样选豆，用哪种形式烘焙，到怎样冲煮等，每一个步骤，都应该郑重其事地被看待。相信读者可从这本书的描述中感受到黄老师对咖啡的忠实，通过书中个性化的文字，让大家享受咖啡的乐趣。

我的读后感？更期待下一次跟师父一起喝咖啡。



咖啡黃

(黃浩輝)

自序

Enjoy Coffee

Enjoy Life

这本书特别要送给我太太爱丽丝和我们可爱的女儿尼科尔。

没有太太的鼓励及她的启发，那些有趣灵感也不会出现，爱丽丝每天都会喝咖啡。在我与癌症对抗的5年里，我真的很感谢太太的支持和鼓励，没有她，相信我不会一次又一次地站起来，更不要说可以完成这本书。

女儿尼科尔从幼儿园开始，便一直对老师说她是咖啡公主，爸爸是咖啡大王，妈妈是咖啡皇后，这情况一直维持到她小学三四年级。

尼科尔在两岁时已经开始喝咖啡，在每个星期天当我喝咖啡的时候，她便会走过来嘟起小嘴，让我用小羹匙盛咖啡给她喝，通常她喝了五羹匙便会满足地跑开去玩她的玩具。我也很奇怪她竟然不怕苦味，因为我喝的是黑咖啡。到她长大了，我也有问过她为什么不怕苦，她回答说是和我的遗传，女儿从小时候开始便是我的粉丝。当她知道我要写书，一直催促我要快快将书写好。

一直以来，我都希望可以将过往十多年来所学到的咖啡知识，写下来与所有咖啡爱好者一同分享，曾经在多个场合说过：“我热爱咖啡，我热爱工作。”因为是家族生意的关系，十来岁的时候，在暑假期间会到店铺帮忙，由于焙豆工场也在店铺内，有时候我会爬上那一袋袋的生咖啡豆上和猫儿玩，有时也会不知不觉地睡着了，所以我可以说是“睡在咖啡豆上长大”的。

令我想不到的，这篇“自序”是在化疗病房的病床上完成的。由2007年开始，5年内三次癌症病发，才察觉到有些事情是想要做时便争取去做。我相信购买这本书的朋友都会是咖啡的爱好者，喜欢喝咖啡的朋友，大家一齐来享受咖啡吧！

咖啡 · 基本篇

目录

11 冲煮咖啡的方法和器皿

12 过滤式咖啡漏斗

13 电动过滤式咖啡机

14 法式滤压咖啡壶

16 蒸汽压力过滤式咖啡壶



20 虹吸壶



25 比利时虹吸壶

28 土耳其咖啡



32 压力咖啡机

36 咖啡的温度

37 煮制和喝咖啡的温度

38 磨咖啡豆的器具

38 磨碟式电研磨机

39 刀片式电研磨机

41 手动式磨豆机

43 研磨咖啡豆

46 烘焙咖啡豆

47 测试咖啡含水率

50 湿炒法

50 干炒法



55 认识咖啡豆

55 生咖啡豆

61 咖啡豆分级

62 咖啡豆产区

77 咖啡豆的大小

79 ESPRESSO 基本咖啡

79 已经烘焙好的咖啡豆

80 煮制咖啡的方法

80 一杯咖啡饮品

82 欧洲式咖啡和

美式咖啡的区别



咖啡 · 艺术篇

- 93 打奶泡的技巧
- 96 如何保存咖啡
- 98 密封瓶保咖啡香气
- 101 勿做咖啡刽子手
- 102 拼配咖啡的艺术
- 109 在家煮咖啡
- 110 在家烘焙咖啡豆
- 112 瓦煲煮咖啡
- 115 喝得更开心



- 127 M3磨豆机
- 127 M4维修保养
- 127 M5操作人员
- 128 咖啡词汇
- 133 咖啡谬误
- 137 咖啡与健康



咖啡 · 进阶篇

- 122 品评咖啡
- 123 咖啡豆
- 124 研磨度
- 124 水质
- 124 杯子
- 126 煮制好咖啡的5M金标准
- 126 M1咖啡豆的拼配
- 126 M2咖啡机

咖啡 · 咏叹篇

- 142 猫屎咖啡
- 143 最珍贵的咖啡豆
- 147 猫屎咖啡与“曼特宁”
咖啡的比较
- 148 好东西何惧贵一点
- 150 后记

Coffee Tibetan



冲煮咖啡的
方法和器皿

11



咖啡的温度

36



磨咖啡豆的器具

38



研磨咖啡豆

43



咖啡· 基本篇



烘焙咖啡豆

46



认识咖啡豆

55



ESPRESSO
基本咖啡

79

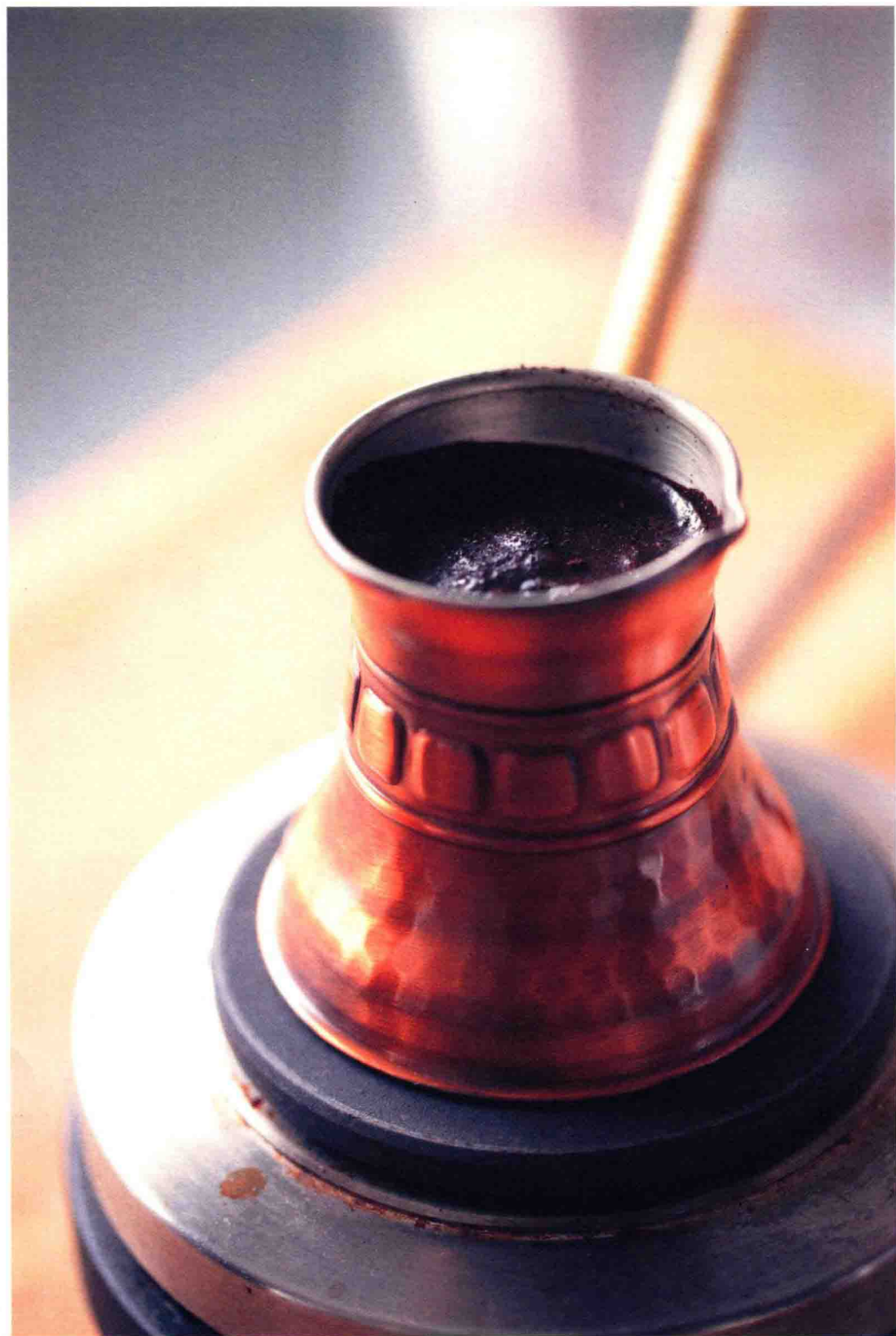


欧洲式咖啡和
美式咖啡的区别

82

带你走进咖啡黄的咖啡王国。
先认识煮制咖啡的方法、器皿、温度，
再学习研磨咖啡豆、烘焙咖啡豆……

烘焙咖啡豆是一门深奥的学问，一位出色的烘焙师，并不能只懂得烘焙高品质的咖啡豆，也不能只懂得将生豆烘焙成为熟豆；咖啡黄认为烘焙师也要拥有敏锐的嗅觉，可以将低等级的咖啡豆变成可口均匀的拼配咖啡，更可以令高品质的豆子在烘焙技术上发挥得更淋漓尽致，让人喝后回味无穷。



冲煮咖啡的方法和器皿



Coffee Makers and Machines

我常常对那些喜爱咖啡的朋友说，作为一个精明消费者，必须要知道想购买的产品是否物有所值，否则即便买了一台咖啡机或咖啡壶可能也冲煮不出一杯令自己心情畅快的好咖啡。其实一般产品资料都会在产品规格内列明，在购买前不妨先向售货员索取阅读。最后请谨记，买了一台好的咖啡机或咖啡壶，必须用心去煮制，否则也煮不出好咖啡的。

喜爱咖啡的朋友，除了会外出喝咖啡外，还会在家中享受冲煮咖啡的过程。在家中冲煮咖啡的朋友可能会由最简单的“滴滤式”（coffee dripping）方法，到使用“法式滤压咖啡壶”（French press），或再用到“蒸汽压力过滤式咖啡壶”（steam pressure percolator），或其他更多的冲煮方式。但是喜欢流连咖啡店的朋友，总觉得家中弄那杯咖啡尚欠缺一些东西，就是压力咖啡机所造出来的“霜”，也就是在咖啡表面上的那一层像意大利云石又像琥珀纹的香浓咖啡油。



Coffee Filter

过滤式 咖啡漏斗

一般最常见的滴滤式咖啡是过滤式咖啡漏斗，而这些咖啡漏斗的设计，都是需要使用滤纸去冲泡咖啡，滤纸有白色及黄色两种，颜色的区别在于是否经过漂白处理，白色的滤纸在冲制咖啡时会带有轻微的酸味，用于冲制一些普通咖啡倒无所谓，但如果冲制一些比较高品质的咖啡，还是用黄色的滤纸吧。

如果用手冲式的滴滤咖啡，最好只做一至两杯，因为太多会比较难控制。这种冲泡咖啡方法是手工倒入热水，热水的温度约90℃，冲制一杯咖啡的咖啡粉分量为9~12克，两杯为15~20克，可以根据个人的口味而做出增减调整。当热水烧开后，熄火拿开热水壶，等候一两分钟便可以了；也可以用温度计去量水温，千万不要使用100℃的滚水。

首先在咖啡漏斗上放上滤纸，将适量咖啡粉倒进咖啡漏斗内，这时千万不要马上倒入热水，应该先用羹匙将咖啡粉向咖啡滤杯两旁轻轻拍