

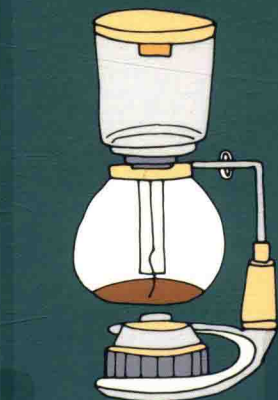
凤凰生活
PHOENIX
LIFE

咖啡冲煮大全

COFFEE BREWING

咖啡职人的
零失败手冲秘籍

林蔓祯 | 著
杨志雄 | 摄影



江苏凤凰科学技术出版社

咖啡冲煮大全

COFFEE BREWING



咖啡职人的
零失败手冲秘籍

林蔓祯 著
杨志雄 摄影

常州大学图书馆
藏书章



图书在版编目 (CIP) 数据

咖啡冲煮大全：咖啡职人的零失败手冲秘籍 / 林蔓
祯著. — 南京：江苏凤凰科学技术出版社，2018.4

ISBN 978-7-5537-8688-9

I. ①咖… II. ①林… III. ①咖啡 - 配制 IV.
①TS273

本书中文繁体字版本由四块玉文创有限公司在台湾出版，今授权江苏凤凰科学技术出版社有限公司在中国大陆地区出版其中文简体字平装本版本。该出版权受法律保护，未经书面同意，任何机构与个人不得以任何形式进行复制、转载。

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第278572号

咖啡冲煮大全：咖啡职人的零失败手冲秘籍

著	者	林蔓祯
摄	影	杨志雄
策	划	陈 艺
责 任 编 辑		祝 萍 陈 艺
责 任 监 制		曹叶平 方 晨

出版发行	江苏凤凰科学技术出版社
出版社地址	南京市湖南路1号A楼，邮编：210009
出版社网址	http://www.pspress.cn
印 刷	广东金冠科技股份有限公司

开 本	718 mm × 1000 mm 1/16
印 张	10
字 数	200 000
版 次	2018年4月第1版
印 次	2018年4月第1次印刷

标准书号	ISBN 978-7-5537-8688-9
定 价	68.00元

图书如有印装质量问题，可随时向我社出版科调换。

目 录

CONTENTS



- 13 本书使用说明
- 14 冲煮法结构图
- 16 常见的咖啡冲煮方式
- 20 基本器具介绍



Part 1 冲煮方法

Chapter 1 手冲篇

- 29 手冲的基本原理
- 33 手冲专用器材介绍
- 46 聪明滤杯
- 51 咖啡小常识——百款咖啡豆，有什么不同
- 52 职人小传——钟志廷
- 56 Caff骨瓷锥形滤器
- 61 咖啡小常识——精品咖啡产区
- 62 Kalita Wave陶瓷平底波浪滤器
- 68 职人小传——黄吉骏
- 72 KōNO锥形滤器
- 78 品牌故事——KōNO
- 80 Hario V60圆锥螺旋滤器
- 85 咖啡小常识——滴滤 / 滤压式咖啡的运用
- 86 职人小传——叶世煌

Chapter 2 虹吸壶

- 91 虹吸壶的基本原理
- 93 虹吸壶专用器材介绍
- 96 KŌNO咖啡赛风壶

Chapter 3 摩卡壶

- 103 摩卡壶的基本原理
- 104 摩卡壶专用器材介绍
- 108 VEV VIGANO Kontessa摩卡壶
- 113 职人小传——庄宏彰



Chapter 4 法式滤压壶

- 117 法式滤压壶的基本原理
- 118 法式滤压壶专用器材介绍
- 120 Hario CafePresso双层保温滤压壶
- 125 职人小传——简嘉程

Chapter 5 爱乐压

- 129 爱乐压的基本原理
- 130 爱乐压专用器材介绍
- 132 AEROPRESS爱乐压
- 138 咖啡小常识——世界咖啡大赛

Part 2 咖啡职人的咖啡馆

- 140 磊品咖啡
- 144 山田珈琲店
- 148 咖啡叶
- 152 Peace & Love Café

咖啡冲煮大全

COFFEE BREWING



咖啡职人的
零失败手冲秘籍

林蔓祯 著
杨志雄 摄影





踏入精品咖啡的世界， 才感受到自身的渺小

“第三次咖啡革命”是近年来咖啡人常挂在嘴边的话题，大家的焦点往往集中在手工器具与特殊产区上。但是不要忘了，精品咖啡的精髓是“从种子到杯子”——咖啡从开始的种植到最后的冲煮，每一环节都必须严谨对待。所以，能够在这个行业里占有一席之地的达人们，也都熟悉这个道理。明悉各位前辈无私拿出的看家本领，是这本书最难得的一件事。

书中除了介绍达人们使用自己拿手咖啡器具的技巧外，也详细地记录各个冲泡的条件。若是熟悉萃取理论的人，更可以了解到：不同的达人对于咖啡的浓度与萃取率的理解，也有着极大的差异性。因此在学习、模仿这些达人们的冲煮方式前，也希望读者能先了解：为什么会用这样的条件冲煮？它的目的是什么？

毕竟，一家咖啡馆必须要做出一杯令顾客满意的咖啡，且每一种冲煮方式都必须回归到以人的喜好设定，所以不同风格的咖啡达人，自然会吸引到不同的消费群体，每种方式都不会有绝对的“是”与“非”。只要您能够洞悉咖啡萃取的本质，充分了解达人的目的，再内化成自己的知识与技能，相信您也能够创造出自己独特风格的冲煮方式。

《咖啡圣经》作者 刘家维



咖啡新人的“良师益友”

过去数年里，一直有与江苏凤凰科学技术出版社再续前缘，写一本专研手冲咖啡书籍的想法，浓缩沉淀日常咖啡经营和教学中的心得体会。但至今迟迟未能动笔，每想到此，颇有些遗憾和自责。

在精品咖啡逐渐大众化、全民咖啡浪潮渐兴的今天，市面上关于咖啡的书籍已多不胜数，但严格来论，好书占比还不算多，真正的精品佳作尚属稀缺。这是为何？一本精品咖啡读物的诞生谈何容易！除了笔者文笔功力足够、时间精力大量富余、设计美学与颜值惊艳绽放以外，自身对于咖啡理论与实践探究的深度与广度，原创性的认知体系架构呈现、笔者秉承的真诚分享意愿、冗长创作中愿意投入的心力等也都是必不可少的条件。“心力不足”便是我反思这两年自己创作乏力时找到的主要原因。

令人欢喜的是，《咖啡冲煮大全》属于那种令人赏心悦目、开卷有益的佳作，笔者不仅对于手冲滤泡咖啡讲解专业透彻，而且做到了深入浅出，拿捏恰当，更能从细节处感受到投入的巨大心力，令人不由钦佩。

2006年底我“误入咖啡歧途”创业实践，从咖啡馆到咖啡学院，宛如一叶扁舟，风雨漂泊，侥幸踏上了精品咖啡这波浪潮，乘风逐浪，这才存活至今。越是深入学习研究，越是深感自身认知之不足，越是意识到一本好书对于初入咖啡事业的新人之重要。希望如《咖啡冲煮大全》这般佳作越来越多，“良师益友”多了，咖啡行业才愈发醇香明媚。与大家共勉之。

铂澜咖啡学院 齐鸣

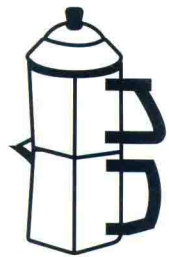
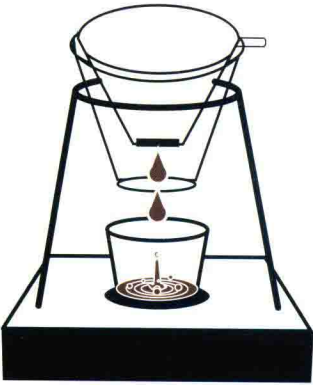
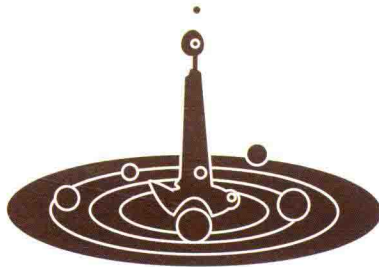


冲煮一杯好咖啡

关于咖啡基础知识的书在市面上其实不少，基本都会把常用冲煮工具“过一遍”。但其实咖啡从种子到杯子涉及的环节太多，能够把冲煮这部分很细致叙述的还真不多。本书抓住了“重点”，从不同冲煮类型，再到每个类型不同牌子的器具特性以及咖啡达人们对萃取的理解和手法等，都非常细致地做了总结归纳。说到底，很多技能都是从简到繁，又从繁回归到简。

入门的朋友通过这本书，可以了解大部分常用冲煮工具的技巧和原理，在自己动手出现问题的时候可以从分享达人们的经验中找到问题所在，从而可以选定一个适合自己的冲煮类型甚至某款型号的产品。当你自如地掌握了器具特性及萃取原理后，有些东西甚至可以取舍，成为自己的“个人风格”了。至于咖啡馆，为了使出品较易达到一致性，可以通过本书研究及选择那些失误率低的工具或冲煮技巧。玩法很多，也无对错，但这都在了解工具特性及萃取原理之后，所以这本书值得您一读。

咖啡沙龙 林健良



捣腾是为了美好的生活

大学以前的我是不喝咖啡的，进入研究所之后，恰好跟随一位美国老师，才开始慢慢发觉咖啡的有趣及亲民之处！老师每天早上都会泡上一壶美式咖啡，让我慢慢知道：咖啡喝起来不只有苦味！

咖啡的魅力与趣味，在我内心种下种子，让我更多地想要了解咖啡到底是什么，咖啡的美味背后的秘密，也让我每天都想要来杯自己做的好喝咖啡！

在实验室工作的好处，就是有着各种高档实验仪器来捣腾咖啡。就这样，一下子捣腾了两年。心中对咖啡的好奇与探究的欲望长出芽来，让我毅然地放弃了研究工作，投身咖啡产业，从一个咖啡馆的服务生做起，咖啡一做就是十个年头，至今仍对咖啡充满着热情，每天也会冲泡咖啡给自己、身边的同事享用。为什么可以这样持之以恒？因为，一杯咖啡带来的，远远不只是咖啡因，它带来的是美好的生活！你要不要加入我们的行列，一起捣腾捣腾呢？

如果想加入，就好好地把《咖啡冲煮大全》看一看吧！

在实验室的那段日子，冲咖啡的技巧基本就是从到处问人中获得，或者自己各种乱弄，然后总结出实验结论，走弯路是不可避免的。时至今日，资讯越来越发达，科学的研究也陆续投入，这让我们可以通过系统化的学习获得咖啡的制作与品鉴。

《咖啡冲煮大全》集结了现今基础的理论知识以及各家所长，相当于把咖啡美味的钥匙交到各位手上。把它读完，买包豆子、一套器具，找一个美好的时光，坐下来捣腾捣腾吧！

香记咖啡学院 查老师

只想冲杯好咖啡

提起喝咖啡的历史，若将欧洲比作睿智优雅的长者，中国台湾就是个活力充沛、青春孟浪的青年。我永远忘不了十多年前在维也纳百年咖啡馆内啜饮黑咖啡的记忆：典雅的装潢、古老的冲煮器具、顺喉润口的香醇滋味，透出浓厚的文化氛围与历史况味。在欧洲，这样的咖啡环境比比皆是。而中国台湾，喝咖啡的历史虽仅数十年，但在世界潮流带动之下，早已融入人们的日常生活之中，成为时尚的表征。民众也越来越在意咖啡的品质与冲煮方式，甚至开始尝试在家冲煮咖啡。

想冲杯好咖啡，关键因素有哪些？豆子品质、冲煮技巧、器具选择等，影响的因素很多。而根据欧洲精品咖啡协会（SCAE）的“金杯理论”（Gold Cup），冲煮一杯好的咖啡，必备四个重要参数，即：粉水比、研磨粗细、水温与冲煮时间。只要掌握这四项，不论使用何种冲煮器具，都能做出有水准的咖啡。当然，咖啡好不好喝相当主观，有人为深焙的焦糖甜苦味所着迷，也有人对清淡中带着果酸香气的极浅焙咖啡情有独钟，没有绝对的标准可循。

现在与咖啡相关的书籍已多不胜数，因此本书锁定“冲煮”领域，详细介绍各种冲煮器具的原理、技巧与手法，并由大师级的咖啡职人亲自示范、解说。此外，书中更利用仪器实际测出的浓度，提供精准的“萃取率”，让初学者能在科学数据的辅助下，保持稳定萃取的品质。其后的“职人小传”与“咖啡职人的咖啡馆”章节，则让读者了解咖啡师历经千锤百炼的成长过程，以及经营咖啡馆的背后甘苦与不为人知的动人故事。

衷心感谢《咖啡圣经》作者刘家维、铂澜咖啡学院院长齐鸣、咖啡沙龙联合创始人林健良和香记咖啡学院总经理查老师的推荐，让本书更具质与量。更要感谢职人无私地分享，在一次次的完美冲煮中，我看到的不仅是他们专业纯熟的技法、专注的自我训练，更多的是敬业的精神与态度。借由出书，可近距离亲炙大师风采，并重新认识咖啡、了解咖啡，进而品尝咖啡、领略咖啡，实是一大幸事。

咖啡是果实，是饮料，也是一种经营项目。喝咖啡是习惯，是文化，更是一种生活的态度。若您愿意按书中步骤亲自尝试，假以时日，必能发挥巧思与创意，改变配方或参数，调制成独一无二的私房饮品，并充分体会在家冲煮咖啡的自在与乐趣。

林蔓毓

目 录

CONTENTS



- 13 本书使用说明
- 14 冲煮法结构图
- 16 常见的咖啡冲煮方式
- 20 基本器具介绍



Part 1 冲煮方法

Chapter 1 手冲篇

- 29 手冲的基本原理
- 33 手冲专用器材介绍
- 46 聪明滤杯
- 51 咖啡小常识——百款咖啡豆，有什么不同
- 52 职人小传——钟志廷
- 56 Caff骨瓷锥形滤器
- 61 咖啡小常识——精品咖啡产区
- 62 Kalita Wave陶瓷平底波浪滤器
- 68 职人小传——黄吉骏
- 72 KōNO锥形滤器
- 78 品牌故事——KōNO
- 80 Hario V60圆锥螺旋滤器
- 85 咖啡小常识——滴滤/滤压式咖啡的运用
- 86 职人小传——叶世煌

Chapter 2 虹吸壶

- 91 虹吸壶的基本原理
- 93 虹吸壶专用器材介绍
- 96 KŌNO咖啡赛风壶

Chapter 3 摩卡壶

- 103 摩卡壶的基本原理
- 104 摩卡壶专用器材介绍
- 108 VEV VIGANO Kontessa摩卡壶
- 113 职人小传——庄宏彰



Chapter 4 法式滤压壶

- 117 法式滤压壶的基本原理
- 118 法式滤压壶专用器材介绍
- 120 Hario CafePresso双层保温滤压壶
- 125 职人小传——简嘉程

Chapter 5 爱乐压

- 129 爱乐压的基本原理
- 130 爱乐压专用器材介绍
- 132 AEROPRESS爱乐压
- 138 咖啡小常识——世界咖啡大赛

Part 2 咖啡职人的咖啡馆

- 140 磊品咖啡
- 144 山田珈琲店
- 148 咖啡叶
- 152 Peace & Love Café