

陳豪編著 萬里機構・萬里書店出版

給咖啡作偷一杯時間

My Coffee

Guide



給咖啡偷一杯時間

編著 陳豪 (Jackie + Moses)

編輯 謝妙華

攝影 Daniel

設計 朱靜 • 18degree.com

出版 萬里機構 • 萬里書店
香港鰂魚涌英皇道1065號東達中心1305室
電話：2564 7511 傳真：2565 5539
網址：<http://www.wanlibk.com>

發行 香港聯合書刊物流有限公司
香港新界大埔汀麗路36號中華商務印刷大廈3字樓
電話：2150 2100 傳真：2407 3062
電郵：info@suplogistics.com.hk

承印 中華商務彩色印刷有限公司

出版日期 二〇〇九年八月第一次印刷

版權所有 · 不准翻印

ISBN 978-962-14-4068-6

給咖啡工作偷一杯時間

My Coffee Guide

陳豪編著 萬里機構・萬里書店出版



Foreword 序

Serving the Guests Properly

Firstly, I would like to express my gratitude for getting the possibility to write a few words for this book.

Moses and I met as TVB was filming during the World Barista Championships in Copenhagen in 2008. We share an interest in quality coffee and so I was asked to give my view on what to look for in good coffee and in a good coffee shop.

In 1999, coffee was very new to me as I started working at Café Europa in Copenhagen, Denmark but up until today it has played an ever more important part of my professional and personal life. At Café Europa, there has always been an underlying mission of trying to make a positive difference in everything we do, and this has been one of the factors that have propelled the success of having created no less than three World Barista Champions. I became World Barista Champion in 2005. Today I am part of KONTRA coffee roastery and have thereby taken my professional interest in coffee a step further.

In trying to describe what I think is good coffee, and what makes a good coffee shop, I will naturally draw upon my experiences from my time at Café



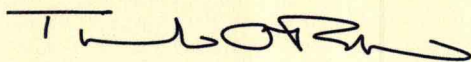
Europa and the everyday business of selling high quality coffees for wholesale and retail.

For me, good coffee possesses at least some of the following qualities: it should be grown with care by a quality orientated farmer; the green coffee should be a proper product with very few or no defects; equally the roaster should be focused on the taste and roast the coffee slowly, allowing it to develop properly; and obviously it should be freshly roasted and ground when drinking. If these things are in order, then I can appreciate most coffees even though, like everyone else, I have my favourites. I like coffees that are clean in taste, well-balanced

towards acidity and smooth and soft in the mouth feel. I appreciate nutty and floral aromas. As far as espresso coffee is concerned, I always enjoy a cappuccino, provided it is made of fresh milk steamed properly by a decent barista who knows how to make a good shot.

But the quality in the cup is also defined by the setting in which you drink it. When we, as consumers, go to coffee shops to enjoy a cup of coffee, we are purchasing not only the coffee, but also the particular traits of that particular coffee shop. So, in this sense, to me a good coffee shop is a place which successfully provide an atmosphere in which I can relax and feel well taken care of in a professional and efficient manner. A good coffee shop is to me a place where it is obvious that the main priority and focus of attention is the guest. I believe that ultimately it is the responsibility of the owner of the coffee shop that the staff, including the baristas, fully appreciate and understand the fact that they DO make a difference in whether or not guests choose to come back or not. Serving the guests properly is to me the key in running a successful coffee shop.

The more we give, the more we get, so we might as well start off by serving a good cup of coffee. Thank you.



Troels Poulsen

World Barista Champion 2005

KONTRA COFFEE - In charge of barista training and customer service

Foreword 序

Grande Passione

Io, come la maggiore parte degli Italiani, devo iniziare la giornata bevendo un buon espresso. Per questo motivo quando esco di casa non mi fermo in un BAR qualsiasi, ma nel BAR dove sono sicuro me ne serviranno uno eccellente.

Deve rimanermi in bocca un gusto persistente di cioccolato e mi deve dare la carica per cominciare al meglio il lavoro.

Per me l'espresso è la colazione, dopo avere bevuto il primo al BAR, non vedo l'ora di arrivare al lavoro per bermi il secondo. Nella mia mente deve rimanere la voglia di berne altri e nella mia bocca deve rimanere gusto e profumi che solo un buon espresso possono lasciarti.

Intanto dobbiamo distinguere le due bevande...CAFFE'... e...ESPRESSO. Il caffè che comunemente si beve e si beve ancora nel mondo, è un caffè filtro e di quantità circa 20 cl e più. Per essere un buon Caffè Filtro, il caffè in grani deve essere preferibilmente 100% Arabica, tostato da poco tempo e macinato fresco.

Quindi un caffè filtro deve essere di buona acidità e aromatico. Il caffè che si beve in Italia è caffè ESPRESSO di quantità 2.5-3.5 cl, quindi un decimo della quantità del caffè filtro.

Per farlo ci vuole una macchina professionale per espresso, non una macchina a cialde o a capsule, come se ne vedono tante in giro, il vero e tradizionale ESPRESSO si fa con una macchina professionale molto complicata da spiegare ora.



Un buon espresso deve essere fatto circa 7-8 grammi di grani Arabica e Robusta tostati di recente e macinati al momento. In questo modo potremo bere un caffè ESPRESSO di corpo, aromatico, NON eccessiva acidità e soprattutto (cosa molto importante) una crema ben spessa.

Quando ho incontrato Moses la prima volta, sono rimasto sorpreso dalla passione con cui faceva domande sul caffè. Era un continuo chiedere informazione sul caffè; e cosa si potesse fare con l'espresso. Io ricordo che tutte le volte che facevo vedere a Moses qualcosa di nuovo, anche Lui voleva ripetere tutte le operazioni che io avevo appena fatto, come se Lui volesse imparare tutto e subito.

Questo dimostra che Moses ha una grande passione, che è la cosa più importante che un coffemaker (barista) deve avere.

我跟大部分意大利人一樣，每朝都會來一杯美味的 espresso 作為一天的開始。因為這個習慣，每當我離家外出時，總愛找一間咖啡吧——一間我肯定會喝到完美 espresso 的咖啡吧去！

好的咖啡喝過後會給我口腔留有一種朱古力的餘韻，同時為我一天的工作注入最佳的動力。

對我而言，早餐就相等於 espresso，在咖啡吧來了一杯 espresso 後，不一會，還未到達工作地方，我已禁不住想來第二杯了！想喝咖啡的慾念不停在腦海徘徊，口裏留着一股香氣與美味，這種感覺唯獨是好的 espresso 可以給你的！

咖啡和 espresso 是兩種不同飲品。全世界普遍流行飲咖啡和過濾咖啡，而過濾咖啡的容量約為200毫升或多一點。做一杯好咖啡的咖啡豆，最好選用100%的 Arabica，烘焙後用機器立即磨成粉，所以過濾咖啡要有適量的酸味和香味。

意大利人主要飲 espresso，容量約25至35毫升，只是過濾咖啡十分之一的份量。做 espresso 要用專業咖啡機，不可使用一般的 cialde 和 capsule 適用咖啡機。

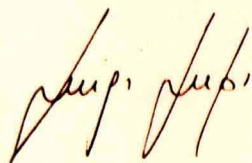
一杯傳統的 espresso 是用一部很複雜的專業咖啡機做出來，這裏很難三言兩語介紹出來。

好的 espresso 要用7至8克的 Arabica 和 Robusta 豆，烘焙後立即磨成粉，這樣我們才可飲到一杯完美的 espresso——既香濃、不會太酸，最重要是有一層薄薄的 crema。

當我初次認識 Moses，他向我發問了很多有關咖啡的問題，他對咖啡的熱誠令我感到詫異！他向我請教怎樣做好咖啡和好的 espresso。每次我向他示範一個新動作，他都會重複整個過程，很想馬上親身嘗試。

這足以證明他對咖啡有極大熱誠，而這點是一個好咖啡師必需具備的先決條件。

（中文翻譯）



Luigi Lupi

SCAE - Authorised Barista Trainer

Italian barmen association & sponsors (AIBES) 成員

Italian sommeliers association (AIS) 成員

Foreword 序

美味咖啡與人生體驗

開設一家好咖啡館是許多台灣人的夢想，當然我也不例外；但實現這個夢想真的不容易，擁有豐富的咖啡知識與沖煮咖啡的好手藝只是基本功夫，而經營與管理才是最困難的，如何在理想與現實的拉鋸中取得平衡，真的很難！！

我最喜歡泡在個性化的咖啡店裏，從整個空間、燈光的设计、音樂的挑選，到咖啡、飲品和食物的沖煮與烹調，甚至是裝飾品與餐具的挑選，去感受老闆所希望傳達的意念。而整個咖啡店的客人就像朋友一般閒聊嬉鬧，更是別的场所無法取代的空間。

認識 Moses 是由於採訪的關係，而他對咖啡的熱愛是我非常訝異的。一般的主持人，多半都要事前教導他許多咖啡的知識，好讓採訪過程順利；但對 Moses 則完全不用告訴他什麼便可侃侃而談。而他對咖啡的喜愛從跟他的談話中便可感受到。當然，由於他的工作與經歷，可以到世界各地的咖啡館享受，這是最讓我妒忌與羨慕的。

現在有了 Moses 的好書，大家便可以跟隨着 Moses 的足跡，到達各地的好咖啡館，去好好地享受一杯美味的咖啡與人生美好的體驗吧！！



林東源

林東源

台北人氣咖啡廳 Gabee. 店長

2004 & 2006 台灣咖啡師大賽冠軍

2007 WBC 世界咖啡師大賽台灣區代表選手

2008 & 2009 WBC 世界咖啡師大賽台灣區代表教練

開一間屬於自己的咖啡店

自從 Moses 主持的節目「品味咖啡」播出之後，身邊無論好友親朋，熟客生客，很慣性問我同一個問題：「你跟陳豪認識很久了嗎？」

認真想想這個問題，和他相識真的有一段很長的時間，唯是見面次數不多，對他的感覺是既親切，又陌生。承蒙他的錯愛，有幸為他的新書寫序，受寵若驚。一直都知道 Moses 是個不折不扣的咖啡癡，看他每天喝咖啡的數量以及對咖啡機的熱愛和收藏，我是望塵莫及，對咖啡醉心至如此地步的一位咖啡癡，他是如何看香港的咖啡文化？他心目中最完美的一杯咖啡又會是怎樣的一種味道呢？Moses 將會為各位娓娓道來。

香港本土出版有關咖啡的書其實並不多，有的寫外國的咖啡館，也有的寫一些有關咖啡的沖調心得，但很少有一個人、有一本書，專注寫香港的咖啡文化，以及咖啡館的故事。而我，多年來一直和香港的咖啡同業同呼同吸，見證大大小小咖啡店的成功與失敗，道聽途說的有銅鑼灣「大水煲」，為較早期的咖啡拓荒者，可惜我無緣品嚐他們沖泡的咖啡。而曾在尖沙咀亞士厘道經營了九年的「My Coffee」，店和店主 Johnny 已經是香港咖啡愛好者口中的傳奇，無奈這都已成为過去。

「有人辭官歸故里，有人漏夜趕科場」，香港的咖啡文化其實正在日益壯大。閱畢 Moses 的新作，令人有種「我也要馬上開一家屬於自己的咖啡店」的衝動，個人認為這是一本很好的咖啡地圖，本書將帶領一眾咖啡同好，按不同的個性，不同的心情，不同的需要，找尋到一杯屬於自己的咖啡。你，找到了嗎？



Felix

Felix Wong

香港專業咖啡烘焙師

Coffee Assembly & Café Corridor 主理人

Preface 自序

咖啡精神

自從電視節目《品味咖啡》播出後，我發現原來城中有不少咖啡發燒友，他們對咖啡的熱愛和認識遠遠超乎自己想像之中。

對我來說，最開心的莫過於尋找到一班志同道合的咖啡友，一起去討論和享受咖啡，還可以互換一些心得，「品味咖啡」的心願已達到了！

無可否認，自節目播出之後，我的名字跟咖啡在某程度上已掛鉤了！自己並不是咖啡專家，更沒有資格教人去品嘗或批評咖啡的品質；在這裏，我只是以個別用家的身分，希望跟大家分享多年來對咖啡累積的經驗和心得，一同尋找一杯既香濃又舒服的咖啡！

咖啡裏有我的夢，相信亦有很多人的夢！從認識到追求，再到了解與迷戀，如果不是愛上咖啡，根本不會知道原來咖啡是多麼複雜。要喜歡一樣東西很容易；要真正了解一樣東西就得花上功夫和時間。追求咖啡的路遙遙，能夠拍攝《品味咖啡》，確實令自己的夢多添了一塊拼圖！

我的咖啡夢裏有很多計劃，要逐一實踐，需要的是時間，作為演員，時間往往迫得密麻麻，在籌備拍攝《品味咖啡》時，若不是得到別人的幫忙，事情是不會那麼



順利，所以希望藉此機會多謝一班《品味咖啡》的幕後同僚，因為他們的堅持和毅力，我們的「咖啡精神」總算如願了！

至於這書是我的另一個咖啡夢，我希望從個人立場介紹我們本土的咖啡店。芸芸咖啡店，無論是地點、環境或咖啡，總有處給我一份格外的親切感！我希望將這份親切與別人分享，咖啡能夠帶給我快樂，如果咖啡也能帶給別人快樂，我賺的快樂會更多，因為我意識到，我和大家的距離又拉近了！

畢竟在香港這個繁忙都市裏，每個人都為着生活而拼搏。在排山倒海的工作中，要找半點空閒的時間已經不易，能夠有時間去尋找一間好的咖啡店簡直是一個夢。而這書就是要把這些夢想咖啡店找出，希望能夠給大家一個方便，或是讓大家用來收藏，作為香港咖啡成長階段的一點見證。這些咖啡店就是代表了我們的成長，我深信香港咖啡文化依然有很大的發展空間，而每天這股文化都在推進，希望這本書可悄悄為這股力量推一把。相信不久將來很快會達到自己的夢想：一人一咖啡！

香港人出名拼搏，拼搏得讓我們引以自豪。
我們每天努力地爭分奪秒，營營役役，忙個不停；
然後還嫌每天二十四小時實在太少了，
千方百計拼命偷多一點點時間；叫自己多一點點忙碌！

又有多少人會停下來想一想：
其實，我們要的，不是怎樣去**偷多一點點**；
而是要怎樣去**偷少一點點**……偷一點時間給自己來一杯咖啡，你會活得更快樂！

就從今天開始，每天**給咖啡偷一杯時間**，給自己偷一杯快樂吧！



Contents 目錄

序

Serving the Guests Properly	2
(by Troels Poulsen)	
Grande Passione (by Luigi Lupi)	4
美味咖啡與人生體驗 (林東源)	6
開一間屬於自己的咖啡店 (Felix Wong)	7
自序 咖啡精神	8

Chapter 1 偷閒店



1.1 Fuel Espresso	16
1.2 CAFFÈ VERGNANO 1882	20
1.3 Café Costa	22
1.4 Three on The Bunch	24
1.5 Xen Coffee	28
1.6 CoCo Espresso	32
1.7 T W Coffee Concept	34
好咖啡	36

Chapter 2 個性店



2.1 AFTER SCHOOL	40
2.2 Mackie Kitchen	44
2.3 Initial Café	48
2.4 咖啡香房	52
2.5 Life Organic Health Cafe	56
2.6 Culture Club Gallery	60
2.7 TATA	62
2.8 épöch coffee bar and desserterie	64
Espresso	68

Chapter 3 圓夢店



3.1 Crema Coffee	72
3.2 Pumpernickel 黑麥	76
3.3 Cafe little	80
3.4 Café Corridor	84
3.5 Colour Brown Coffee	88
Café au lait	92

Chapter 4 品牌店



4.1 espressamente illy	96
4.2 SALON DE THE de Joël Robuchon	98
4.3 COVA	102
4.4 Caprice	106
4.5 Caffè HABITŪ	110
4.6 Zoë	114
4.7 Segafredo Zanetti ESPRESSO BAR	116
Latte Art	120

Chapter 5 隱世店



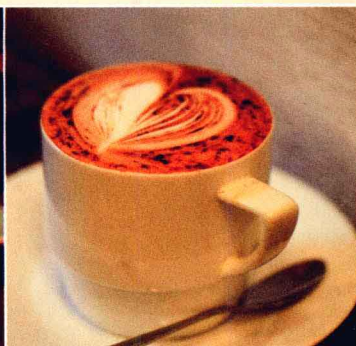
5.1 UNCLE RUSS COFFEE	124
5.2 Bookworm Cafe 南島書蟲	126
5.3 TREE	130
5.4 The Peak Lookout	132
WBC	136

Chapter 6 異地店



<i>Copenhagen View</i>	140
6.1 Café Europa 1989	142
6.2 riccós butik & kaffebar	144
6.3 KONTRA COFFEE	146
<i>Jakarta View</i>	148
6.4 Bakoel Koffie	150
<i>Nairobi View</i>	154
6.5 Pekeshe Coffee House	156
<i>Turin & Venice View</i>	158
6.6 CAFFÈ FLORIAN	160
6.7 San Tommaso 10	162
<i>Taipei and Taichung View</i>	164
6.8 Gabee.	166
6.9 相思李舍	168
 Mo's Coffee Diary	 170
後感	172
Cafe Directory	174

Chapter 1 偷閒店



有什麼東西，是自己把自己的偷了也不是笨；反而是種生活智慧，展現生活藝術？

這東西叫「閒」！愈是忙碌，愈要懂得偷閒。

偷閒不必等待3:15pm，不要等待身體達至負能量；

任何時候，只要你想歇一歇，都可以在身邊找一間咖啡店偷偷閒，加加油！

- 1.1 Fuel Espresso
- 1.2 CAFFÈ VERGNANO 1882
- 1.3 Café Costa
- 1.4 Three on The Bunch
- 1.5 Xen Coffee
- 1.6 CoCo Espresso
- 1.7 T W Coffee Concept

