



coffee 咖啡 技艺

主编 荣晓坤

汪珊珊

中等职业教育国家规划教材配套教学用书
旅游行业岗位技能培训教材

Kafei Jiyi

高等教育出版社
HIGHER EDUCATION PRESS





coffee

咖啡 技艺

主编 荣晓坤
汪珊珊

中等职业教育国家规划教材配套教学用书
旅游行业岗位技能培训教材

Kafei Ji Yi



高等教育出版社

北京



图书在版编目(CIP)数据

咖啡技艺/荣晓坤,汪珊珊主编.—北京:高等教育出版社,2010.2
ISBN 978-7-04-027944-3

I. 咖… II. ①荣…②汪… III. 咖啡-配制-专业学校-教材 IV. TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第221436号

策划编辑 王江华 责任编辑 王江华 封面设计 张申申
版式设计 张申申 责任校对 殷 然 责任印制 朱学忠

出版发行 高等教育出版社
购书热线 010-58581118
社 址 北京市西城区德外大街4号
咨询电话 400-810-0598
邮政编码 100120
总 机 010-58581000
网 址 <http://www.hep.edu.cn> | <http://www.hep.com.cn>
经 销 蓝色畅想图书发行有限公司
网上订购 <http://www.landaco.com> | <http://www.landaco.com.cn>
印 刷 北京信彩瑞禾印刷厂
畅想教育 <http://www.widedu.com>
开 本 787×1092 1/16
版 次 2010年2月第1版
印 张 7.75
印 次 2010年2月第1次印刷
字 数 160 000
定 价 28.00元(含光盘)

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请到所购图书销售部门联系调换。

版权所有 侵权必究

物料号 27944-00

郑重声明

高等教育出版社依法对本书享有专有出版权。任何未经许可的复制、销售行为均违反《中华人民共和国著作权法》,其为人将承担相应的民事责任和行政责任,构成犯罪的,将被依法追究刑事责任。为了维护市场秩序,保护读者的合法权益,避免读者误用盗版书造成不良后果,我社将配合行政执法部门和司法机关对违法犯罪的单位和个人给予严厉打击。社会各界人士如发现上述侵权行为,希望及时举报,本社将奖励举报有功人员。

反盗版举报电话:(010)58581897/58581896/58581879

传真:(010)82086060

E-mail:dd@hep.com.cn

通信地址:北京市西城区德外大街4号

高等教育出版社打击盗版办公室

邮编:100120

购书请拨打电话:(010)58581118

短信防伪说明:

本图书采用出版物短信防伪系统,用户购书后刮开封底防伪密码涂层,将16位防伪密码发送短信至106695881280,免费查询所购图书真伪,同时您将有机会参加鼓励使用正版图书的抽奖活动,赢取各类奖项,详情请查询中国扫黄打非网(<http://www.shdf.gov.cn>)。

反盗版短信举报:编辑短信“JB,图书名称,出版社,购买地点”发送至10669588128。

短信防伪客服电话:(010)58582300/58582301

学习卡账号使用说明:

本书学习卡账号附在高等教育出版社出版的相关中职教材封底防伪码中赠送。

请使用本书封底标签上防伪明码作为登录账号,防伪密码作为登录密码,登录“<http://sve.hep.com.cn>”或“<http://sve.hep.edu.cn>”,可获得累计20小时中职课程的多项增值服务,进行网上学习、下载资源和答疑等服务。

中职教师通过收集10个有效学习卡账号和密码,登录网站,注册获得会员账号,可获得累计100小时教师网上资源,包括电子教案、演示文稿、教学素材及教学资料等。

学习卡账号自登录之日起一年内有效,过期作废。会员账号自注册之日起一年内有效。

使用本学习卡账号如有任何问题,请发邮件至:“4a_admin_zz@pub.hep.cn”。

内容提要

本书是中等职业教育饭店服务与管理专业国家规划教材配套教学用书,是旅游行业岗位技能培训教材。

本书内容包含爱尔兰咖啡、卡布奇诺咖啡、皇家咖啡、拿铁咖啡、维也纳咖啡、越南咖啡、摩卡咖啡、咖啡馆的创办八项既相互联系又相互独立的学习任务。将咖啡的历史、文化,有关咖啡的科学知识;制作咖啡的方法、技巧等知识和技能穿插于每一项“任务”的编写中。以“你知道吗、工艺流程、相关知识”的栏目加以表现。并在每一项任务中提出学习目标、检测与反馈以便学生掌握知识、技能。在重要环节都附有图片,每项任务要使用的器具都附图注明,操作过程都列表并附

图注明,有很强的直观性和可操作性。

本书版面活泼、图文并茂,内容通俗易懂、贴近实际、实用性强。同时配套了DVD光盘,对教学具有较强的辅助作用。

本书采用出版物短信防伪系统,用封底下方的防伪码,按照本书最后一页“郑重声明”下方的使用说明进行操作可查询图书真伪并有机会赢取大奖。

本书同时配套学习卡资源,按照本书最后一页“郑重声明”下方的学习卡使用说明,登录<http://sve.hep.com.cn>,上网学习,下载资源。

本书可作为中等职业学校饭店服务与管理专业及相关专业教材,也可用作行业岗位培训教材和喜好咖啡者自学用书。

dr
bl
cof



ink
ack
fee

前言

本书以就业为导向,面向星级酒店咖啡厅相关工作岗位,按照“宽、浅、用、能、新、活”的教学理念编写,理论浅显易懂;将行业新知识、新设备、新技能融入其中;符合学生现有水平,适用、实用为指导,填补专业教材空白。

本书按照能力本位的要求,体例编排上突出模拟任务式,突破传统的以知识为本位的教材体系,注重学习者实践能力的提高,设置在真实情景中布置任务。内容上突出新知识、新技术、新工艺、新方法;形式上突出直观性、趣味性;版面上图文并茂,调动学生学习的多元化,对于咖啡文化、咖啡的加工工艺等都有详细地讲解和提示,教师可以选择不同的项目作为教学重点,因材施教。

全书内容包含爱尔兰咖啡、皇家咖啡、卡布奇诺咖啡、维也纳咖啡、拿铁咖啡、摩卡咖啡、越南咖啡和咖啡馆的创办等八项任务,按照以名品咖啡带冲煮技法的模式来编写。每个任务的体例风格基本一致,

分为:学习目标、你知道吗、工艺流程、相关知识、检测与反馈等。教学过程中的重要环节都插有图片,以丰富的视觉信息激活学生的学习热情。每项任务使用的器具都附图注明,使学生一目了然;操作过程也都列表附图注明。本书的具体内容包括名品咖啡的材料选择、调制技能、成品完成,都有具体标准要求,操作过程层次清楚,既方便教师的教学,又有利于学生的练习与测评。

本书的编写形式不仅适合学历教学,还能配合劳动部门资格认证短期培训的使用。为了便于教和学,辅以配套的DVD光盘,对每一个任务都有具体的操作步骤演示和讲解,更加丰富了教材内容,拓宽了学习者的视野。

建议本书总学时为40课时。任务一5课时、任务二5课时、任务三6课时、任务四5课时、任务五6课时、任务六5课时、任务七5课时、任务八3课时。

本书由荣晓坤、汪珊珊担任主编,编写人员分工为:汪珊珊负责教材的总体结构设计;荣晓坤负责任务一、任务二、任务三、任务四、任务五、任务六、任务七的编写;林静负责任务八的编写。全书由北京饭店人力资源部总监许峰先生担任审稿。

本书在编写过程中,参考了国内外有关咖啡知识的资料,得到了邓泽民教授的精心指导,同时也得到了北京市教科所职成教院领导、专家的关心鼓励和支持。本书的出版也融入了高等教育出版社各位编辑的心血。借此,一并表示衷心感谢!

由于编者水平所限,书中难免存在不足之处,希望广大读者批评指正,读者意见反馈信箱为zz_dzyj@pub.hep.cn。

衷心祝愿本书能够对您的工作与职业生涯有所帮助!

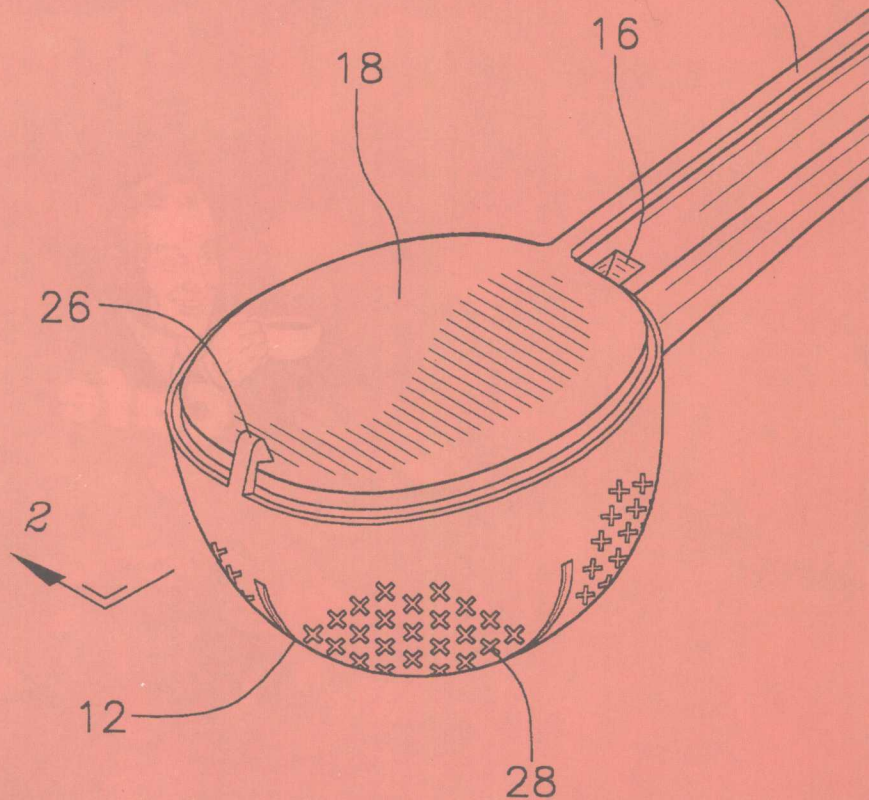
编者

2009年9月

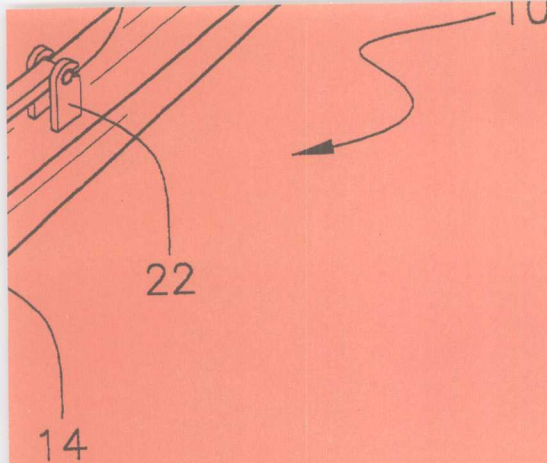








任务一 维也纳咖啡..... 1	
■ 1 学习目标	■ 26 工艺流程 热(冰)拿铁咖啡制作
■ 2 你知道吗 马车夫与维也纳咖啡的故事	■ 32 服务过程
■ 2 工艺流程 维也纳咖啡制作	■ 32 相关知识 咖啡豆的采摘及加工
■ 7 服务过程	■ 34 检测与反馈
■ 7 相关知识 咖啡的历史及文化	
■ 12 检测与反馈	
任务二 皇家咖啡..... 15	
■ 15 学习目标	任务四 爱尔兰咖啡..... 37
■ 16 你知道吗 皇家咖啡的来历	■ 37 学习目标
■ 16 工艺流程 皇家咖啡制作	■ 38 你知道吗 关于爱尔兰咖啡的故事
■ 20 服务过程	■ 38 工艺流程 爱尔兰咖啡制作
■ 21 相关知识 咖啡树的生长、结构及种类	■ 45 服务过程
■ 22 检测与反馈	■ 45 相关知识 咖啡豆的烘焙
	■ 48 检测与反馈
任务三 拿铁咖啡..... 25	
■ 25 学习目标	任务五 卡布奇诺咖啡..... 51
■ 26 你知道吗 拿铁咖啡的典故	■ 51 学习目标
	■ 52 你知道吗 卡布奇诺的来历
	■ 52 工艺流程 卡布奇诺咖啡制作
	■ 57 服务过程
	■ 57 相关知识 咖啡豆的研磨



- 60 检测与反馈

任务六 越南咖啡..... 63

- 63 学习目标
- 64 你知道吗 越南咖啡的来历
- 64 工艺流程 越南咖啡制作
- 69 服务过程
- 69 相关知识 咖啡豆的成分、保存及购买
- 72 检测与反馈

任务七 摩卡咖啡..... 75

- 75 学习目标
- 76 你知道吗 摩卡咖啡的来历
- 76 工艺流程 摩卡咖啡制作
- 80 服务过程
- 81 相关知识 咖啡的礼仪与健康
- 86 检测与反馈

任务八 咖啡馆的创办..... 89

- 89 学习目标
- 90 咖啡馆创办流程
- 90 你知道吗 星巴克——来自美国的奇迹
- 91 创业实践
- 91 活动一：为你将要创办的咖啡馆写一份调查报告
- 94 活动二：写一份资金筹措草案
- 96 活动三：咖啡馆申请开业
- 96 活动四：拟定一份店面设计方案
- 100 活动五：拟定一份营销计划
- 102 检测与反馈

附录一 咖啡专业术语及相关英语对话..... 103

附录二 咖啡调制器具及材料图示 105

主要参考文献..... 113



任务一

维也纳咖啡

奥地利维也纳人把咖啡和音乐、华尔兹相提并论，称为“维也纳三宝”，可见维也纳人与咖啡的情缘。但在最初，咖啡馆生意并不好，人们还是更喜欢喝茶。后来，咖啡商在咖啡中加入牛奶等添加物，效果非常好。风行至今。可以说“音乐之都”的空气里不仅流动着音乐的韵律，而且弥漫着咖啡的清香。你能为我做一杯富有音乐韵律的维也纳咖啡吗？



学习目标

你需要了解的知识

- > 了解有关维也纳咖啡的知识
- > 掌握意式半自动咖啡机的结构及原理
- > 熟知印度尼西亚咖啡豆的特点
- > 了解咖啡的起源、传播和咖啡的文化

你需要掌握的技能

- > 熟练使用意式半自动咖啡机
- > 学会维也纳咖啡的制作过程

你知道吗?



马车夫与 维也纳咖啡的故事

维也纳咖啡是奥地利最著名的咖啡，以浓浓的鲜奶油和巧克力的甜美风味迷倒全球人士，雪白的鲜奶油上，撒落五彩缤纷的七彩米或可可粉，隔着甜甜的巧克力糖浆，冰凉的鲜奶油啜饮滚烫的热咖啡，更是别有风味。

关于维也纳咖啡的由来有很多种不同的说法，其中有一个流传得最广：在很久以前，有一位名叫爱因·舒伯特的敞篷马车夫，在一个寒冷的夜晚，一边等待着主人归来，一边为自己冲泡咖啡，那一刻他不禁想起了自己家中温柔的妻子，一点一点为她搅拌咖



啡里的糖和奶油时的情景，马车夫沉醉其中，不知不觉向杯子里加了很多很多的奶油，却忘记搅拌……

多少年来，雪白的鲜奶油上混合着甜甜的巧克力糖浆一起衍化为现在的维也纳咖啡，其甜美风味和如同爱人一样的味道迷倒了众多沉醉在爱恋中的人们。

品尝维也纳咖啡最大的技巧在于不去搅拌咖啡，而是享受杯中三段式的快乐：首先是冰凉的奶油，柔和爽口；然后是浓香的咖啡，润滑微苦；最后是甜蜜的糖浆，即溶未溶的瞬间感觉，带给人们发现宝藏般的惊喜。

工艺 流程

器具准备—原料选择—意式半自动咖啡机制作咖啡—维也纳咖啡制作



维也纳咖啡

一、器具准备

1. 奶油枪

奶油枪(图1-1)颜色有红色、白

色，使用时，将奶油添加到瓶容量的2/3，旋紧瓶盖，装入汽弹。注意：奶油未用完前切勿将瓶盖打开。

2. 专业磨豆机

专业磨豆机(图1-2)主要针对意式半自动咖啡机，刻度非常精确，这样做出的咖啡正宗、地道。

3. 意式半自动咖啡机

意式半自动咖啡机(Espresso)(图1-3)的电压为220V，功率为

3000W，包括两组冲泡头、双标准气压表、电控及手动咖啡制作按钮、双重汽喷嘴，最上面是温杯平台。

本机器的特点是热水和咖啡都可以自动或手动锅炉上水。

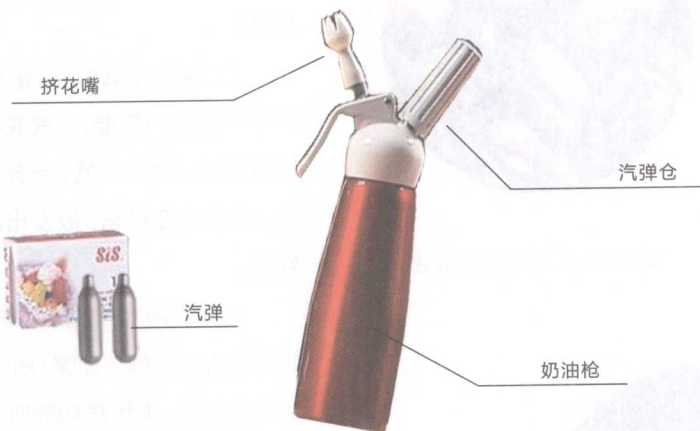


图1-1 奶油枪



图1-2 专业磨豆机



图1-3 意式半自动咖啡机

知识链接

意大利浓缩咖啡

意大利浓缩咖啡即 Espresso 咖啡，据说最早是由意大利人创办的。1901 年，意大利的米兰有个资本家觉得自己的工人喝咖啡用的时间太长，想让自己喝咖啡的时间更短一些，这样工人好赶快回来干活。于是，他琢磨出用高温蒸汽快速冲过精细研磨的咖啡，在很短的时间内做成了一杯咖啡并且命名为 Espresso。从此，这种蒸馏咖啡的做法从米兰流行全意大利。但是这种做法有个缺点就是由于水温太高，咖啡喝起来有点烧焦的苦味。到了 20 世纪 30 年代，伊利咖啡的伊利 (F. Illy) 先生开始用压缩空气的方法来制作蒸馏咖啡，改善了咖啡的味道。到了二战期间，另一个意大利工程师加西亚先生 (Mr. Gaggia) 发明了一种拉杆的机器，这种机器从井里抽水上来的压杆装置。操作者用手一拉杠杆，机器内的活塞就把热水“推”过咖啡粉。从此 Espresso 的制作不再复杂，机器也开始流行起来。以至于英语说冲一杯意式咖啡是“pull a shot”。到 20 世纪 60 年代后期，Faema 公司开始用电动泵代替拉杆，采用热交换方式代替传统锅炉的方式保证水温的恒定，这使制作咖啡中因人为因素造成的困难降低。



意式半自动咖啡机是如何操作的呢?见表1-1。

表 1-1 意式半自动咖啡机的操作

步 骤	操作过程	示意图
步骤一	准备工作: (预热机器) 在煮制咖啡之前, 打开咖啡机电源开关, 将煮制扳手以及咖啡杯充分预热。没有预热盘的机器, 可将咖啡杯在煮咖啡前用热水烫一下, 以保持咖啡美味持久。	
步骤二	研磨咖啡豆要极细磨, 要求研磨的咖啡粉呈粉末状。 ——小贴士—— 应选用粉碎程度合适的咖啡粉。磨得太粗的咖啡粉会使水通过太快, 浸取不足, 煮出的咖啡又稀又淡。磨得太细的咖啡粉会使水通过太慢, 浸取过度, 咖啡味道过苦。	
步骤三	将研磨好的咖啡粉按填压器上刻度倒进填压器内。将7克(一杯咖啡的标准用粉量)咖啡粉装入煮制扳手, 将磨粉机的压柄用中等力度压一下, 以便水均匀地通过咖啡粉, 确保浸取出适量的咖啡液。	
步骤四	确定咖啡机完全热机后(确定水槽热水沸腾), 将装好咖啡粉的填压器扣住咖啡机萃取口, 按下煮制钮。	
步骤五	在咖啡机的萃取口下方放置好杯子, 按下萃取开关, 萃取好的咖啡液就会由蒸汽管里缓缓流下。从按下按键起开始, 22~28秒时结束。此时杯中的量应该是1.5盎司。	
	——小贴士—— 制作意大利咖啡最常犯的错误是用水过多。其实一杯最浓的意大利咖啡只需 0.3 至 0.5 盎司, 千万不要再多。当咖啡沫流出时, 注意它的颜色, 开始时应该是较深的金黄色, 颜色变白就说明浸取过度, 应该在变白之前结束煮制。	

四、维也纳咖啡制作

维也纳咖啡是如何完成的? 请看表1-2所示。

表 1-2 维也纳咖啡的制作过程

步骤	操作过程	示意图
步骤一	用意式半自动咖啡机制作一杯意式浓咖啡。	
步骤二	在咖啡表面均匀挤上鲜奶油, 厚度约1cm。	
步骤三	将发泡奶油覆盖在滚烫的咖啡上。	

——小贴士——

若要在外形上更完美、更漂亮些, 可以在奶油上撒些七彩米或可可粉。



一杯香浓四溢的维也纳咖啡制作完毕后:

步骤一: 服务人员准备好托盘, 托盘上放好维也纳咖啡, 同时准备咖啡杯垫碟、咖啡勺和餐巾纸。

步骤二: 服务人员托起托盘走到客人的咖啡桌子前, 面带微笑,

同时使用服务用语“这是您点的维也纳咖啡, 请慢用”。

步骤三: 将咖啡放在桌子的适当位置, 咖啡杯把和咖啡勺把朝向客人右手方向, 餐巾纸放在杯子的右边。

步骤四: 随机撤后一步, 再转身离开。

服务
过程

相关知识

咖啡的历史及文化

一、咖啡的起源

1. “Coffee”一词的来历

“咖啡”一词源自希腊语“Kaweh”, 意思是“力量与热情”。据考证埃塞俄比亚有一个地方叫卡法(Kafa), 当地居民发现牛羊吃了一种长小红豆的植物后变得兴奋不已、力大无穷, 还有点疯疯癫癫。有人就摘下红豆尝试着嚼一点, 味道还不错, 再嚼下去, 慢慢地变得精神抖擞, 浑身振奋起来。以后, 人们就开始采摘并有意识地种植它, 把它当作粮食、饮料和药品, 越来越离不开它, 并采用其来源地

“Kaffa”命名, 后来咖啡流传到世界各地, 直到十八世纪才正式以“Coffee”命名。

2. 咖啡的故事

牧羊人的故事

咖啡的发现有多种传说, 其

中之一是根据罗马一位语言学家罗士德·奈洛伊(1613—1707)的记载: 大约公元六世纪, 阿拉伯牧羊人卡尔代某日赶羊到伊索比亚草原放牧时, 看到每只山羊都显得无比兴奋, 雀跃不已, 他觉得很奇怪, 后来经过细心观察发现, 这些羊群是吃了某种红色果实才会兴奋不已, 卡尔好奇地尝了一些, 发觉这些果实异常香甜味美, 食后觉得精神非常爽快, 从此他就时常赶着羊群一同去吃这种美味果实。后来, 一位回教徒经过这里, 便顺手将这种不可思议的红色果实摘些带回家, 并分给他的教友们吃, 其神奇效力也就因此流传开来了。

