

咖啡馆出品设计的六大亮点

亮点一：展现咖啡馆出品的魅力，回归咖啡馆的本质

亮点二：让每一款出品都成为客人交口称赞的精品

亮点三：揭示大量出品细节和烹饪技巧

亮点四：知名咖啡馆经营者实践经验的浓缩

亮点五：从设计出品单入手，开家赚钱的咖啡店

亮点六：既适合开店者，也适合家庭主妇、咖啡爱好者及白领时尚人士

魔豆 宝典

齐鸣/著



—— 咖啡馆出品设计的智慧



中国经济出版社
CHINA ECONOMIC PUBLISHING HOUSE

魔豆宝典

—— 咖啡馆出品设计的智慧

齐鸣/著



中国经济出版社
CHINA ECONOMIC PUBLISHING HOUSE

· 北京 ·

图书在版编目(CIP)数据

魔豆宝典——咖啡馆出品设计的智慧 / 齐鸣著

北京: 中国经济出版社, 2010.1

ISBN 978-7-5017-9549-9

I. 魔… II. 齐… III. 咖啡—配制 IV. TS273

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 175180 号

责任编辑 李国庆

封面设计 任燕飞工作室

版面设计 于玲

责任印制 张江虹

出版发行 中国经济出版社

印刷者 北京市京津彩印有限公司

经销者 各地新华书店

开本 710mm×1000mm 1/16

印张 4.5

字数 66千字

版次 2010年1月第1版

印次 2010年1月第1次

书号 ISBN 978-7-5017-9549-9/G·1344

定价 26.00元

中国经济出版社 网址 www.economyph.com 社址 北京市西城区百万庄北街3号 邮编 100037

本版图书如存在印装质量问题, 请与本社发行中心联系调换 (联系电话: 010-68319116)

版权所有 盗版必究 (举报电话: 010-68359418 010-68319282)

国家版权局反盗版举报中心 (举报电话: 12390)

服务热线: 010-68344225 88386794



从出品单看咖啡馆

不管在世界的哪个地方，咖啡馆都倩影翩翩，出入于名城大邑，点缀在城镇乡村。它不似茶馆那般清高，也不如酒吧那样喧闹，更不像餐馆那么世俗，亲切温馨，又浪漫典雅，风格各异，又能满足所需，一切都恰到好处。“不在咖啡馆，就在去咖啡馆的路上”，正体现出咖啡馆已是现代人生活的一部分。我们铂澜咖啡学院培训过许多咖啡馆创办者，有趣得很，他们心目中的“终极咖啡馆”居然只是一团去物质化的懒洋洋的空气，懒散得睁不开眼睛，不需要装饰灯光，不需要桌椅沙发，甚至也不太计较咖啡美食——似乎是完全没有了形式的存在，只剩下优雅的精神。

但现实中的“理想国”，则必须要靠经营者的心血来培育，每一个细节都需倍加关照。尤其是在我们这个讲究饮食文化的国度，咖啡馆出品是一门值得细细揣摩、慢慢探索的大学问，它涵盖了在咖啡馆里可能提供的全部饮品及餐品，需要和本店的定位、商圈特质、文化内涵、装修风格、客人喜好等相匹配。说得再细致些，不同国籍、性别、职业和年龄的客人都会有不同的口味偏好，甚至于同一位消费者走进不同的咖啡馆，受环境氛围的影响，消费心态也会随时发生变化，影响到点单的内容和消费的高低。咖啡馆经营者对此钻研得越透，回报就越高，把握得恰到好处时，开店的乐趣最大化。很多开店的女老板们都认为，看着客人们在自己的咖啡馆里尽情享受咖啡美食，是经营者的极致快感之一。

本书是针对咖啡馆创业者、经营者和爱好者的出品实操宝典，将咖啡等饮品与餐品一网打尽。书中涉及了大量出品细节、烹饪技巧，汇聚了众多业内实践者的智慧，描绘出了一份详尽完备且操作性强的咖啡馆出品单，让纷繁复杂的咖啡馆出品一目了然，让制作那些饮品、餐品不再令人望而生畏，让创办一家咖啡馆变得更加容易！

本书文字篇幅不多，但提炼自上百节出品实操课的讲义，更是实践经验的总结，可谓言简意赅。比如说，谈到制作比萨面饼时，我们特意谈到了含糖量的高低，这不仅直接影响口感，而且影响保存方法。其实，作为一家有个性的咖啡小店，如果做出来的比萨和必胜客等比萨连锁店一样，可能也不是一种幸事吧？本书中描述的出品标



准和流程均源自实践，简单实用而不教条刻板：哪些方面需要严格规范，哪些方面可以适当发挥，尽可能说清楚道明白。比如说，制作卡布奇诺热咖啡时，鲜奶油、可可粉、肉桂粉、七彩米、巧克力酱等花哨噱头很显然都是极不专业的体现，耗费时间的雕花、刻花、造型怪异的杯具器皿也要“敬而远之”，经营者更不应过度去响应客人的这类要求，也不宜纵容咖啡师养成本末倒置的坏习惯。实际上，好的 Espresso，加上好的打发奶沫，才是最本质的，否则，再漂亮的拉花造型，也不能掩盖咖啡口感上的拙劣。

创办一家能彰显个性、传播文化、承载理想的咖啡馆是每一位咖啡馆经营者的幸福使命。小小的出品单恰是实现上述理想的最佳利器之一。在笔者的铂澜咖啡馆里，绿色环保、人生激励、回馈社会等元素都被融入到了咖啡馆的出品单里，给餐饮美食增添了内涵。初恋男女一边品尝着清爽宜人的特调咖啡“铂澜之恋”，一边吃着“铂澜总汇比萨”；意气风发的职场精英可能会点一杯专为其调制的鸡尾酒“年轻有为”；也有失恋中的女孩子一边痛苦流泪，一边喝着鲜榨梨汁。此外，个别款咖啡因其来自于庄园级的有机生态咖啡园，售价会略贵一些，我们将其称做“爱心咖啡”，我们会从每杯“爱心咖啡”的销售利润中拿出一些，积少成多，献给公益组织，实现我们回馈社会的理想。

或许正是咖啡馆，让蜗居于都市的你我获得了若干感动，用更加细腻、温婉、动情的笔触来抒写人生。本书想成为一本与众不同的人文读物，我们抑制不住满怀的深情，展现了咖啡馆出品单上的魔幻魅力，让咖啡馆回归本质，让 500 年的咖啡馆精神在古老的东方获得新生。事实上，本书就是在咖啡浓香萦绕，浅吟低唱不绝，杯盘刀叉碰撞声时而响起的咖啡馆里一蹴而就的。你闻到了那股与众不同的气息吗？

目录

CONTENTS



饮品篇

经典热咖啡 / 2


使用意式半自动咖啡机的智慧 / 9

单品咖啡 / 12

经典冰咖啡 / 17

创意咖啡 / 21

十二星座与咖啡 / 26

 合理定价让咖啡消费回归理性 / 28


热 饮 / 29

冰 饮 / 30

茶 / 32

果 汁 / 35

酒精饮料 / 37

 在咖啡馆里售卖葡萄酒的顶级机密 / 40





目录

CONTENTS

餐品篇



关于西餐 / 42

汤 / 46

沙 拉 / 48

面 包 / 50

意大利面 / 53

比 萨 / 56

牛 排 / 61

甜 品 / 63

“蝴蝶模型”的启示 / 66



饮品篇

饮品篇为你深入网罗并逐一盘点了时下咖啡馆流行的饮品。作为咖啡馆经营的重中之重，冷热咖啡制作占到了较大篇幅，并按照不同的咖啡品鉴流派，分别论述细节。这种品类描述是科学合理的，经营者完全可以直接用来设计水单。

除此之外，热饮、冰饮、茶、果汁和酒精饮料包括了常见的几乎所有的咖啡馆饮品，这一分类法也可直接用于水单设计制作。当然，罐装可乐、苏打水、矿泉水等软饮也应在咖啡馆水单上占有一席之地，但都属于非吧台制作的成品，展开描述就没有必要了。





经典热咖啡

品类概述

在咖啡馆里，手捧一杯香醇的咖啡，热气氤氲中与邻座的陌生人恍惚间触碰一个温柔的眼神，彼此善意微笑，唇齿间洋溢甜香，丝毫不借助酒精去麻痹大脑，猛然间发现，自己心中依然保存着那份纯真。低头去看眼前那杯咖啡，一个完整真实的心灵世界时舒时卷。

经典热咖啡是咖啡馆的灵魂。经典热咖啡(Classic Hot Coffee)包括单份意式浓缩咖啡(Single Espresso)、双份意式浓缩咖啡(Double Espresso)、美式咖啡(Americano)、卡布奇诺(Cappuccino)、拿铁(Caffè Latte)、摩卡(Mocha Coffee)等。

2007年底至2009年初，笔者曾对北京地区的10多家咖啡馆做过不完全的调查，以上品类描述中所列的六大经典热咖啡占到了热咖啡销量的65%以上。换言之，对于起步阶段的小型咖啡馆来说，只要如上六种热咖啡做得好，就绰绰有余了。经典热咖啡是一家咖啡馆出品单的核心和灵魂，通常放在咖啡馆出品单的最前面。多数情况下，它不仅贡献了相当比例的营业额，更是维系一家咖啡馆“纯正咖啡血统”的根本。无法提供高品质且水准稳定的经典热咖啡，意味着这家店离“真正的咖啡馆”尚有距离，随时存在滑向平庸，成为餐馆或酒吧的可能性——要有“危机感”。

意式咖啡机

在大部分咖啡馆里，经典热咖啡都应使用意式咖啡机(Espresso Machine)来制作。

意式咖啡机有商用、家用之分。商用意式咖啡机较家用机型能够提供持续、稳定的咖啡出品服务。

意式咖啡机还有全自动和半自动之分。全自动咖啡机(Automatic Espresso Machine)更能保证品质稳定如一，是某些大型连锁咖啡品牌的首选。半自动咖啡机(Semi-automatic Espresso Machine)则更需要咖啡





师的技艺，当“人机合一”的境界出现时，制作出来的咖啡就无与伦比了。

品类繁多、口感各异的风味糖浆可以根据客人的喜好，添加到卡布奇诺和拿铁咖啡中，给经典咖啡增加一丝别样风味，也大大扩展了经典热咖啡的品种。

Espresso

如果说，咖啡的世界里也有性别之分，那么，Espresso当之无愧是充满阳刚之气的男子汉。Espresso通常是将较深度烘焙的综合咖啡豆研磨成粉后，在咖啡机上加压萃取而成的。Espresso既代表一款出品，也代表一种影响力巨大的咖啡品鉴流派。单份(Single)的Espresso容量仅有1oz



(译作：盎司)，接近30ml，盛在精致的小杯里，几口入肚，极像中国人品茶——是柘翠庵妙玉煮雪烹茶那种，不是牛饮大碗茶。由于一杯好的Espresso对于咖啡豆品质、咖啡豆新鲜度、拼配配方、烘焙程度、研磨粗细度、咖啡师手艺、咖啡机技术参数等要求甚多，可谓“失之毫厘，谬之千里”，所以，在意大利，Espresso被认为是一门美妙的艺术，并带有专为你服务的含义。

笔者在《魔豆宝典——咖啡馆创业全揭秘》一书中详细描述了制作一杯合格的Single Espresso所需达到的技术参数：

的Single Espresso所需达到的技术参数：

- A. 咖啡粉的份量：7~8克
- B. 水温： $90^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$
- C. 水压： $9\text{ bar} \pm 5\text{ bar}$
- D. 萃取时间：25秒 ± 5 秒

除此之外，还有研磨粗细度、压粉力度等细节，也正因为如此，使用摩卡壶等任何壶具都无法制作出意式浓缩咖啡。





康宝蓝

康宝蓝与玛琪雅朵

康宝蓝与玛琪雅朵都与 Espresso 有关。康宝蓝是 Espresso Con Panna 的中文音译，而玛琪雅朵是 Espresso Macchiato 的中文音译。前者是 Espresso 与打发鲜奶油的结合；后者是 Espresso 上添加了两勺绵密奶沫的产物。

康宝蓝与玛琪雅朵都是基于 Espresso 的美味，笔者喜欢将康宝蓝不搅拌一仰脖直接喝下，那种苦涩与甜香令人难忘。很可惜国人对它们的认知度不高，目前，在北京的很多咖啡馆里，它们的点单率都较低，甚至还不及 Espresso。



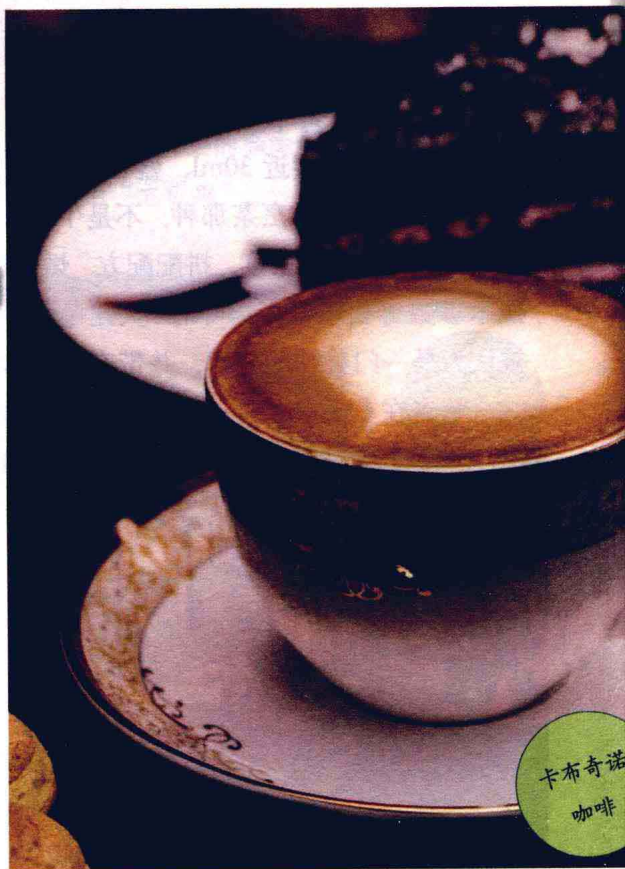
玛琪雅朵

卡布奇诺

卡布奇诺是最考验咖啡师手艺的咖啡品种之一，是技艺与艺术的结合。几乎所有的咖啡师大赛都要考察咖啡师制作卡布奇诺的水准。笔者的德国朋友福迪克说，他这一辈子只喝一种咖啡就可以了，那就是卡布奇诺。

要品尝到一杯好的卡布奇诺，我们需要做到：

1. 做出一杯萃取得恰到好处的 Espresso。如果按照传统意大利卡布奇



卡布奇诺
咖啡



诺杯 6oz 的容量标准来看,需要的是双份容量的咖啡(a Double Shot),不过,目前国内咖啡馆调制卡布奇诺多是使用单份咖啡做基底。

2. 将牛奶打发得绵密细软。牛奶不能被灼伤,温度不能超过 70℃,最好控制在 60~65℃ 之间。



3. 最后再秀上一把拉花手艺。虽然喝花式咖啡的女孩子们对更加精美的雕花、刻花图案充满好奇,但年轻气盛的国内咖啡师们还是更愿意去尝试复杂的拉花造型——以此考验彼此技艺的高低。



拉花艺术是卡布奇诺的魅力之一

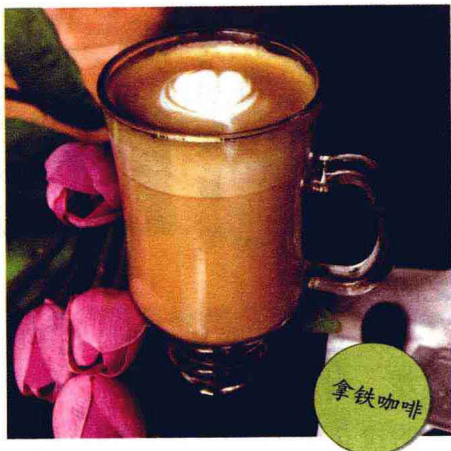
按照传统的意大利卡布奇诺定义:使用 6oz (约 167ml) 的卡布奇诺咖啡杯,浓缩咖啡、热牛奶(Hot Milk)和奶沫(Steamed-Milk Foam)三者之间的比例应是接近 1:1:1——各占 1/3 是传统卡布奇诺的“黄金比例”。但这个“陈旧标准”并非是不可推翻的铁律,根据笔者的实践经验,国人喜欢的卡布奇诺杯容量偏大,咖啡浓度略淡,奶味浓郁,造型美观。咖啡馆经营者完全无需有太多羁绊,可以研制出口感最佳的卡布奇诺配比来。





拿铁咖啡

拿铁咖啡与卡布奇诺区别不太大，一杯符合意大利传统标准的拿铁咖啡就是一杯牛奶咖啡——牛奶占了绝大部分比例的咖啡：不多于 1/3 的 Espresso，加上不少于 2/3 的打发热牛奶 (Steamed Milk)，当然，和卡布奇诺一样，拿铁咖啡的最顶端还有一点点奶沫 (Foamed Milk)，不过厚度仅有几毫米而已。实际在制作拿铁时，Espresso 的比重还可能会降低些，甚至降低到 10%，剩余的 90% 全由牛奶和奶沫来分配。



澳洲咖啡馆里有一款经典热咖啡 Flat White，中文译作奶白咖啡，实则是拿铁咖啡的变种，口感上的区别不甚大，不同于拿铁咖啡用玻璃杯盛装，Flat White 通常使用敞口的陶瓷杯具，很少添加奶沫。

虽然在拿铁中咖啡是不折不扣的“少数派”，但它注定是一款高雅的咖啡。在很多情形下，少数不一定总是服从多数，少数派往往在多元文化的环境中会成为主角。拿铁也早已不再是一款咖啡，它象征着一种精神，代表一种游走于多重社会角色间，内心世界强大的人的精神。

在你的咖啡馆里，拿铁是否还有更多的内涵呢？

摩卡咖啡



这里提到的摩卡咖啡并不是埃塞俄比亚的摩卡咖啡豆，而是一款美好的热咖啡。星巴克的摩卡咖啡实在是太甜，让笔者有点不适应。不过，摩卡确实是女孩子最爱，因为它甜蜜滑腻，非常适口。制作摩卡咖啡时，可以使用与卡布奇诺相同器形的咖啡杯。萃取好的 Espresso 中要预先添加适量的巧克力酱搅匀，倒入热牛奶至七分满后，再用鲜奶油在咖啡上沿杯壁绕圈，逐层向内均匀挤满咖啡表面，最后，淋上巧克力酱装饰即可。



美式咖啡

制作美式咖啡使用的咖啡豆最好较萃取 Espresso 的咖啡豆烘焙程度偏浅，这样，可使口感更加明朗爽快。那些 30 来岁的都市男子中不乏美式咖啡的拥趸，他们年轻、充满活力、善于思考，笑起来也好像美式咖啡那样灿烂明媚。



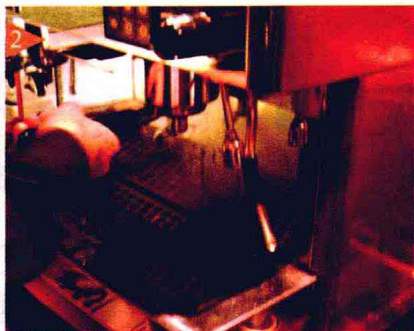
使用摩卡壶做咖啡

摩卡壶是欧洲人家用的咖啡制作器具，放到咖啡馆里来用有些“不伦不类”——既做不出真正的 Espresso，也无法用来品尝单品咖啡。只有那些规模极小的咖啡馆可以将此作为应急之选。



使用意式半自动咖啡机萃取咖啡

1. 使用意式磨豆机，根据设定好的刻度，将咖啡豆研磨成粗细合适的粉末。
2. 用咖啡机的放热水功能，先将咖啡手柄预热，并将水温调至适宜的温度（略高于 90℃）。
3. 将咖啡粉松软地填装在咖啡手柄的滤器槽中，并使中间部位的咖啡粉略微隆起。如果制作单份的 Espresso，通常使用单头的手柄。





4. 平端咖啡手柄，用一只干净的小茶杯盖或直接用弯曲着的小拇指在咖啡手柄上方水平地抹一下，使原本松软隆起的咖啡粉略微向里凹陷。如上的方法纯粹是一种个人习惯，但就是这恰到好处地一抹，使得剩余在手柄中的咖啡粉正好是7~8克，几乎不会有误差。



5. 平端咖啡手柄，压粉器垂直向下，在咖啡粉表面轻轻做平面旋转运动，我们叫做“找平”。如果需要的话，还可以用压粉器后端轻磕手柄外侧下端数次，让咖啡粉分布均匀，避免出现间隙。



8. 按咖啡机上的单份出水键，萃取咖啡至已完成了温杯的咖啡杯中。当然，也可以使用咖啡机的手动模式，控制在25秒左右，持续稳定的萃取即可。手动模式更受专业咖啡馆的欢迎。

6. 平端咖啡手柄，压粉器垂直向下，稍稍使劲，使得咖啡粉平整、匀实，表面光滑。这个填压力度到底需要多大呢？答曰15~25千克。不过用数字来形容没有意义，不如自己去体验和感觉，并通过咖啡液的流速，萃取时间等来不断修正。



7. 将咖啡手柄边缘多余的咖啡粉抹干净，再将咖啡手柄从左往右卡紧在咖啡机出水口下端。





使用意式半自动咖啡机的智慧

咖啡豆的烘焙

在《魔豆宝典——咖啡馆创业全揭秘》一书中我们谈到：随着咖啡豆烘焙程度的加深，豆子自身的个性风味渐渐减弱，转而带来均衡感的提升。我们萃取 Espresso，就是为了追求那种美妙的复杂度、均衡感，因此，惯用城市烘焙、全城市烘焙或法式烘焙。此外，咖啡豆偏深度烘焙之后产生的美妙烘焙香与牛奶奶香结合之后相得益彰，也是卡布奇诺、拿铁等经典热咖啡令人着迷的根本原因。



新鲜烘焙好的咖啡豆

新烘咖啡豆直接使用？答案是否定的。刚刚烘焙好的咖啡豆中含有大量气体，立刻用来萃取 Espresso 并非最佳。而放置了数天以后，新烘咖啡豆中的部分气体逐渐溢出，此时，用来制作咖啡的口感才最为细致优雅。

Crema（咖啡油脂）

Espresso 的另一大美妙之处，便是爽滑细腻的咖啡油脂，称做 Crema。那是一些可溶于水和不溶于水的精华物质一股脑儿被乳化萃取后的产物。口感像天鹅绒般轻滑黏稠、香醇浓郁，对于味蕾侵略性很强。几乎所有爱上 Espresso 的咖啡达人都源自对 Crema 难以自拔的迷恋。严格来说，摩卡壶无法萃取出合格的 Espresso，就是因为缺少有足够的压力与之相匹配，萃取出来的 Crema 少得可怜，无法让咖啡达人满意点头。

为了追求丰富的 Crema 和高度均衡感，在咖啡拼配中少量添加些富含油脂的豆子是不错的选择，例如，罗布斯塔品种的咖啡豆。



Espresso
(意大利浓缩)



控制研磨粗细度

为了追求丰富的 Crema，细度研磨必不可少。确认这种研磨程度的方法就是：不论仔细端详，还是用手指轻捏都无明显颗粒感。制作 Espresso 和以 Espresso 为基础的所有牛奶咖啡、花式咖啡、调酒咖啡等都适合采用这种研磨程度。但是，具体到每一台磨豆机上，研磨粗细度的最终确定都要反复测试。比如说，使用 7 克的标准粉量时，如果有效萃取的时间低于 20 秒，说明咖啡豆还应该研磨得更细些。别忘了清理得再干净的磨豆机里也会残存一些咖啡粉。每一次调整磨豆机研磨粗细度后，都要将前 5 秒研磨出来的咖啡粉放置一边，接下来研磨出来的，才是我们所需要的粗细度。一旦最终确定了粗细度，要将磨豆机上的刻度记录下来，这是标准化出品的重要步骤。

有些管理严格的咖啡馆，还会控制磨豆机送豆仓中的豆量，使之始终保持稳定的重量，这样，对稳定地控制研磨粗细度也有作用。

拒绝使用咖啡粉

为了追求丰富的 Crema，以及最大化地发挥半自动咖啡机的威力，最重要的法宝就是拒绝已经研磨好的咖啡粉（避免被氧化），并确认咖啡豆足够新鲜。

确认咖啡豆新鲜度的方法，可以参见

《魔豆宝典——咖啡馆创业全揭秘》一书。

控制水温和压力

一个需要关注的问题：如果咖啡机的几个头连续且同时在萃取咖啡，或者一边萃取咖啡；一边在使用蒸汽喷嘴，这时，咖啡机的冲煮压力会暂时下降，有可能导致咖啡品质的不稳定。

水温也是同样的问题。使用半自动咖啡机时，可提前放水数秒，使水温下降且水压稳定。虽然最佳的萃取水温与咖啡烘焙程度相关，但“稍稍超过 90℃”是一个需要把握的水温原则。有的咖啡机具有独立的多锅炉设计，萃取咖啡和打奶沫所依赖的锅炉不相同，这样，就有效避免了水温不稳定。还有的咖啡机能自定义出水口的温度，这就更棒了。

萃取时间

在 2007 年初，笔者的铂澜咖啡初创之时，就不鼓励咖啡师使用自动定时萃取功能，而希望咖啡师采用手动模式专注于萃取的每一个细节，这一传统坚持至今。咖啡机在手动模式下可以把控萃取时间，缺乏经验的咖啡师可以心中默念 25 秒左右来计时。

小老鼠的尾巴尖儿

在萃取咖啡的过程中，注意观察流速纤细稳定。笔者将萃取咖啡液的流