


咖啡师手册

郭光玲 编

 化学工业出版社

• 北京 •

本书内容全面系统，涵盖了咖啡师职业描述，咖啡文化，制作咖啡常用设备和器具，咖啡的起源、分布，咖啡豆的分类、分辨、采摘、烘焙、研磨、选购与存储，热咖啡的冲泡（包括滤纸式冲泡法、滤布式冲泡法、比利时皇家咖啡壶冲泡法），热咖啡的冲煮（包括虹吸式咖啡冲煮法、土耳其咖啡冲煮），冰咖啡的冲调（包括法兰绒式手冲冰咖啡、荷兰水滴式冰酿咖啡等），意式咖啡的冲调及奶泡的制作，咖啡拉花、奶油的制作，多种经典咖啡的调制等。为方便读者即学即用，刻意设置了具体的操作步骤，穿插了大量图片。全书条理清晰，内容专业、实用、严谨，既是咖啡师必备的学习教材，也是初学者的重要参考资料。

图书在版编目（CIP）数据

咖啡师手册 / 郭光玲编. —北京：化学工业出版社，
2008.4

ISBN 978-7-122-01657-7

I. 咖… II. 郭… III. 咖啡—手册 IV. TS273-62

中国版本图书馆CIP数据核字（2007）第189480号

责任编辑：成荣霞

文字编辑：赵爱萍

封面设计：金视角工作室

责任校对：周梦华

版式设计：水长流文化发展有限公司

出版发行：化学工业出版社（北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011）

印刷：北京彩云龙印刷有限责任公司

装订：三河市万龙印装有限公司

720mm×1000mm 1/16 印张：6 1/2 字数 108千字 2008年4月北京第1版第1次印刷

图书咨询：010-64518888（传真：010-64519686） 售后服务：010-64518899

网 址：<http://www.cip.com.cn>

凡购买本书，如有缺损质量问题，本社销售中心负责调换。

定 价：39.00 元

版权所有 违者必究



前言

随着我国同西方国家交流的不断深入，以及城市发展的加快、人们生活水平的提高，我国的咖啡业也迅速发展起来。世界著名品牌的咖啡连锁店相继抢占中国市场，中国的咖啡企业、咖啡店也迅速发展。国内许多大中城市咖啡专业场所数量每年在以20%左右的速度增长，咖啡业的发展潜力巨大。预计2008年的奥运会后，经济发展更快，城市发展水平更高，国际交往更多，人民生活水平更高，咖啡业将面临更快的发展。

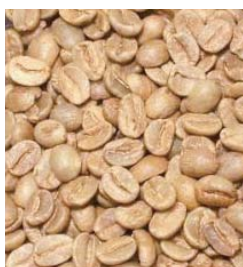
就目前而言，国内所有涉外旅游指定的星级宾馆、饭店都设有咖啡的专营场所，很多大中城市相继开启了咖啡酒吧一条街，大多数甲级写字楼、大中专院校、大型商场、高档住宅小区都专为咖啡经营开辟了场地。以上海为例，目前共有咖啡馆1000多家，年消费额达20多亿元。但在北京举行的2005年中国咖啡师大赛上，北京名副其实的咖啡师还不到10人。仅北京、上海这两个城市，目前咖啡师的市场缺口就超过1万人。因此普及咖啡的制作技术，加快我国咖啡师队伍的建设和发展，提高咖啡师的专业水准便成了当务之急，这也正是笔者编写本书的初衷。本书能蒙读者喜欢，能为我国咖啡业发展尽微薄之力，笔者将深感欣慰。

笔者多年来一直在国内从事咖啡师、调酒师培训教学和实践工作，多年的从业与办学经验使笔者深知一本具有实际指导价值的职业指导书对于经营者与从业者的重要性，同时也清楚这些读者需要哪些方面的知识和技能，鉴于我国目前能对咖啡师进行专业指导的书籍并不多。因此，笔者在本书中，全面系统地介绍了咖啡师的必备知识与技能，以期普及咖啡制作技术，加快我国咖啡师队伍的建设和发展，提高咖啡师的专业水准。为了方便读者即学即用，书中详细介绍了各式咖啡调制的具体操作步骤，图文并茂。

本书在编写过程中力求内容专业、技术实用，以期使之成为初学者的重要参考资料、咖啡师的必备辅导教材。限于笔者水平，书中不妥与疏漏之处在所难免，敬请广大读者批评指正。

编者

2008年3月



目 录

第一章 咖啡师职位描述

第一节 咖啡师的职业等级····· 09

第二节 咖啡师的工作职责····· 10

第二章 咖啡文化

第一节 咖啡的起源····· 12

牧羊人的故事····· 12

阿拉伯僧侣的传说····· 12

第二节 咖啡的分布····· 13

南美洲····· 13

中美洲····· 14

西印度群岛····· 15

非洲····· 15

亚洲····· 16

第三章 咖啡豆

第一节 咖啡豆的分类····· 18

以等级、规格分····· 18

以海拔标高分····· 19

以品种名分····· 19

以山岳名分····· 21

以口味分····· 21

第二节 咖啡豆的分辨····· 21

看····· 21

色····· 21

闻····· 21

压····· 21

第三节 咖啡豆采摘后的处理····· 23

干燥法····· 23

湿处理法····· 23

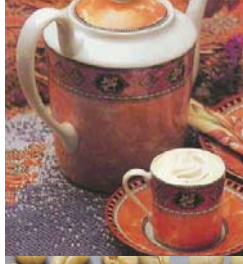
第四节 咖啡豆的烘焙····· 24

烘焙的4大分类····· 24

烘焙咖啡豆的8个阶段····· 25

第五节	咖啡豆的研磨	26
第六节	咖啡豆的选购与储存	27
	如何选购咖啡豆	27
	如何储存咖啡豆	27
第四章	单品咖啡与混合咖啡	
第一节	单品咖啡	29
	单品咖啡种类	30
	单品咖啡豆代表性比例	32
第二节	混合咖啡的调配	32
第五章	制作咖啡常用设备和器具	
第一节	调制咖啡时的常用设备	34
	咖啡机	34
	磨豆机	36
	压粉器	38
	冲咖啡器	39
第二节	调制咖啡时的常用器具	39
	牛奶壶	39
	奶泡器	39
	拉花钢杯	40
	拉花模具	40
	奶油枪	41
	宫廷细口壶	41
第三节	咖啡杯	41
	咖啡杯的种类	41
	咖啡杯的色调	43
	咖啡杯的清洗	43
第六章	热咖啡的冲泡	
第一节	热咖啡的冲泡	44
	滤纸式冲泡法——最轻松的冲泡	44
	滤布式冲泡法——内行人所钟情的冲泡	46
	比利时皇家咖啡壶冲泡法——最美的冲泡	47
第二节	冲泡咖啡的技巧	51
	水的选择	51
	糖的选择	51
	牛奶制品的选择	52





其他香料	52
适当的温度	54

第七章 热咖啡的冲煮

第一节 热咖啡的冲煮方法	56
虹吸式咖啡冲煮法——享受气氛	56
伊芙利克——传统的土耳其咖啡	60
第二节 冲煮咖啡的技巧	61

第八章 冰咖啡的冲调

法兰绒式手冲冰咖啡——展现出咖啡最大极限的风味	62
荷兰水滴式冰酿咖啡——花些时间享受冲泡咖啡的乐趣	64

第九章 意式咖啡

第一节 意式浓缩咖啡	66
Espresso的概念	66
制好一杯Espresso要遵守的4个原则	67
第二节 意式咖啡的冲调	68
浓缩咖啡机冲调	68
意大利摩卡壶冲调	69
第三节 如何制作奶泡	73
用蒸汽奶泡机制奶泡	73
用奶泡壶制作手工奶泡	75
第四节 咖啡拉花	75
拉花的变化与发展	76
拉花方式	76
咖啡拉花的3种制作方法	77
鲜奶油的制作方法	79
6种图形制作实例	79

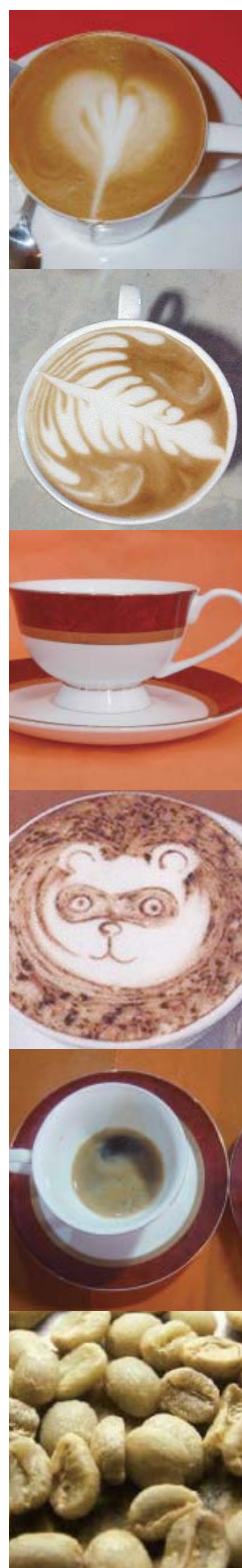
第十章 35款经典咖啡的制作

第一节 经典花式热咖啡	81
爱尔兰咖啡	80
柠檬皮咖啡	82
营养蛋黄咖啡	83
维也纳咖啡	83
彩虹热咖啡	83
皇室咖啡	83
贵夫人咖啡	84

	摩卡薄荷咖啡	84
	土耳其咖啡	84
	巴巴利安咖啡	85
	摩卡霜冻咖啡	85
	烈巧克力冰咖啡	86
	亚历山大热咖啡	86
第二节	经典花式冰咖啡制作	86
	红玫瑰冰咖啡	86
	漂浮冰咖啡	86
	朱古力冰咖啡	87
	椰香冰咖啡	87
	彩虹鸡尾酒冰咖啡（8层）	87
	牙买加冰咖啡	87
	啤酒冰咖啡	88
	维也纳冰咖啡	88
	黑白冰咖啡	88
	蜂蜜冰冻咖啡	89
	鸳鸯冰咖啡	89
第三节	意式热咖啡制作	89
	意式浓缩咖啡	89
	卡布奇诺	90
	拿铁跳舞咖啡	90
	拿铁热咖啡	90
	摩卡咖啡	90
第四节	意式冰咖啡制作	91
	冰卡布奇诺	91
	冰拿铁咖啡	91
	冰摩卡咖啡	91
	焦糖冰拿铁	92
	意大利冰咖啡	92
	夏威夷激情冰咖啡	92

附录：咖啡专业术语

参考文献





第一章 咖啡师职位描述

咖啡是世界三大饮料(茶、咖啡、可可)之一，也是世界上消费量最大的一种饮料。咖啡含有脂肪、咖啡因、纤维素、糖分、芳香油等成分，具有振奋精神、消除疲劳、除湿利尿、帮助消化等功效。咖啡师是专业制作咖啡的职业人士，主要在各种咖啡馆、西餐厅、酒吧、酒店等场所工作。

第一节 咖啡师的职业等级

咖啡师资格认证分为3个等级：助理咖啡师（职业等级3级）、咖啡师（职业等级2级）和高级咖啡师（职业等级1级）。

咖啡师职业资格认证申报条件如下。

1 助理咖啡师（具备以下条件之一者可申报初级职业资格）

- 1 具有高中及以上学历，连续从事咖啡工作1年以上，经助理咖啡师正规培训达到规定标准学时。
- 2 具有中专及以上学历，经助理咖啡师正规培训达到规定标准学时。

2 咖啡师（具备以下条件之一者可申报中级职业资格）

- 1 取得助理咖啡师职业资格证书，连续从事咖啡工作1年以上，经咖啡师正规培训达到规定标准学时。
- 2 具有中专及以上学历，连续从事咖啡工作1年以上，经咖啡师正规培训达到规定标准学时。
- 3 具有大专及以上学历，经咖啡师正规培训达到规定标准学时。

3 高级咖啡师（具备以下条件之一者可申报高级职业资格）

- 1 取得咖啡师职业资格证书，连续从事咖啡工作2年以上，经高级咖啡师正规培训达到规定标准学时。
- 2 具有大专及以上学历，连续从事咖啡工作2年以上，经高级咖啡师正规培训达到规定标准学时。
- 3 具有本科及以上学历，连续从事咖啡工作1年以上，经高级咖啡师正规培训达到规定标准学时。



第二节 咖啡师的工作职责

咖啡师的主要工作职责有：

- 经常保持吧台内外清洁卫生及所有用品按要求存放；
- 杯具出外场要做到干净（擦亮）；
- 每日备齐吧台所需物品；
- 保管好吧台所有物品，未经同意不许外人进入吧台；
- 严格要求自己按单操作，不能因关系或朋友而制作与点单或品种不符的饮品；
- 同一张单同一个人做，或者分工一个人做热饮，一个人做冷饮，优先处理，先做热的后做冷的，做完后勾单；
- 服从领班的工作分配以及轮班工作；
- 确保个人仪表及制服符合标准；在客人面前始终保持整齐、整洁、愉快的形象；
- 熟悉工作程序、餐牌、酒水以及价格；
- 准备自己所管辖地带的柜台、瓷器、玻璃用具以及餐具的清洁、摆放，台布及各种用品的替换补充；
- 参加营业前的餐前会议，按照主管的指示执行；
- 通过参加培训及部门专业操作实践，不断提高工作技巧与效率；
- 遵守餐厅的规章制度，履行应尽的义务；
- 晚班记完单后若还有单来，可留到第二天一起登记。



第二章 咖啡文化

咖啡师不仅是在制作咖啡，更是在传播咖啡文化，因此，对咖啡的起源、分布、品种、特点等，应有所了解。

第一节 咖啡的起源

咖啡的起源有种种传说，在这些传说中有两大传说令人津津乐道，那就是“牧羊人的故事”和“阿拉伯僧侣的故事”。

牧羊人的故事

“牧羊人的故事”也可以叫做“卡尔弟的传说”，是基督教发现说。这是在黎巴嫩的语言学者法斯特·奈洛尼（1613~1707年）的《不知睡眠的修道院》（1671年）中所记载的。故事以6世纪的埃塞俄比亚高原为背景。

在6世纪，埃塞俄比亚有个叫卡尔弟的牧羊人，有一天发现自己饲养的羊群忽然在那儿不停地蹦蹦跳跳，他觉得很不可思议，仔细加以观察，才明白原来是羊吃了一种红色的果实所导致的。于是他便将这些果实采摘下来，并分给修道院的僧侣们吃，他们吃完后都觉得神清气爽。据说，后来该果实被用来做提神药，颇受医生们的好评。这些果实就是现今的咖啡豆。



阿拉伯僧侣的传说

“阿拉伯僧侣的传说”也可以叫做“雪克·欧玛尔传说”，是伊斯兰教发现说。这是在回教徒阿布达尔·卡迪的《咖啡由来书》（1587年）中所记载的故事。这个故事发生在13世纪也门山中。

1258年，因犯罪（犯罪原因是暗恋国王的女儿）而被族人驱逐出境的首长雪克·欧玛尔，流



浪到离故乡摩卡很远的瓦萨巴（位于阿拉伯）时，已经饥饿疲倦到再也走不动。当他坐在树根上休息时，发现有一只小鸟飞来停在枝头上，以一种从未听过、极为悦耳的声音啼叫。他仔细一看，发现那只小鸟是由于啄食枝头上果实后，才发出这美妙的啼叫声的。于是他便将那一带的果实全部采下来放入锅中加水熬煮，不料竟然散发出浓郁的香味，入口后口感极佳，而且令疲惫的身心为之一振。于是他采下许多这种神奇的果实，遇到有人生病时，便将果实熬成汤汁送给他们喝。由于他四处行善，国王和故乡的人原谅了他的罪行，让他回到故乡。回到摩卡的他，因发现这种果实而被尊崇为“圣者”。据说当时的治病良药就是咖啡。

第二节 咖啡的分布

目前世界各地进口上市咖啡豆种类繁多，令人无从选择，在此将介绍咖啡主要产地、品种、味道及咖啡豆的特征，以作为选购咖啡的参考。

南美洲

●巴西

巴西是世界上最大的咖啡主要生产国和出口国，产量占世界总生量的1/3。其中最出名的就是山多斯咖啡，它的口感香醇，酸苦适中，极易入口，它可以直接煮，或和其他种类的咖啡豆相混成综合咖啡，也是很好的选择。

其他种类的巴西咖啡，如里约、帕拉那等因不需过多的照料，可以大量生产，虽然味道较为粗糙，但不失为一种物美价廉的咖啡。

●哥伦比亚

哥伦比亚咖啡产量仅次于巴西，较有名的产地有麦德林、马尼萨雷斯、波哥大、亚美尼亚等，所栽培的咖啡豆皆为阿拉比卡品种，味道相当浓郁、厚重。其中斯普雷墨(Supremo)咖啡豆品质好，香味与醇度都属高级，咖啡颗粒较大，酸、苦、甜味重且浓，色如酿好的酒。煎焙过的咖啡豆，更显的大且漂亮。



咖啡的分布

●夏威夷

夏威夷最传统且出名的咖啡是可纳(Kona)，口感甜美带有愉快的葡萄酒的酸味，非常特殊。由于生产在夏威夷西南海岸的可纳，故得此名。不过由于这里的产量不高，成本却出奇的昂贵，因而价格不低，并且也不容易买到。

中美洲

●墨西哥

墨西哥是中美洲主要的咖啡生产国，这里的咖啡口感舒适，芳香迷人。上等的墨西哥咖啡有科特佩(Coatepec)、华图司科(Huatusco)、欧瑞扎巴(Orizaba)，其中科特佩被认为是世上最好的咖啡之一。

此国的咖啡栽培地带，无论是地理条件还是气候条件都与南方的危地马拉类似，故将之纳入“中美”的范围内。主要产地分布于果阿地别克、奥阿哈卡等各州，尤其是产于高地的水洗式咖啡豆，其香味与酸味特优。

●哥斯达黎加

哥斯达黎加的高纬度地方（塔拉苏地区）生产的咖啡豆味道更浓，更醇，但极酸，世上有名。这里的咖啡豆都经过细心的处理，品质较高。

生产地大致可分为太平洋沿岸、大西洋沿岸及中间地带三个地区，并且各依标高而分其等级。所有的咖啡豆都相当大颗，尤其是太平洋沿岸高地所产的咖啡豆，味酸且香浓，是上等的咖啡豆。大西洋沿岸低地的咖啡豆酸而不醇，并无特别之处。

●危地马拉

危地马拉的中央地区种植着世界知名、风味绝佳的好咖啡，这里的咖啡豆多带有炭烧味，可可香，唯其酸度稍强。第一产地位于紧邻墨西哥山岳地带的圣马尔克斯。第二产地为南部的凯萨儿德南哥。其他尚有哥帮、安地古亚也很有名。微酸香醇且顺口，是混合式咖啡的最佳材料。以海拔标志分为7个等级，产于高地的较为香醇。

●萨尔瓦多

萨尔瓦多与墨西哥、危地马拉并列为阿萨·麦尔德集团生产国，并且与其他国家争取中美洲的前一、二名。产于高地的为大小匀称的大颗咖啡豆，味道香浓，口感温和。这里也是依标高而分为三个等级：SHB(Strictly High Grown)=高地，HEC(High Grown Central)=中高地，CS(Central Standard)=低地。

●洪都拉斯

洪都拉斯山岳地带的水洗咖啡豆较受好评，而产于低地的咖啡豆则品质略逊一筹。知名的产地有圣塔巴拉、格拉西阿斯、东方的科马亚格亚、邻近尼加拉瓜的乔尔提卡。咖啡豆的大小有中到大型，其特征是口感温和。山丘地带的较好，产于低地的品质稍差，也以标高分为3个等级。

西印度群岛

●牙买加

牙买加是位于加勒比海上的由大小岛屿所组成的共和国。咖啡大多生长在海拔1525米以上，都是栽培于横断岛上的山脉斜坡上，产地可分为三个地区：BM（蓝山）、HM（高山）及PW（普莱姆水洗咖啡豆），而这些也是咖啡的品牌名。品质与价格的排名是1、2、3，生产量的排名则是3、2、1。其中“蓝山”的风味、香味、浓、酸味都很平均，具有相当高的评价，是世界上最贵的咖啡。

●古巴

古巴以出产糖、烟和咖啡而闻名。咖啡是于18世纪中叶，由法国人从海地引进的，咖啡豆的特征是中-大粒，颜色为明亮绿色的优质咖啡豆。等级的分类是依咖啡豆的大小而分成ETL（特级）、TL（中极）、AL（普通）。“克里斯德尔山”是古巴最引以为傲的良质大形高级咖啡豆。古巴最好的咖啡是图基诺。

非洲

●肯尼亚

肯尼亚是咖啡生产王国，以芳香浓烈的味道著称于世，酸度也适中。种植的是高品质的阿拉比卡咖啡豆，咖啡豆几乎吸收了整个咖啡樱桃的精华，有着微酸、浓郁的香味，豆的大小为中、大粒。等级依咖啡豆的大小而分为七个等级，且依味道由上而下分为六个等级。

●埃塞俄比亚（衣索比亚）

阿拉比卡咖啡的故乡，咖啡生长在高纬度的地方，需要人工悉心的照顾。这里有著名的衣索比亚摩卡，它有着与葡萄酒相似的酸味，香浓，且产量颇丰。此外，东部高地哈拉也是以咖啡闻名的。豆小香浓，且“哈拉·摩卡”、“隆古贝利”的特殊名称，拥有独特的风味，通常仅以“摩卡”称之。其规格依瑕疵豆混合入的比例分为G1 ~ G8(G, Geade)，近来最受瞩目的是品质优良的“水洗式衣索比亚”。

●坦桑尼亚

坦桑尼亚咖啡香浓幽雅，与中美咖啡相近，比肯尼亚咖啡酸性弱。

●喀麦隆和科特迪瓦

喀麦隆和科特迪瓦生产一种浓香、味苦的罗布斯塔咖啡。

亚洲

●印度

印度咖啡微酸，为略带酒味的淡味咖啡。

●印度尼西亚

苏门答腊的高级曼特宁，有独特的香浓口感，微酸，品质很好。另外，在爪哇生产的阿拉比卡咖啡，是欧洲人的最爱，那苦中带甘，甘中又有酸的余香，久久不散。

主要产地有苏门答腊岛、爪哇岛、苏拉威西岛、弗洛勒斯岛。其中90%为罗布斯塔种，品质堪称世界第一。苏门答腊岛以浓郁顺口、最高级的“曼特宁”为最有名。但进口业者却屡次以品质低劣、加工保存困难，而加以指责。此外在岛的北部也生产“加由山”，而爪哇岛的“爪哇·阿拉比卡”有良质的酸味，尤其深受荷兰人的喜爱。苏拉威西岛所产的是大粒的“卡洛西”，以西南部山岳地带的特拉加地方（标高1200米）产的“特拉加”等为代表。

●也门

也门的摩卡咖啡曾经风靡一时，在世界各地刮起一阵摩卡旋风。但是，后来由于政治动荡及种植没有规划，摩卡的产量十分不稳定。尽管如此，其如醇酒般的风味、浓郁香醇的特色，依旧是不少消费者青睐的饭后咖啡。摩卡也仍是用来搭配其他咖啡豆或综合咖啡豆的重要角色，与巴西、哥伦比亚所产的咖啡同是被选用来作为混合式咖啡的三剑客。

●中国

我国咖啡生产地主要是云南，占全国产量的80%，海南第二，在广东、广西、福建、四川、台湾也有少量种植。

云南省的西部和南部地处北纬15°至北回归线之间，大部分地区海拔在1000~2000米，地形以山地、坡地为主，且起伏较大、土壤肥沃、日照充足、雨量丰富、昼夜温差大，这些独特的自然条件形成了云南小粒种咖啡的特殊性——浓而不苦，香而不烈，略带果味。早在20世纪50年代，云南小粒种咖啡就在国际咖啡市场上大受欢迎，被评定为咖啡中的上品。

云南咖啡大规模种植是在20世纪50年代中期，一度种植规模达4000公顷。至1997年年末，全省咖啡种植面积已达7800公顷。目前全省种植咖啡面积占全国的70%，产量占全国的83%，无论是从种植面积和咖啡豆产量来看，云南咖啡已确立了其在中国国内的主导地位。

云南咖啡宜植区分布在云南南部和西南部的思茅、版纳、文山、保山、德宏等地区。



第三章 咖啡豆



咖啡的原材料是咖啡豆。对咖啡豆进行基本鉴别，根据咖啡豆的特性拼配出不同口味的咖啡，是咖啡师最基本的工作。国内咖啡豆多依赖进口，品质与售价又相当混乱，咖啡师应掌握一些有关咖啡豆分类、辨别方面的知识。