

# 單品咖啡入門

主講人：魏玉萍

教材規劃單位：中國文化大學觀光事業學系

數位教材委製單位：教育部

- 課程簡介： 不同於豐厚濃烈的義式咖啡、均衡爽口的美式咖啡，精品咖啡標榜以單一國家、產區、甚至特定莊園的咖啡豆沖煮而成的產地單品咖啡；精品咖啡，隨配方隨國家隨產地、年份、風土、季候、種植、製作、烘焙、沖煮方法及個人的知覺感受程度，在香氣上滋味上口感上，擁有無數千百面貌。對單一咖啡的了解將有助於文化觀光的發展。
- 課程時間 \_\_\_\_分鐘
- 學習目標
  - 1.了解何謂單一咖啡
  - 2.了解咖啡生長環境
  - 3.了解咖啡生長環境與其特性之關係
- 適用對象 學生

進入課程內容



# 第1章：單品咖啡

- 何謂單品咖啡
- 咖啡生長帶
- 咖啡的分級





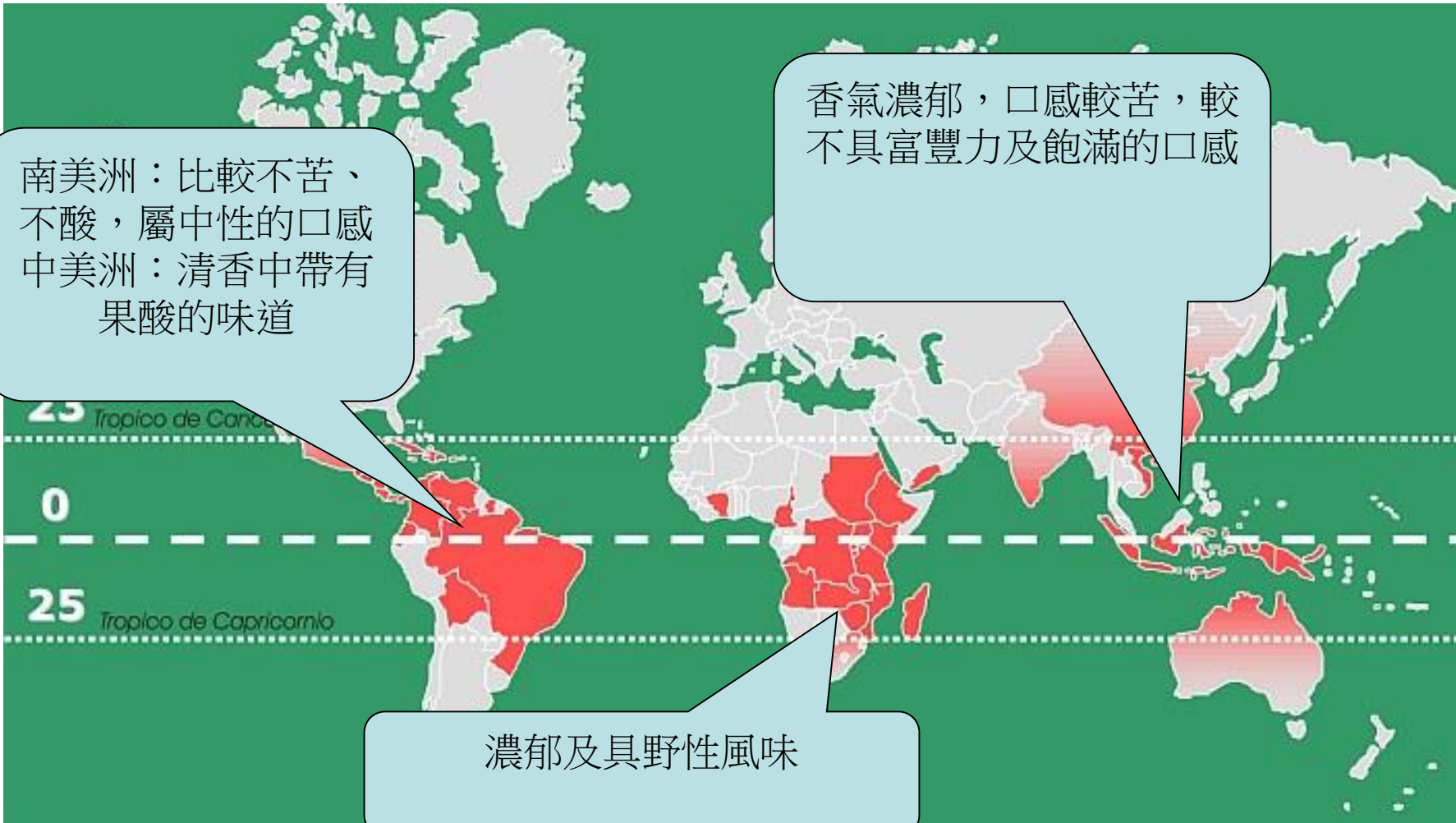
# 何謂單品咖啡

- 單品咖啡：咖啡上標示為產於特定國家、產區、莊園的特定咖啡
  - 衣索比亞-耶加雪啡（Ethiopia Yirgacheffe）
  - 蘇門達臘-依肯達曼特寧（Sumatra Iskandar）
  - 瓜地馬拉-安提瓜（Guatemala Antigua）
- 品嚐單品咖啡可以瞭解某個國家或地區咖啡的特色與風味



# 咖啡生長帶

- 咖啡樹栽培條件：
  - 年雨量平均為1500~2000公厘
  - 而平均溫度為20度左右
  - 不會降霜的地區。
- 咖啡生長帶(Coffee Zone 或 Coffee Belt)
  - 分佈在南北迴歸線的環狀地帶
  - 溫度、年雨量大致相同，並且有充足的陽光、肥沃的土壤
- 主要產區：
  - 中南美洲、非洲、亞洲、阿拉伯半島南部和大洋洲



南美洲：比較不苦、  
不酸，屬中性的口感  
中美洲：清香中帶有  
果酸的味道

香氣濃郁，口感較苦，較  
不具富豐力及飽滿的口感

濃郁及具野性風味

# 咖啡的分級

分類法	說明
市場名	通常以輸出港口命名，或以咖啡莊園產地名之。
咖啡樹種名	阿拉比卡一直是上等咖啡的代名詞。
處理咖啡豆的方法	水洗法及乾燥法
緯度	緯度愈高，咖啡品質愈好。
缺點等級	比如焦黑、破碎豆和未成熟的豆子，夾雜一些樹枝、石頭和雜質。
大小、形狀和色澤	不管是顆粒大小或平坦與否，只要是「硬豆」都是上選咖啡，特別香醇，有酸性味道
樹齡	新株或老株
豆齡	大部分的豆子在經過5至10年之後味道會更好，但還是得以咖啡豆種而論



- 加勒比海和中美洲國家：海拔
  - 哥斯大黎加：標示海拔
  - 哥斯大黎加、尼加拉瓜：產地名稱。
  - 尼加拉瓜：品質分級和海拔
  - 瓜地馬拉的海拔標示比較模糊，從海拔700公尺到1700公尺。
- 南美洲的哥倫比亞：外觀大小、瑕疵率
  - 「**Supremo**」表示最大顆粒。值得注意的是咖啡豆外觀大小與風味並無關連，生產海拔越高通常意味著越好的風味。



- 肯亞：外觀+數字(品質試杯級數)

- 「AA+」是肯亞咖啡的最高級，只有風味特別優秀、瑕疵少的批次得以被允許標示
- 「AA」是顆粒最大者，「AB」顆粒較小、  
「PB」是圓豆。





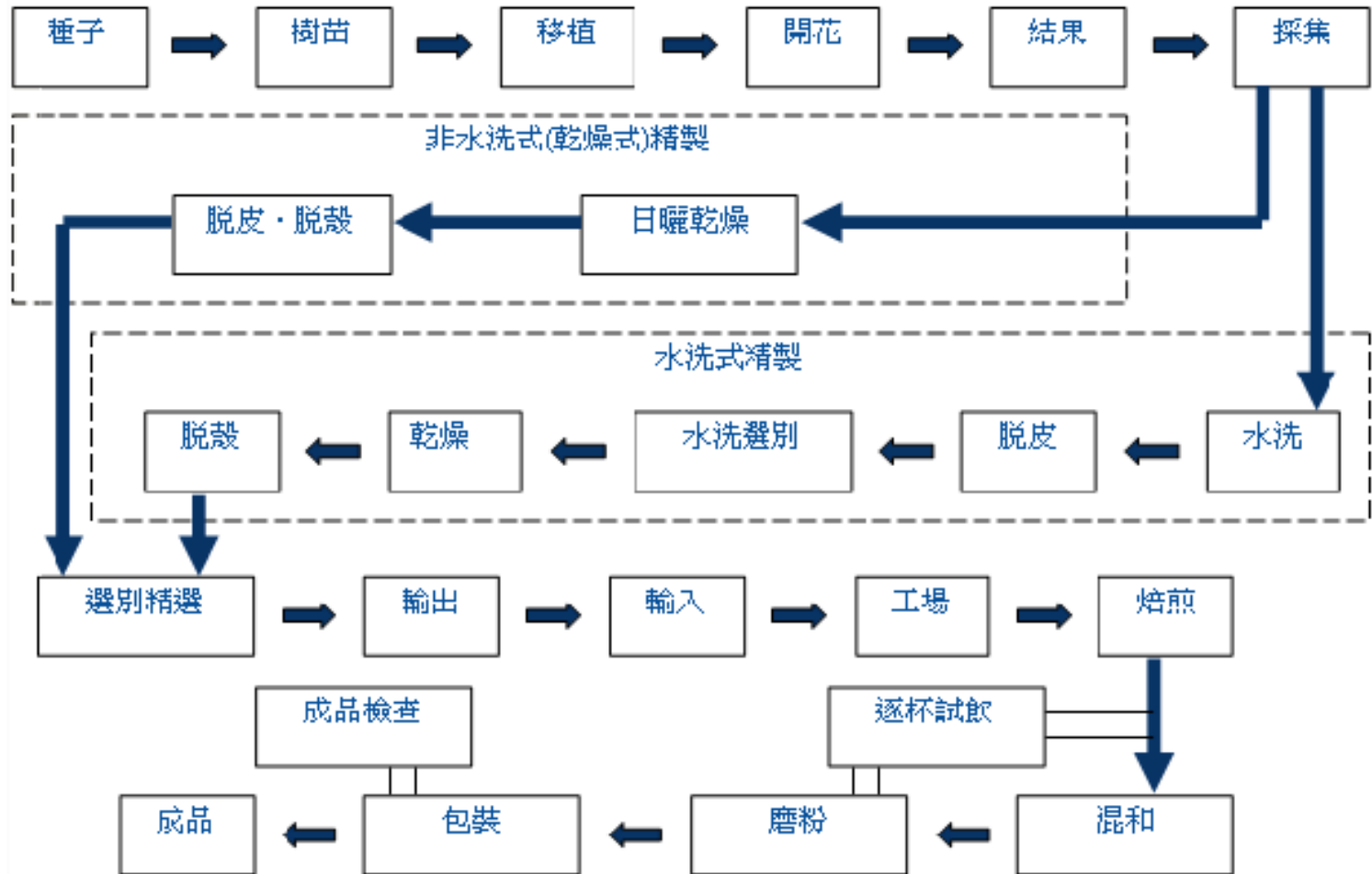
# 第二章 咖啡豆處理方法

咖啡豆處理流程

咖啡豆精製

咖啡豆炒焙

# 咖啡豆處理流程









Peña Blanca, Santa Cruz de...  
Honduras, C. A.  
Oficina S.P.S. Barrio Las Acacias  
Calle 3 Ave N.O. Edificio Primofino Local 201 E-mail: angelpedro...





# 咖啡豆精製

- 乾燥式：非水洗式、天然式或日曬式
- 水洗式
- 半水洗式



# 1、乾燥式(Dry process/Natural method):

- 剛採咖啡果實→曝曬(經常翻動)→發出霹啪聲→將已曬乾的果皮、果肉及銀皮去除。



- 特色：酸度柔和、苦味均勻、具發酵風味及較具稠度
- 缺點：豆子不甚美觀，易摻雜未成熟及瘰癧豆
- 巴西、葉門、埃塞俄比亞



## 2.水洗式(Wet process/Washed method)

- 去未成熟果實及雜質(流水)→ 去除果肉及外皮→ 醱酵一天~二天→ 水清→ 乾燥→ 去內果皮
- 咖啡豆顏色比較有光澤, 雜質也少
- 墨西哥、哥倫比亞







# 水洗咖啡 VS. 自然咖啡

	風味	產地
水洗咖啡	酸性較強，且品質較均勻， 但是泡出來的稠度稍低	哥倫比亞、肯亞、 哥斯達黎加、瓜 地馬拉、墨西哥 和夏威夷
自然咖啡	具備柔和的酸和均勻的苦， 風味比水洗豆佳，稠度也 更好；但是豆子常有缺損 不甚美觀	巴西，依索匹亞， 葉門、埃塞俄比 亞

### 3、半水洗式(Semi washed method)

- 似水洗式
- 去除果肉及外皮→乾燥→浸溼→去內果皮
- 風味：介於乾燥法及水洗法之間
- 印尼曼特寧



# 咖啡豆炒焙

- 咖啡炒焙曲線及程度
- 炒豆機結構
- 咖啡豆炒豆過程

# 咖啡烘焙曲線

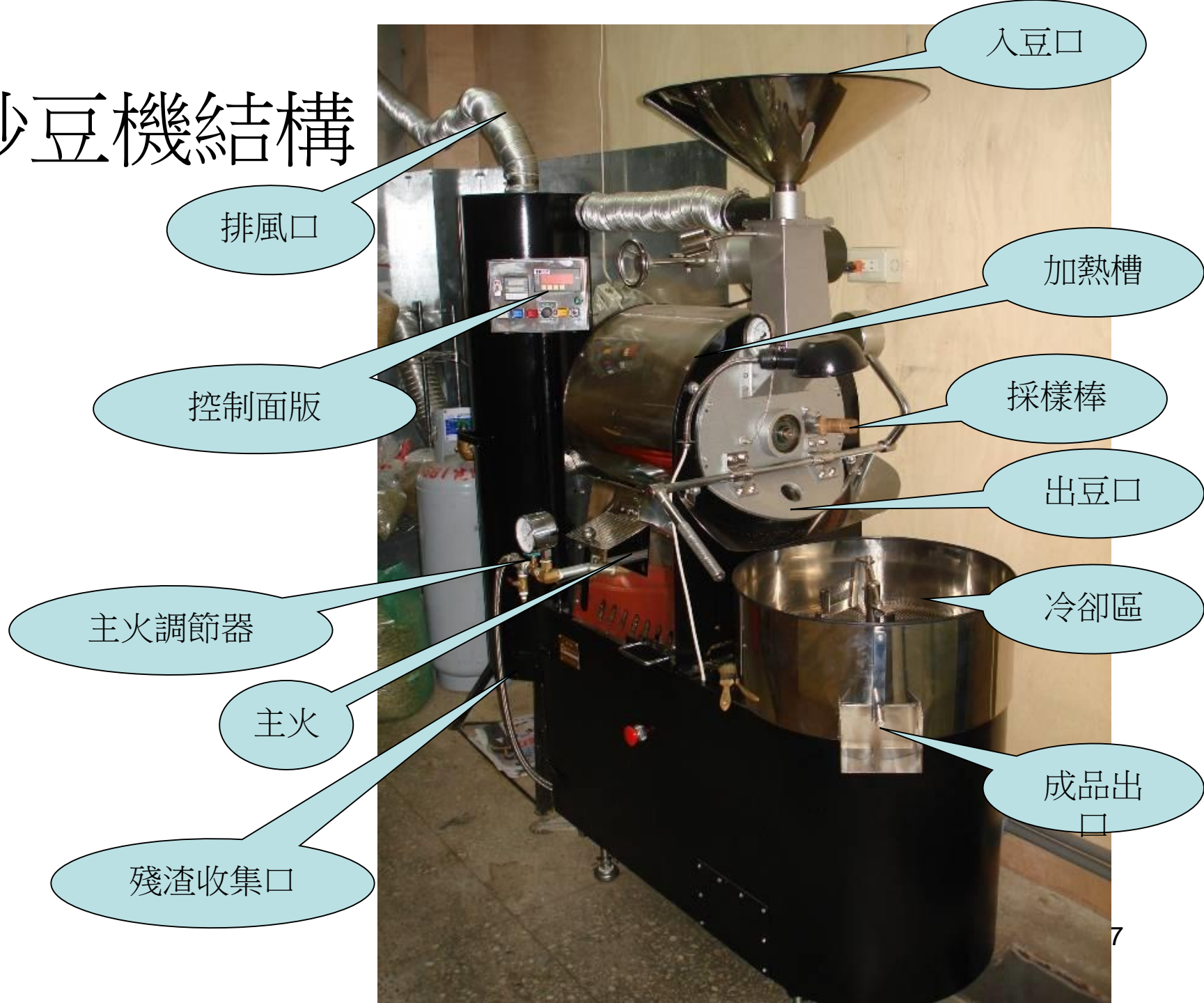
- 悶蒸：
  - 將生豆水分去除，溫度高，顏色由白→咖啡
- 脫臭：
  - 把生豆的臭氣利用風口的排氣管排放出去
- 皺摺(貓臉)：
  - 除臭咖啡豆上面會有花花的條紋，俗稱皺摺(貓臉)。
- 一爆：
  - 有砰砰的爆裂聲，通常好的咖啡豆只需要一爆後三分鐘就會把豆子取出，通常是以**200度**為最高的溫度。
- 二爆：
  - 一爆後繼續加熱再發出的砰砰聲音
  - 通常好的豆子不再進行二爆



	衣索比亞 (SIYAMI WASHED G-2) SIYAMI WASHED G-2	莫門 (摩卡大粒 NO.9) MOCHA (MATTARE)	印度 (APA) INDIA (APA)	印尼 (蘇幼山區) GAYO MT	印尼 (曼特寧) MANDHELING	夏威夷 (可納) KAWAI (KONA)	哥倫比亞 (卡利) COLOMBIA (CALI)
3	5 4 4 3 5	5 3 1 2 4	2 1 2 3 2	5 4 4 3 4	3 1 4 5 5	5 3 3 2 4	3 3
<p>3 衣索比亞野生咖啡地方，為世界咖啡的起源國，西邊為採用水洗法輸出到體內的咖啡品種。</p>	<p>5 莫門以溫度烘乾其香味，如此將提煉出法式烘箱所產生的過程口感受為新的品嚐方式。</p>	<p>2 印度以中溫烘乾其香味，中度烘乾亦不失為另一種品嚐方式。自然的口感受其在任何階段之烘乾方式皆可行，其質地極其寬。</p>	<p>5 同樣是印尼咖啡類，此種咖啡是度烘乾或是中度烘乾皆可行，擁有良好的平衡風味，與巴西具有的大眾口味相似。</p>	<p>3 蘇門達臘島生產的大顆粒品種，其風味與莫門相似，產生酸味及上香味。採用水洗烘乾其特點與北半不為一種沖泡方式。</p>	<p>5 生產於夏威夷的可納地區，具有獨特的風味之大顆粒品種。中度烘乾會使其產生濃烈口感受，亦會使其酸味過重。建議以中溫烘乾享受其濃郁風味。</p>	<p>3 哥倫比亞咖啡之酸、甜、苦、酸、苦、酸、苦。</p>	

	淺焙豆	中焙豆	深焙豆
易揮發香氣 成份含量	高	中	低
隨時間變化	易察覺	易察覺	不易察覺
穩定性	低	低	高
不良處理問題	生味、澀感	生味、澀感	

# 炒豆機結構



入豆口

排風口

加熱槽

控制面版

採樣棒

出豆口

主火調節器

冷卻區

主火

成品出口

殘渣收集口



# 採樣棒



# 下料口、冷卻區





# 咖啡豆炒豆過程

- VCD

# 四、咖啡豆的選購與保存

# 咖啡豆品質

- 品質變化
  - 熱、陽光、濕氣及氧化 → 油耗味、香氣散失
  - 冷 → 冷凝水 → 發黴 → 異味
- 安全問題
  - 市售熟咖啡豆有二成被檢驗出含有赭麴毒素

# 保存方法

購買	熟豆保存
<p>不要一次買太多(以二週內用量為宜)</p> <p>購買後避免留在高溫中</p>	<p>溫度 適合溫度18~25°C之間，陰涼處 冷藏X 冷凍時：小袋密封分裝(不得已)</p> <p>空氣：密封→避免接觸空氣</p> <p>時間：二至三星期</p> <p>顆粒：咖啡豆&gt;咖啡粉</p>

單向排氣鋁袋：  
可順利排出剛烘焙好的咖啡  
豆所釋放出大量的二氧化  
化碳，防止袋內因氣壓過  
大而使包裝袋爆破





一般鋁袋：  
可隔絕大部分的光線、空氣、  
溼氣，是不錯的包裝材質，但  
若把剛焙好的咖啡豆密封於鋁  
袋內，可能會造成袋內氣壓過  
大而撐破袋子或影響咖啡豆的  
風味發展



密封鐵罐：  
可有效的  
隔絕光線、  
空氣、溼  
氣





硬質透明袋(PP)：  
•無法防止光線對咖啡豆的侵害→油脂變質  
可觀看到包裝內的咖啡豆。



真空包裝  
•已經停止排  
氣的咖啡豆

# 選購祕訣

- 不看熟豆看生豆
- 喝過再決定
- 生豆新鮮+三日內烘焙
- 風味穩定性
- 熟豆保存狀態
- **MENU**上所列各產咖啡之描述

# 不看熟豆看生豆

新鮮生豆



放久之生豆





# 喝過再決定

- 點幾杯單品咖啡→品嚐→判斷



# 生豆新鮮+三日內烘焙

- 優質熟豆=新鮮生豆+卓越烘焙技術



# 風味穩定性

- 中、淺焙豆**vs**深焙豆





# 熟豆保存狀態

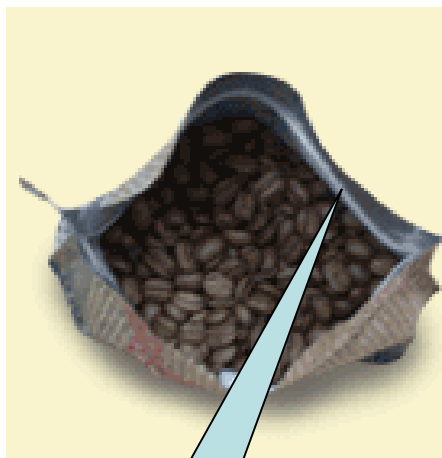
真空罐







真空



夾鍊袋



鋁箔袋



不透光單  
向排氣袋

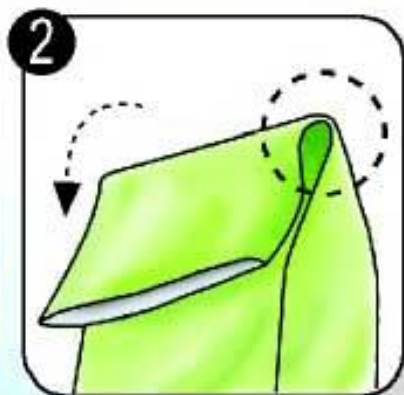




## ○ 使用方法說明



● 構造說明



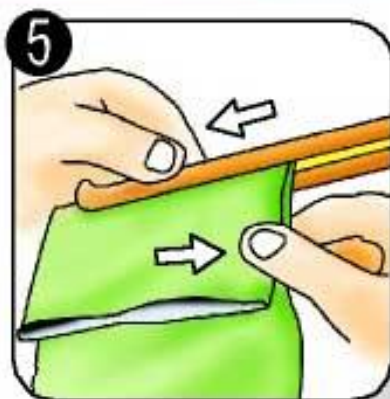
● 將袋口對折



● 管心插入折縫內



● 壓緊袋緣。  
放入導入開口處



● 再往前推進



● 推過袋緣就已完成



# MENU上所列各產咖啡之描述

The image shows a chalkboard with handwritten text in Chinese and English. The text is organized into rows, each representing a different coffee origin and its characteristics. The origins are written in yellow, while the descriptions are in white. The descriptions are written in a cursive, handwritten style.

Ethiopia Mocha	甘甜的滋
哥倫比亞 Colombia	柔軟香醇
巴西 聖多士	香味微苦
Brazil Santos	平價咖啡
瓜地馬拉 安提瓜	香氣十足
Guatemala Antigua	伏雅層
瓜地馬拉 花神	細緻花香
Guatemala Antigua	
印度 馬拉巴爾	狂野辛香
India Malabar	胡桃木香
衣索比亞 耶加雪夫	野稔香氣
Ethiopia Yirgacheffe	口感清
肯亞 AA	
Kenya AA	