

琥珀色咖啡研究室 Amber COFFEE LABORATORY.

部落格<http://tw.myblog.yahoo.com/amber-coffee/>

電郵：AmberCaffe@gmail.com MSN：AmberCaffe@hotmail.com

台北市中山區天祥路86巷6弄2號1樓 電話：0986-939-825 連絡人：張世勳

烘焙咖啡

將生咖啡豆烘焙，使咖啡豆呈現出獨特的咖啡色、香味與口感。烘焙最重要的是能夠將豆子的內、外側都均勻地炒透而不過焦。咖啡的味道 80%是取決於烘焙，是沖泡好喝咖啡最重要也最基本的條件。

● 烘焙的基本原則

烘焙最重要的是能夠將豆子的內、外側都均勻地炒透。首先是透過火力將豆中的水分順利地排出，此一步驟若太操之過急則會起斑點，而且味澀嗆人。

咖啡的味道百分之八十是取決於烘焙，因此烘焙是沖泡出好喝咖啡的重要程式。烘焙的技術若好，則咖啡豆會大而膨脹、表面無皺紋、光澤勻稱，各有其不同風味。將咖啡豆烘焙出其最大極限的特色，正是烘焙的最終目標。

● 世界各都市的烘焙特徵

在東京，微深的中度烘焙(high-roast)較受歡迎，但慢慢地也傾向於深度烘焙。而關西方面，自以往以深度烘焙較受歡迎。

而紐約正如其名，一般較偏好(city- roast)，但由於城裏居住著各種不同的人種，故也販賣著各種不同烘焙程度的咖啡豆、變化也相當豐富。

維也納則偏好深度烘焙的(full-city roast)。法國人則較喜愛法國式的烘焙方式。義大利人則經常使用義大利式的烘焙法。不過，近年來歐美人士廣泛地使用德國式(high-city)至 dark 式(巴西及義大利人最常使用的深度烘焙)，變化也多彩多姿，而蒸氣加壓器煮的咖啡依舊為人們所喜愛。

● 煎培的分類與階段

咖啡豆的烘焙大致可分為輕火、中火、強火三大類，而這三種煎培又可細分為 8 個階段，如表所示。

琥珀色咖啡研究室 Amber COFFEE LABORATORY.

部落格<http://tw.myblog.yahoo.com/amber-coffee/>

電郵：AmberCaffe@gmail.com MSN：AmberCaffe@hotmail.com

台北市中山區天祥路86巷6弄2號1樓 電話：0986-939-825 連絡人：張世勳

烘 培 階 段		特 徵	各 國 的 喜 好	階 段
	Light Roast 淡烘焙	呈黃小麥色。最輕度的烘培、無香味及濃度可言	試驗用	極輕度
	Cinnamon Roast 肉桂烘焙	豆子呈肉桂色。為一般通俗的烘培程度、留有強烈的酸味	為美國西部人士所喜好	輕度
	Medial Roast 中度烘焙	栗色的濃度。香醇、酸味可口	主要用於混合式咖啡	中度
	High Roast 濃烘焙	酸味中和而言有苦味。適合藍山及吉利馬札羅等咖啡	為日本、北歐人士喜愛	中度 (微深)
	City Roast 城市烘焙	苦味較酸味為濃，適合哥倫比亞及巴西的咖啡	深受紐約人士喜愛，近來也為東方人所偏好	中度(深)
	Full city Roast 市區烘焙	適合沖泡冰咖啡。無酸味、以苦味為主	用於冰咖啡，也為中南美人士飲用	微深度
	French Roast 法式烘焙	苦味強勁，法國式的烘培法，表面呈油脂，色澤略為黑，適合與牛乳調味如維也納咖啡	用於蒸氣加壓器煮的咖啡	深度 (法國式)
	Italian Roast 義式烘焙	豆子呈炭黑色，表面泛油，苦味強勁，適合義式濃縮咖啡及卡布奇諾	義大利式蒸氣加壓咖啡用	重深度 (義大利式)

琥珀色咖啡研究室 Amber COFFEE LABORATORY.

部落格<http://tw.myblog.yahoo.com/amber-coffee/>

電郵：AmberCaffe@gmail.com MSN：AmberCaffe@hotmail.com

台北市中山區天祥路86巷6弄2號1樓 電話：0986-939-825 連絡人：張世勳

烘焙咖啡

一提起咖啡豆烘培，外行人總是認為那很難。但只要能夠確實掌握住幾個要點，不會很難的。在此將為您介紹使用手濾網的「手工烘培」方法。

首先準備生咖啡豆，若有碎掉的咖啡豆則將之去除。再將生咖啡豆放入手把濾網中，蓋上蓋子，打開瓦斯至中火、手拿濾網於瓦斯上方約20~30公分處，以劃圓方式擺動，耐心地烘培。

開始時，也許會較不順手，但習慣了之後，便可依自己的喜好而巧妙地增減烘培的程度。

除了有把手的濾網最適合外，也可以是用厚底的炒菜鍋或陶鍋(素陶土陶)。但因火後難以控制，應注意避免咖啡豆燒焦。此外，簡便的手動烤箱及電動烤箱也可用來烘培。

烘培完後，要再一次確認是否有瑕疵豆或燒焦的咖啡豆，若有則以手將之去除，再裝入瓶或罐中靜至一、兩天。

烘培過的咖啡豆，若是要在一周之內使用完，則保存於常溫之下即可；若不是，則將之密封保存於冰箱中，才是最好的保存方法。每次使用時，只要取出必需的量、將之磨碎即可。能夠維持咖啡豆固有風味的時間約為兩個星期左右。

手工烘培步驟：

1. 將生咖啡豆放入過濾網中，蓋緊蓋子。
2. 反覆劃圓擺動、使豆中的水分蒸發。
3. 經過5~6分鐘烘培，豆子變成爲淡茶色。
4. 第一次爆裂完畢，色澤愈深。
5. 烘焙完，倒入盤子或簍子之中。
6. 迅速地以扇子將咖啡豆搨涼。