

咖啡师入门指南

每个人都可以 做好浓缩咖啡

作者：
Dennis Hew



Decent Espresso

重编



每个人都可以 做好咖啡!

作者 Dennis Hew

Decent Espresso 编辑

decent
ESPRESSO

Copyright © 2021 Dennis Hew.

保留所有权利。未经出版商事先书面许可，不得以任何形式或通过任何方式（包括复印、录音或其他电子或机械方法）复制、分发或传播本出版物的任何部分，但评论中包含的简短引用和版权法允许的某些其他非商业用途除外。对于权限请求，请写信给出版商，地址为“收件人：权限协调员”，地址如下。

插图和封面由Dennis Hew设计

由Dennis Hew于2021年在马来西亚首次出版

35, Jalan Damai, Kampung Datuk Keramat, 55000, 吉隆坡,
马来西亚

Decent Espresso 2024重编

序言

在我们进入主题之前，你可能会有一些疑问——比如这个Dennis Hew是谁？他有什么资格教拉花和萃取咖啡？

很多人有这样的思维定势，认为要想当老师，就必须是该领域的冠军或赢得一些奖项才有资格任教。

这不一定，我举几个例子。著名厨师戈登·拉姆齐和已故的李小龙都是各自领域的名人。一个是烹饪界的名人，后来成为多家餐厅的老板，另一个是成为电影明星的传奇武术家。

他们拥有任何冠军头衔吗？没有。尽管如此，他们仍然是受人尊敬的老师、导师或教练。这是因为他们热衷于教学和传播知识。

戈登·拉姆齐通过电视节目传播他的知识，激励了数百万人学习烹饪艺术。李小龙拍电影来分享他的武术精湛技艺。他改变了传统的功夫电影业，激励了一代又一代人。

你可能会说，这些都是历史上罕见或例外的情况。好吧。那么，你的学校老师呢？你的科学老师或英语老师？他们获得过文学奖、诺贝尔奖或其他荣誉吗？可能没有。然而，他们中的许多人教学技巧高超，耐心十足，尽管他们不是各自领域的佼佼者。

那么，这个 Dennis Hew 是谁？我是一名企业家，在马来西亚吉隆坡一家名为 RGB Café 的咖啡馆开办了一个小型、简陋的周末咖啡课。我的课程于 2017 年开始，我的课程总是满座。从那时起，我创办了咖啡师体验学院。我还主持播客“咖啡与公司”。我已获得专业咖啡协会 (SCA) 的中级咖啡师和专业咖啡师认证。

我教过 8,000 多名学生（不是网络研讨会：而是面对面）。我投入了数千小时的教学时间，提供面对面和手把手的指导。

我开始上课的时候我人回想起我当周末兼职咖啡师的过程。

2013 年，吉隆坡的人们对特色咖啡的兴趣日益高涨，我第一次喝到了带有拿铁拉花的白咖啡。我以前从未尝过如此美味的无糖咖啡，这让我非常好奇。我在那里应聘了一份周末工作，结果被录用了。

到 2017 年：我已经在几家咖啡馆积累了工作经验，但感觉自己还不够成熟，无法进入下一阶段的学习。我觉得自己教的比被教的还多，而且我因为挣的钱很少而变得沮丧。

我确信我的时间比我挣的钱更有价值。我曾想过辞掉在咖啡馆的兼职工作，但后来老板让我开办一门咖啡课。她的烘焙室周末空着，房间里还有一台限制的咖啡机，我可以在那里开课。

因此，我独自从头开始上课——设计课件、制定教学大纲、处理数字营销、安排预订等等。

事实上，我非常喜欢教书，尽管周末全天工作让我身体酸痛，但我却乐在其中。

一路走来，我经常收到其他国家粉丝的留言，说他们的国家或者家乡没有咖啡课。

由于我经常写关于咖啡的文章，在Instagram上用视频分享我的知识（@sinhedhaw、@baristaexperienceacademy和@thecoffeethcompany，如果你好奇的话），我有了写一本书的想法，以接触全球观众和我无法亲自教的人。

猜猜这本书的插图是谁画的

书中从头到尾的插画都是我画。我开始写这本书时，并不知道如何进行数字插画。小时候，我喜欢用笔和纸画画和涂鸦。从那时起，我的绘画就没怎么发展了。

但我有很多想法需要向你们展示：我的读者、我的朋友、我的 IG 粉丝、来自世界各地的观众。因此，随着我的书的进展，我不得不学习数字插画技巧。因为拿铁拉花需要的不仅仅是文字——它需要视觉效果。我相信我们都是视觉动物。

有一天，我从日常工作中收到了一台新平板电脑，它附带一支笔。这激发了我脑海中的一个想法，并改变了我对编写这本书的看法。

翻阅这本书时，你可能会注意到，从第一幅图到最后一幅图，我的插画技巧逐渐提高。很多次，我画画失败了。我不断学习让这些插画越来越好。

尽管如此，我发现我喜欢插画。它让我平静下来，给我目标，训练我的专注力。我不是一个熟练的绘画艺术家，但我很努力的花了很多时间从头开始学习。

归根结底，我的目标是把我从艰难中学到的知识传授给你们，我世界各地的朋友们，这样你们就可以以一种更轻松（和更少沮丧）的方式学习。

一杯浓缩咖啡对于制作拿铁艺术有多重要？

非常重要。如果你问雷·克罗克（麦当劳创始人）薯条对他的餐厅生意是否重要，我相信他会说薯条也很重要。

让我们想象一下.....在汉堡套餐中，如果汉堡很美味，但薯条未煮熟或难以咀嚼，那么这顿饭对你来说仍然很美味吗？

一杯浓缩咖啡，或者我称之为“黑咖啡”，也是如此。一杯好的浓缩咖啡可以让你形成很好的对比，更容易制作出一些拉花图案。最重要的是，它还让拿铁咖啡味道鲜美。

因此，浓缩咖啡萃取和拉花技巧同样重要。

学钢琴时不要用小提琴练习

(使用正确的工具)

当我刚开始在咖啡馆学习咖啡时，我有一台家用小型浓缩咖啡机，品牌叫“K”。我对这个品牌没有任何意见，但几年后我意识到——打个比方——我在学钢琴，但在家里用小提琴练习。

作为一名咖啡师，我使用商用浓缩咖啡机，它制作的咖啡质量令人满意，牛奶口感也很好。但当我回家时，我的家用浓缩咖啡机却给我相反的体验。

我真是太傻了，竟然拿一台售价 150 美元的小型机器和一台售价 4,000 美元的商用机器的制作质量进行比较。这不仅仅是价格问题，还有规格问题。例如，K 品牌的机器，蒸汽棒（产生蒸汽来加热牛奶）只有一个大孔。而大多数商用机器的蒸汽棒都有 4 个针孔，可以制作出更好的质地奶泡。

当我意识到这一点时，我开始存钱，攒够了钱，买了我的第一台像样的家用浓缩咖啡机，叫做“Nuova Simonelli Oscar”。2013 年的时候花了 880 美元。我非常喜欢它的牛奶质感。

我们很多人都梦想拥有一辆德国制造的轿车，但我们只愿意支付一辆日本小型紧凑型汽车的价格。当你购买一台家用浓缩咖啡机时，也会有类似的“梦想”。

为了在咖啡上制作出像样的拉花图案，浓缩咖啡机和磨豆机（即使是在家里）也必须满足一定的标准。

咖啡馆开业及准备

每天早上，咖啡馆都需要咖啡师在开始营业前做好准备。这不仅需要校准咖啡的味道，还需要确保咖啡馆有足够的库存和供应品来供应饮料和糕点。

成为一名咖啡师意味着要早起。

那么对于家庭咖啡师来说呢？那就需要我早起床半小时。

煮咖啡、清洁浓缩咖啡机并享用咖啡需要 40 分钟。因此，对于想要熟练掌握这项技能的人来说，这需要决心和每天早起煮咖啡。

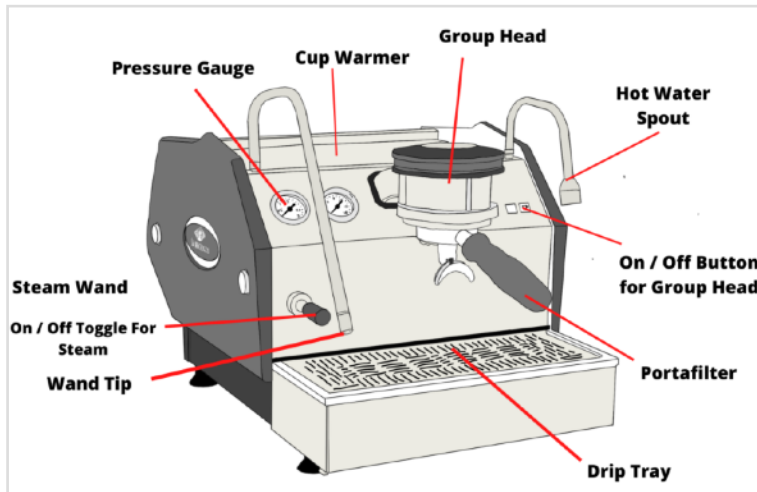
对我来说，早到办公室不是借口。我总是在出门前在家里煮咖啡。

在下一章中，我将讨论浓缩咖啡机、咖啡磨豆机和一些咖啡配件的不同部件。当我提到机器部件的名称时，这将给你一个清晰的印象。

浓缩咖啡机 介绍

我对机械零件的名称不太了解，但以下是咖啡师在咖啡馆常用的名称。

请注意，并非所有机器都有类似的机制开关。有些有杠杆、拨动开关或按钮，但大多数机器都有一个按钮来打开或关闭冲煮头。



定义

冲煮头: 将热水注入粉碗中。

冲煮头开关按钮: 打开冲煮头，开始注水、建压，萃取咖啡。

萃取把手: A handle attached to a metal filter (basket) that holds coffee grounds. 萃取把手可以安装金属滤网（粉碗），盛放咖啡粉。萃取手柄的直径大小不同，适用于不同的机器。

滴水盘: 接水盘，用于收集要排放的水。如果机器没有管道系统，接水盘装满后必须手动清空。

蒸汽棒喷嘴: 热蒸汽出来的地方。

压力表: 有些机器有两个压力表：一个用于监测蒸汽锅炉压力，另一个用于监测冲煮头锅炉压力。两者的作用都是监测咖啡制作过程中的压力。

蒸汽开关: 打开/关闭蒸汽。

蒸汽棒: 蒸煮奶缸中的牛奶。蒸汽棒位置可调节。握住带橡胶的部分以防止烫伤。

热水出口: 用于将水加到杯中以制作茶或美式咖啡饮品。

Decent 咖啡机

在 Decent Espresso 咖啡机上：冲煮头开启/关闭、蒸汽开启/关闭、热水开启/关闭和压力表均在平板电脑屏幕上

家用浓缩咖啡机的类型



全自动咖啡机

这种机器非常方便。只需一个按钮即可操作，您只需填满耗材（咖啡豆和牛奶），然后按下您想要的饮料即可。通常，您会在会议厅或酒店活动场所看到这些机器。

这种机器允许极少的控制，因此被称为“全自动咖啡机”。

如果您想要更多选择并制作拿铁拉花，那么这台机器将无法满足您的目的。

全自动咖啡机

Pros优点: 易于使用、便携。

Cons缺点: 无法控制制造商的内置设置，因此咖啡的味道取决于机器的某些参数。无法控制压力或蒸汽牛奶质量，也不能拉花。



单锅炉咖啡机

顾名思义，这种类型的机器有一个锅炉，用于蒸汽棒和冲煮头。整体而言，机器尺寸比 2 升牛奶盒稍大。也就是说，锅炉很小。

当您用单锅炉机器萃取浓缩咖啡时，您可能需要打开蒸汽功能并耐心等待蒸汽压力上升。有些机器需要一分钟才能完成。

对于自己饮用来说，完成此过程是可以的，但是如果您有客人或一大家人在等咖啡，这可能会非常令人沮丧——尤其是当您是新手或没有使用机器的经验时。

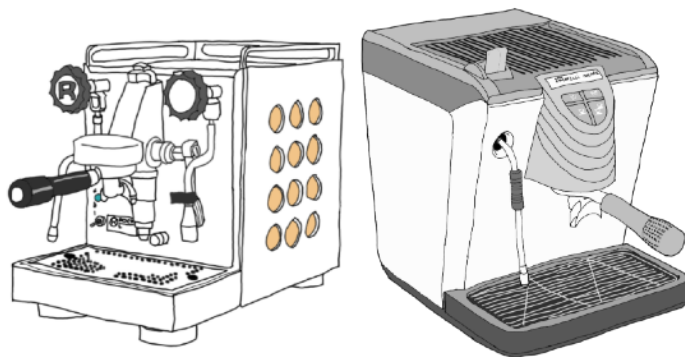
此外，手柄尺寸为 49-52 毫米，这种直径尺寸支持的配件并不多。

适合吗？不适合学习拿铁拉花，但如果你对冲泡质量要求不高，并且不介意没有拿铁拉花，那么这可能适合你。

单锅炉咖啡机

优点: 价格实惠，便于携带。

缺点: 需要等待蒸汽压力的积累，因此连续冲煮几杯咖啡很麻烦。咖啡质量不稳定。



带热交换器的单锅炉咖啡机

这种机器也是单锅炉，但采用了附加技术，使锅炉能够同时产生蒸汽和萃取。

在萃取浓缩咖啡的同时，您可以同时使用蒸汽棒来打奶。没有等待时间。这种热交换器系统可以方便地同时使用这两种功能。但由于它是一个单锅炉，萃取浓缩咖啡一致性较差（尤其是在家用浓缩咖啡机上），并且如果您一次制作多杯咖啡，则蒸汽质量会有所下降。

机器的锅炉可能无法应对短时间内大量热水需求。它适合家庭使用，不像商用热交换器机器那样具有更大的锅炉，可以在短时间内应对繁忙的工作流程。

此外，在购买手柄之前，请注意直径大小。通常，商用手柄（支持大多数配件的尺寸）为 58 毫米。

带热交换器的单锅炉

优点: 价格略便宜，便于携带，萃取和打奶可同时进行。

缺点: 单次冲煮质量可以接受，但连续萃取时温度控制不一致。外形尺寸较大。



二合一（浓缩咖啡机集成磨豆机）

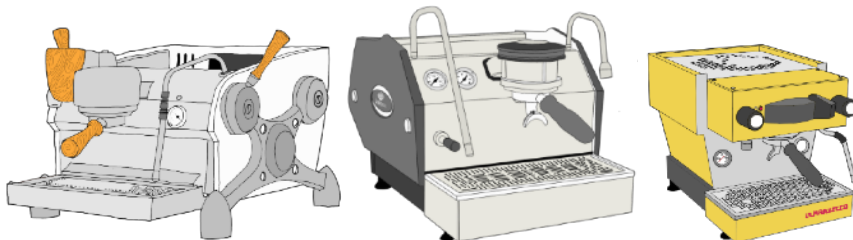
这种机器有单锅炉和双锅炉。

二合一机器受到许多消费者的欢迎，因为它看起来很划算。您可以节省购买单独磨豆机的成本。但从我的角度来看，它有一些缺点。

二合一机型磨豆机的缺点：

磨豆机的设置少。我见过一些只有 10-15 种研磨刻度的磨豆机，而专用的浓缩咖啡磨豆机有 40-60 种设置，从粗到细。还有一些磨豆机有无限设置。请记住，浓缩咖啡冲泡方法对研磨尺寸非常敏感。

当机器预热或变热时，它也会加热磨豆机及其刀盘。这会影​​响研磨刻度。此外，热量会产生油垢，因为咖啡豆对热非常敏感。这种油垢也会随着时间的推移影响咖啡豆的味道和研磨尺寸。



双锅炉咖啡机

这种机器有两个锅炉——一个专门用于蒸汽和热水，另一个专门用于冲煮咖啡。

上图显示的是中高端家用浓缩咖啡机。

这些机器的规格适合小型咖啡馆和活动。它们能够在短时间内制作大量咖啡。而且，根据型号和品牌的不同，有些机器的冲泡温度非常稳定。这在很大程度上是浓缩咖啡机制造商发明双锅炉机器的原因。

有些咖啡机具有 PID 控制（比例积分微分），这意味着您可以增加或减少冲泡温度，还可以监控温度。

此外，有些咖啡机具有预浸泡功能。它们能够在冲煮头中将压力提高到 3-6 巴，以在所需的时间内（以秒为单位）渗透咖啡饼。这将在达到 9 巴之前润湿整个咖啡粉饼，以进行完整的浓缩咖啡萃取，并制作出更好、更均匀、更美味的咖啡。

双锅炉浓缩咖啡机

优点: 运行平稳（取决于品牌和型号）、冲泡温度稳定，压力和温度更易于控制。

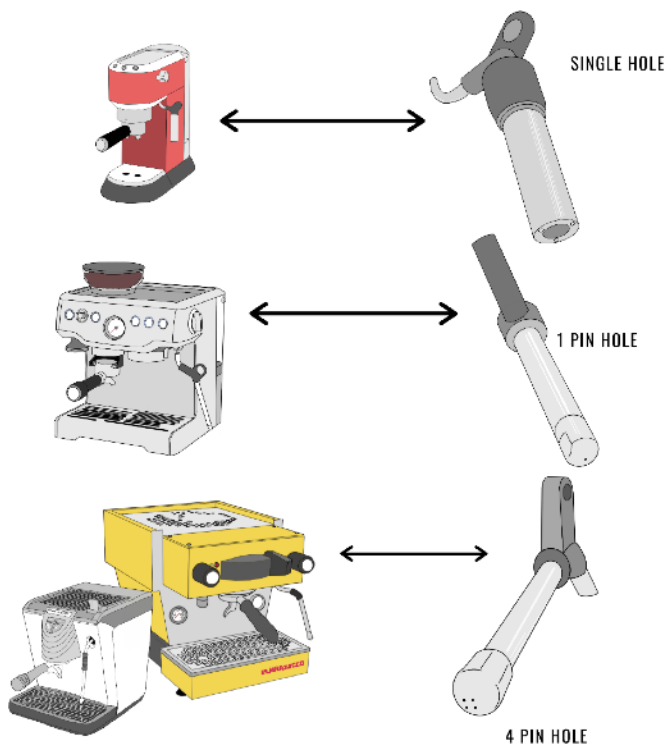
缺点: 价格不实惠、笨重、不便于移动、尺寸较大。

Decent 咖啡机

Decent Espresso 咖啡机使用两个加热器，一个用于蒸汽，产生即时蒸汽，另一个用于精确温度的水，用于萃取浓缩咖啡。这种方法的优点是预热时间更快，能耗更低。它没有锅炉！

咖啡机：哪种蒸汽棒效果最好？

当我们谈论蒸汽棒时，我们通常会讨论两件事：蒸汽压力和喷嘴。



1. **蒸汽压力.** 有些浓缩咖啡机可以将蒸汽压力从 0.5 巴调整到 2 巴。并非所有机器都具有此功能；大多数中低端家用机器通常提供 1 巴或更低的压力。

更高的压力会使温度更快升高。我们一般不看打奶时长，而是按牛奶温度：理想温度为 55 °C – 60 °C。但如果压力过低，牛奶中可能会产生大量气泡。我们需要微泡沫，而不是可见的气泡，这会影响牛奶的味道。

根据我的经验，6 盎司牛奶的压力应为 1 到 1.3 巴。如果牛奶量较大，则可能需要更高的压力来使牛奶旋转。

2. **喷嘴类型.** 有的机器喷嘴有 1、2、3 或 4 个孔，但有些机器只有一个大孔。除非开发出新技术，否则这对产生微泡不起作用。

我试过所有这些。唯一不起作用的是单个大孔蒸汽棒。喷嘴孔的直径从 1 毫米到 1.5 毫米不等，也会影响最终结果。通常，经验丰富的咖啡师会选择最小直径孔，因为它能够产生更薄的蒸汽，从而产生质地更柔滑的牛奶。.

Decent 咖啡机

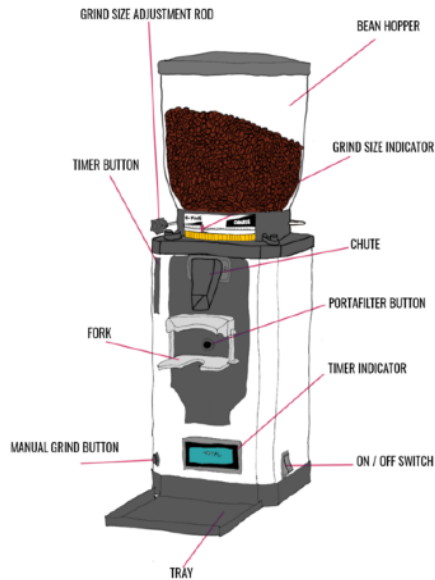
Decent 的蒸汽棒喷嘴根据型号不同，会使用单个小孔（0.8 毫米）或 3 孔喷嘴，并且蒸汽压力比锅炉更高（通常为 2 到 3 巴）。我们认为更高的压力会产生更细腻的奶泡

咖啡磨豆机 介绍

甚至谷歌也无法帮我找到下面这些部件的一些名称。所以，我不得不再次承认，这些名称是我编造的。作为咖啡师，我们从未正式学习过这些名称。我们通常会称某些东西为“按钮”。

我编造了这些名称，以便当我在本书中提到它们时，您更容易理解。

另外，请注意，大多数磨豆机的研磨粗细调节器都配有拨动开关或数字调节器，下图中，该型号使用调节杆。



研磨粗细调节杆: 旋转以调节从粗到细的研磨尺寸。

计时器按钮: 点击以调整剂量研磨时间。

萃取把手限位器: 研磨时固定萃取把手

手动研磨按钮: 点击并按住可手动研磨。松开可停止研磨。

托盘: 接住掉落的咖啡粉。

开关按钮: 打开或关闭磨豆机。

计时显示器: 显示计时器设置和当前配置。

萃取把手按钮: 设置计时器后，放入把手按住此按钮开始研磨。

滑槽: 咖啡粉出口。

研磨粗细指示器: 当您调整研磨粗细时，这会指示当前研磨刻度数值。易于记忆并记在您的萃取方案中。

豆仓: 连接到研磨机的咖啡豆仓。

意式磨豆机简介

就像意式咖啡机一样，咖啡制作界有各种磨豆机。有些是为手冲咖啡方法设计的，如 Hario V60、Syphon、Kalita Wave、Aeropress 等。手冲咖啡方法使用热水，但无压力来冲泡咖啡——不像意式咖啡冲泡方法，它需要热水和压力来萃取咖啡。

在烹饪界，不同的烹饪锅是为不同的烹饪方法设计的。例如，建议您不要使用中式煎锅来煎牛排。你可以这样做，但不一定是最好的结果。

因此，磨豆机有以下类型：

- 适用手冲咖啡
- 适用意式浓缩

偶尔，我会收到一些照片和问题，有人问我他们的香料研磨机是否适用于浓缩咖啡。简短的回答是“不适用”，因为它用来研磨香料的，而不是咖啡（尤其是浓缩咖啡）。它实际上是在切割咖啡豆，而不是研磨咖啡豆。它不适合的主要原因是研磨粗细：它不一致，而且对于浓缩咖啡来说不够细，浓缩咖啡需要的研磨粗细几乎像面粉一样。

如果研磨尺寸像沙子一样粗会发生什么？咖啡液会像腹泻一样流出来。味道会变酸或无味，而且用这种水状浓缩咖啡很难制作拿铁艺术。找到适合您的咖啡豆的研磨刻度称为“校准”，我们稍后会介绍。

香料研磨机



需要说明的是，我对香料研磨机没有任何意见。我只是想建议你用香料研磨机来研磨香料，而不是咖啡。

手摇磨豆机

下面是某日本品牌的手磨机。



这种手磨可以制作出美味的意式浓缩咖啡，但缺点是研磨需要时间和精力（例如，研磨 20 克咖啡大约需要 5 分钟）。意式浓缩咖啡对研磨粗细非常敏感，因此如果研磨大小不正确，意式浓缩咖啡会流得太快（味道酸）或流得太慢（味道苦涩和烧焦）。然后您又要重新研磨。在重复任务上花费如此多的时间和精力可能会令人沮丧。

你可以找到更快速、更易于使用且研磨度一致的高端手磨。我同意，当你一次只煮一杯咖啡时，你不会觉得耗费很多精力。但如果你要招待很多客人，你就会觉得不一样了。

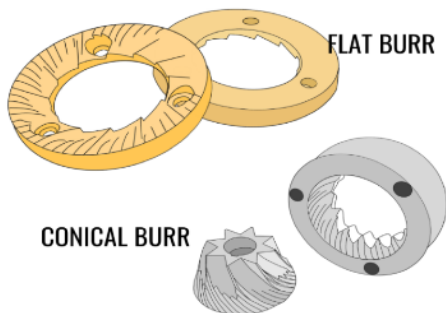
不同功能磨豆机的区别

一般来说，意式磨豆机有两种类型，这两种类型包括：

- 步进调节
- 无级调节

或者按刀盘类型分为，

- 锥刀磨豆机
- 平刀磨豆机



什么是“步进”和“无级”调节磨豆机？

什么是步进式磨豆机？

步进式是一种传统的研磨机，其调整方式就像楼梯一样。每一格都会让您升高或降低粗细度。没有中间地带。

当我尝试校准研磨刻度时，我遇到了一些问题，要么太细，要么太粗。

什么是无级调节磨豆机？

这使您可以在两种刻度之间调整研磨度。例如，您可以在这类磨豆机上以毫米为单位进行非常细微的调整。

锥刀磨豆机（家庭用）

任何事物都有其优点和缺点。这完全取决于什么适合你。
世界上没有适合每个咖啡师的完美磨豆机。

我展示了一些家用锥刀磨豆机。第一个锥刀磨豆机的咖啡餐粉量非常小，因为设计中没有研磨槽。

锥刀磨豆机

优点: 研磨速度非常快，重量轻，易于维护。

缺点: 不适合重度使用，因为锥形刀盘设计较厚，并且呈锥形，容易快速积聚热量。

锥刀家用磨豆机



平刀磨豆机（家庭使用）

商业上最常用的是平刀磨豆机，甚至对于一些有追求的家庭用户来说也是如此。它的研磨效率更高且噪音更低，一些制造商声称平刀具有更高的一致性。

平刀磨豆机通常有两种类型：

- 非定量磨豆机
- 定量磨豆机

非定量磨豆机

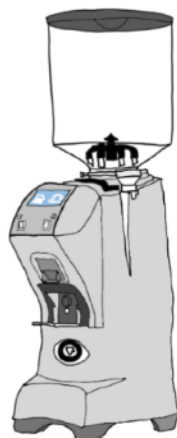
以下是各种类型的平刀磨豆机。75 毫米刀盘尺寸快速、高效、无缝，适用于大型商业用途，但价格不太友好。64 毫米被认为相当经济，它是商业平刀磨豆机的入门级型号。55 毫米刀盘尺寸适合家庭使用 - 最精简、最基本且最经济实惠的磨豆机。

非定量磨豆机:

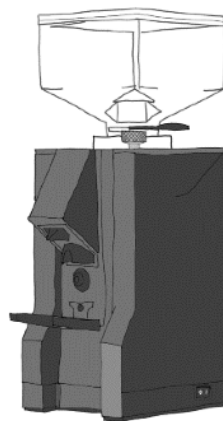
优点: 与锥刀磨豆机相比，其直径扁平、设计较薄，冷却效果更快。

缺点: 与锥刀磨豆机相比，研磨速度稍慢。

商用非定量磨豆机



家用非定量磨豆机



定量磨豆机

近年来，制造商在新产品中生产的定量磨豆机越来越少。

通常，这种类型的磨豆机在咖啡馆人流量大的时候很实用。对于新手咖啡师（特别是如果你忘记称量手柄的重量），你可以将咖啡粉倒回定量研磨盒中并称量，然后重新将咖啡粉倒入手柄中。你甚至可以将压粉不好的粉饼倒出重新压粉。

当然，你可以使用非定量磨豆机执行上述操作，将咖啡粉倒入碗或容器中，然后小心地将其倒回手柄中，但与定量磨豆机相比，它需要更多耐心和时间来转移。

定量磨豆机:

优点: 快速为下一杯萃取做好研磨准备。

缺点: 由于定量器盒内有許多部件可能会残留咖啡粉, 因此剂量精度较低。

商用定量磨豆机



结论

您买磨豆机预算有限吗？

购买锥刀磨豆机或小直径扁平刀磨豆机。

您关心的是一致的研磨度和精度吗？

购买 64 毫米或 75 毫米扁刀磨豆机。

您买不起任何一个？

如果您急需，可以购买手摇磨（不是香料研磨机）来制作浓缩咖啡。

咖啡吧用品



现在您已经知道要购买哪一台机器，下面是一些可以放在咖啡吧台上的配件。

1. **意式咖啡机**: 萃取意式咖啡和打奶。
2. **意式咖啡磨豆机**: 将咖啡豆研磨成咖啡粉。
3. **计量杯**: 使咖啡师在将咖啡粉放入咖啡粉碗之前，可以精确测量咖啡粉。
4. **压粉器**: 将咖啡粉均匀地压入咖啡手柄中。具有自动调平功能的压粉器更适合新手咖啡师使用。
5. **压粉座（可选）**: 防止在压粉过程中滑落。我经常在吧台上放一块布来压粉。

6. **咖啡称**: 称量咖啡豆，制作精确的意式浓缩咖啡配方。需要 0.1g 精确度的秤。

7. **茶匙**: 移除多余的咖啡粉（即使只是多余的 0.1g），并在品尝前搅拌。

8. **抹布**: 用于清洁桌子、擦干咖啡手柄和擦去蒸汽棒上的牛奶污渍。每块抹布都应该有专门的用途。

9. **咖啡杯**: 用于制作和饮用咖啡。

10. **拉花缸**: 盛放新鲜牛奶并打奶和拉花出图。

11. **松粉针 (可选)**: 搅拌并均匀分布咖啡粉，然后继续压实。

12. **咖啡豆和橡胶密封罐:** 带有橡胶密封的容器可以让咖啡豆更长时间地保持新鲜。

13. **接粉环:** 研磨咖啡豆时，接粉环放在咖啡萃取手柄粉碗的顶部，以防止咖啡粉溢出。

14. **数字牛奶温度计:** 使用蒸汽棒打奶时测量牛奶的温度。

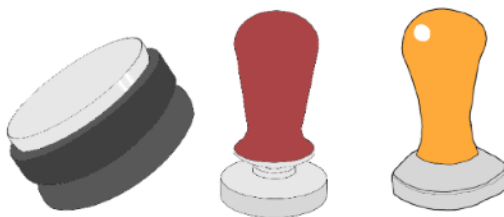
选择权在您

正如我之前提到的，我写这本书不是为了个人利益，也不是为了推销产品或品牌，也不是为了诋毁其他产品。选择权完全在您手中。在我写这本书的时候，许多创新的厂商正在生产出很棒的新磨豆机、新的浓缩咖啡机或采用新技术的新仪器，以使咖啡变得更好。

如果我遗漏了任何新技术或产品，请您见谅。

必要配件介绍

压粉器



上面显示的是市场上常见的几种压粉器。请注意，压粉器有几种不同的尺寸，但商用冲泡头中最常用的尺寸是 58 毫米。

有些家用机器的尺寸为 51-55 毫米。我建议的尺寸约为 58 毫米，因为您可以找到与此尺寸相匹配的第三方的配件。选择合适的压粉器非常重要，因为这会影响您的萃取效果。

无柄压粉器（左）：易于压粉，降低手腕疼痛的风险。

恒定压力压粉器（中）：适合新手，无需考虑每次压粉力度是否一致。

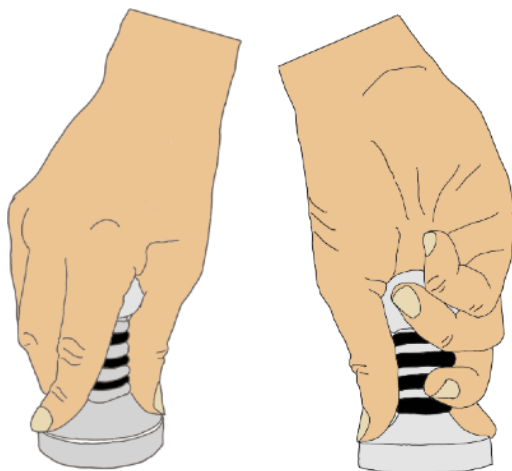
传统压粉器（右）：老式压粉器。它是最常用的，也是最受用户喜爱的。对于初学者，我强烈建议您从这个开始练习压粉技术。

因为每个人的偏好都不同，所以您应该尝试每种类型，看看哪种适合您。没有一种压粉器适合所有用户，也不应该只使用一种型号压粉器。制作咖啡的乐趣在于尝试不同的工具或配件来创造不同的结果。

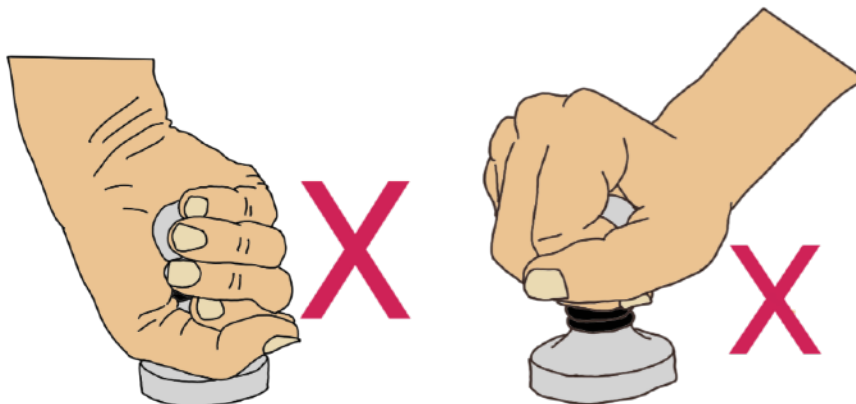
Decent 咖啡机

Decent Espresso 与德国 Wiedemann 公司合作生产了一系列 58.5 毫米恒压压粉器。看看我们的精美木柄压粉器。

如何抓握传统压粉器

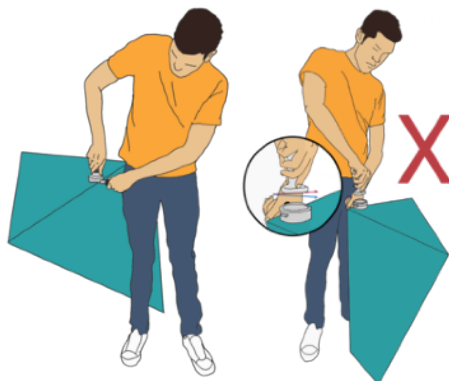


握住压粉器的方法有很多种。其中一种如上图所示——握住压粉器的同一种方法的正面图和背面图。最重要的是，你的握法应该牢固而舒适，并且手腕应该保持笔直。



上图显示了握压粉器的一些错误方法。这些方法手腕无法伸直。当你施加力时，你的手腕会弯曲，并且长时间错误握姿手腕会疼痛。

压粉姿势



上图为正确姿势和错误姿势。

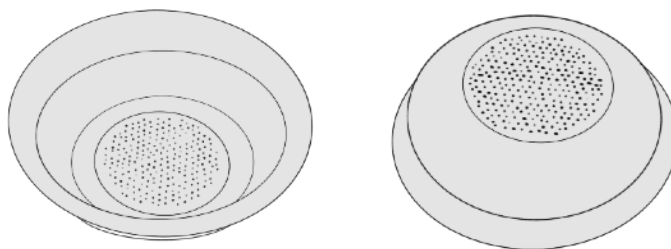
正确姿势（左）：注意手腕伸直。这样可以防止长期压粉手腕疼痛。用手腕和手臂的力量，而不是全身的力量。

不正确的姿势（右）：如果你面朝压粉器按压，手腕会弯曲，长期下来可能会有手腕疼痛的风险。此外，如果手腕不直，按压不均匀的可能性也会更高。

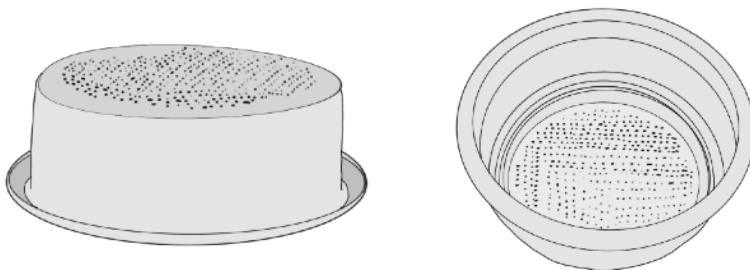
压粉需要多大的力？

“25-30 磅？ 什么？”我发现当人们问我具体要多大的压力时，我回答“25 磅”，这很有趣。他们往往给我一个惊讶的表情。简单的答案是用手腕压实足够的压力，直到咖啡饼无法再压下去。一些咖啡师可能会建议你在秤上练习压实，以检查你的压实压力。或者，使用恒压压粉器。

萃取粉碗



上图显示的是一个单份粉碗（顶视图和底视图）。一些厂商称其为 7g 粉碗。但这并不意味着该粉碗的最大容量限制为 7g。我试过加 12g 咖啡粉，它仍然可以装下；这取决于您的研磨粗细。请注意，与其他尺寸相比，其形状更锥形，网眼更小。这很考验您的压粉效果。



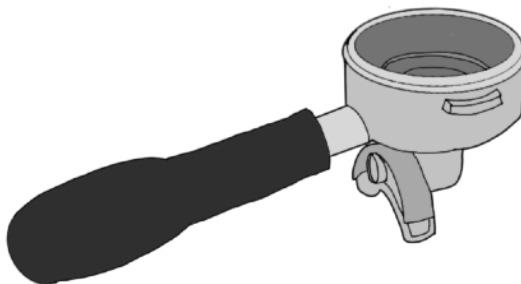
以上是双份粉碗的图示。有些人也称它们为 14g 和 18g 粉碗。这种尺寸更深，网眼直径更宽。这些粉碗更容易装入比标称容量更多的咖啡粉（例如，将 21g 咖啡粉装入 18g 粉碗）

Decent 咖啡机

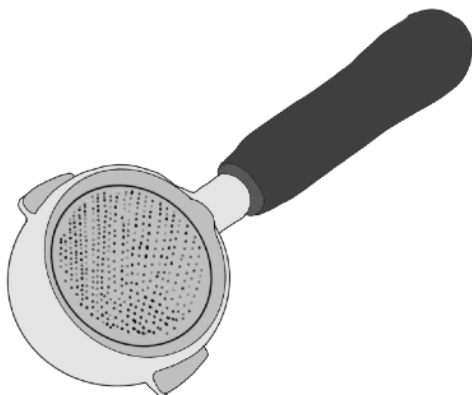
在 Decent Espresso，我们提供一系列适用于不同用途的腰形、有辊筋和无辊筋粉碗，[详细了解](#)每种粉碗的优点。

萃取把手

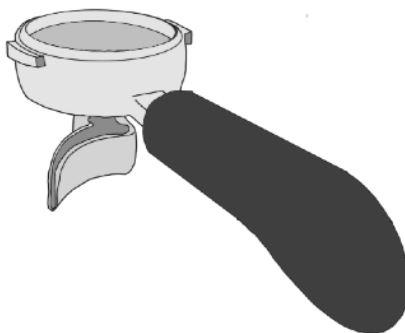
萃取把手类型



上图是**双嘴把手**。通过将杯子并排放置在手柄下方，可以将咖啡分成两杯。但这种手柄无法让您看到萃取过程——分水嘴挡住了底部。即使萃取过程中出现任何通道，萃取过程中也无法察觉。



上面是一个**无底把手**，有人称之为**裸露把手**。您可以看到咖啡流出的萃取过程，如果咖啡喷溅流出，咖啡师可以判断是否需要重做这杯咖啡。但这个手柄无法将咖啡分成两杯。



单嘴冲煮手柄并不意味着只能冲煮一次。你可以将它与任何粉碗搭配使用。所以对我来说，这款单嘴冲煮手柄很特别。我经常将它与盲滤或单份粉碗搭配使用。.

Decent 咖啡机

在 Decent，您可以设计自己的萃取把手并根据自己的需要定制手柄和出液嘴

什么是 意式浓缩咖啡？

Espresso 101



ESPRESSO



FRENCH PRESS



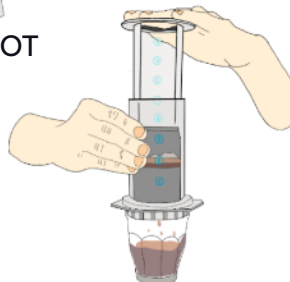
CHEMEX



HARIO V60



MOKA POT



AEROPRESS

当你在 Third Wave 咖啡馆时，你会在他们的饮品菜单中看到许多冲泡方法。上面的插图只是我认为流行的几种冲泡方法。

浓缩咖啡是咖啡师冲泡咖啡的方式之一。用外行人的话来说，这是他们煮咖啡的方式之一。这与特定的咖啡豆无关，与烘焙特性无关，而是与你如何制作咖啡有关。浓缩咖啡相关饮品也是以浓缩咖啡为基底创作的。

浓缩咖啡传统上是用浓缩咖啡机冲泡的，但最近，一些厂商能够提供不使用机器制作浓缩咖啡的方法。用户所要做的就是加入热水，然后手动将热水压入咖啡饼中，以萃取与浓缩咖啡非常相似的咖啡。

其他值得注意的冲泡方法（未说明）是虹吸（真空）咖啡、渗滤咖啡、Kalita Wave 纸滤咖啡、冷萃咖啡等等。

我强烈建议您进一步探索，这样您就可以进一步增加咖啡的经验和欣赏不同的咖啡。

什么是第一波、第二波和第三波咖啡浪潮？

第一波: 意大利人将浓缩咖啡带到世界其他地方

第二波: 咖啡连锁店（如星巴克）将浓缩咖啡饮品（尤其是美式奶咖）带到世界各地。

第三波: 以质量为导向（通常以公平贸易为导向）的独立咖啡店将浓缩咖啡和更浓的奶咖带到世界各地。通常与澳大利亚、北欧和美国趋势有关。

咖啡师专用术语

咖啡剂量: 咖啡手柄粉碗中的咖啡粉重量

萃取率: 最终流入杯中的咖啡液。

萃取时间: 水流到咖啡粉饼上直到停止萃取的时间——这段时间就是萃取时间。

粉液比: 咖啡粉重与萃取咖啡液的比例。例如，如果粉液比例为 1:2，则为 18 克咖啡粉，萃取 36 克咖啡液，20 克咖啡粉和萃取 40 克咖啡液或 10 克咖啡粉和萃取 20 克咖啡液。该比例表示两个量之间的定量关系。

单一产地咖啡豆 (SOE) : 产自一个农场和一个国家/地区的咖啡豆；非拼配咖啡豆。

拼配豆: 来自几个农场或国家的咖啡豆混合。

通道: 当水在咖啡饼上沿着缝隙或薄弱点流动（这可能是由于不均匀压实造成的），然后从这些缝隙中流出而不是浸透整个咖啡粉饼，从而造成不均匀的萃取，对风味产生负面影响。

盲碗: 一种没有任何孔的粉碗。它用于清洁浓缩咖啡冲煮头。

Questions|问题

如何称量豆重和液重？

您需要一个高精度咖啡秤，精度在 0.1 克以内，以称量豆重和液重。在开始研磨和称量剂量之前，先称重空的咖啡手柄皮重和咖啡杯。

为什么你称它为“黑咖啡”而不是espresso或 ristretto？

黑咖啡是我对 ristretto 和 espresso 统称。有时，你可能会在咖啡菜单上看到这个名字，这意味着他们同时提供这两种咖啡。

我的咖啡流速总是太快或太慢，要如何调整使萃取时间在合理区间？

这就是校准技巧如此重要的原因。研磨度对浓缩咖啡的口味起着非常重要的作用。我下面会详细解释。

阿拉比卡和罗布斯塔



在这本书中，我只使用阿拉比卡咖啡豆来制作咖啡，但很多人不知道这两种咖啡豆之间的区别。所以请允许我先介绍一下。

首先，我们来总结一下阿拉比卡咖啡和罗布斯塔咖啡的区别：

	阿拉比卡	罗布斯塔
原产地	埃塞俄比亚	刚果
生长气温	15°C-25°C	20°C-30°C
生长海拔	海拔900m-2000m (山腰)	0-900米 (山脚)
风味	甜美、芳香、明亮， 还有更多其他味道	辛辣、苦涩、疯狂
咖啡因含量	0.8%-1.5%	1.7-3.5%
抗虫性	低抗虫性	高抗虫性
用途	咖啡馆、速溶咖啡、 餐厅	大部分产量供应给 速溶咖啡、当地传 统咖啡店等。

并非所有阿拉比卡咖啡豆都是优质咖啡豆

阿拉比卡咖啡豆——与许多其他产品一样——质量从便宜到昂贵不等。并不是所有咖啡豆的质量都一样，只是因为它们是阿拉比卡咖啡豆。这就是为什么某家以“M”开头的快餐连锁店、一家以“S”开头的咖啡连锁店和著名的独立咖啡馆都供应阿拉比卡咖啡的原因之一。

咖啡行业有 Q 级人员进行质量检查并给出质量分数。

Q 级评级员是什么？

根据咖啡质量研究所的说法，“经过认证的质量评级员是擅长对生咖啡豆进行感官评估的专业人士，并受雇于整个行业。”

一些咖啡农以较低的价格出售咖啡豆，而没有在质量上投入太多精力，以满足低端商业市场的需求。

无论咖啡豆的质量有多好，都需要良好的工艺、熟练的咖啡烘焙师和熟练的咖啡师才能制作出美味的咖啡。从咖啡师的角度来看，“阿拉比卡”一词本身并不一定意味着“好”。

但对于咖啡公司来说，“优质”和“阿拉比卡”这两个词是有用的营销术语，可以向大众（咖啡知识少的顾客）推销，因为大多数人认为阿拉比卡是“优质”的。

可以用罗布斯塔豆制作浓缩咖啡吗？

当然可以。但你可能会发现罗布斯塔的味道很刺鼻、焦涩和苦涩。普遍接受度较低，因为传统上，罗布斯塔会被烘焙成炭黑色（咖啡豆上覆盖着闪亮的油脂）。而这种烘焙的主要原因是，如果将罗布斯塔烘焙度为中深度和浅度，它会有草味。

罗布斯塔咖啡油脂非常丰富，许多人将咖啡油脂与新鲜度和品质联系在一起。这也是一些人使用罗布斯塔的另一个原因。

这就是为什么速溶咖啡通常加糖（三合一或二合一速溶咖啡），当地咖啡（马来西亚 Kopi O、Kopi Ais、越南滴滤咖啡等）也会加糖或炼乳——因为咖啡很苦。

一些深度烘焙的意大利浓缩咖啡拼配豆中还会将一定比例的罗布斯塔咖啡豆（10% - 50%）与阿拉比卡咖啡豆混合，以增加苦味。

结论

阿拉比卡咖啡豆的品质从低到高不等，这也是它成为全球使用最广泛的咖啡豆的原因。它被各种制造商、咖啡馆、餐馆、酒店和家庭使用。

简而言之，我更喜欢阿拉比卡咖啡，因为它们提供更多品种和变种。此外，与罗布斯塔咖啡的有限选择相比，每个产地和品种都有不同的口味，而且我不会只局限于苦味或木炭味。

罗布斯塔咖啡主要用于传统咖啡和速溶咖啡。它以预磨咖啡和速溶咖啡的形式供特定市场消费，例如社区咖啡店、街边小摊和手推车（如越南和印度尼西亚），或家庭用户消费。

浅烘焙与深烘焙

口味是一个主观问题。一个人可能喜欢葡萄柚的酸味，而另一个人会说它“太酸”而无法接受，每个人都有权选择自己的口味。

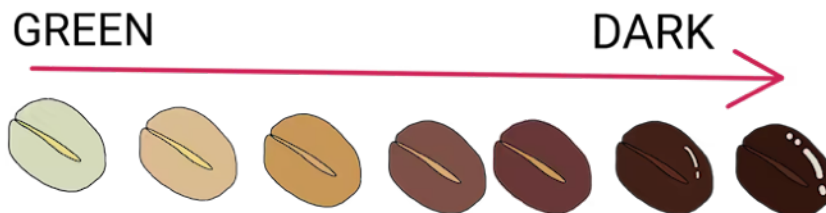
改善口味的最好方法是与有经验的人一起品尝咖啡。这样你就可以品尝到他们的味道，并与特定的口味和描述建立联系。好的烘焙商或咖啡馆可能会举办品尝活动，这是了解和描述你喜欢或不喜欢什么的一个很好的起点。

开始使用质量更好的咖啡豆（缺陷更少），并从行业专家那里学习如何制作出好咖啡或坏咖啡。要了解有关杯测的更多信息，请观看 [James Hoffman 的这段视频](#)。

从浅烘焙到深烘焙，颜色范围很广，可分为浅色、中色或深色。通常，烘焙师会通过咖啡倒入冷却盘之前所谓的“第一次爆裂”和“第二次爆裂”之间的时间来描述他们的咖啡豆。

什么是爆裂？当咖啡豆变得足够热时，其中剩余的水分会产生足够的压力，使它们迅速膨胀。这就像爆米花一样，这就是“第一次爆裂”。

如果继续烘焙，几分钟后又会发生同样的事情，只不过这一次二氧化碳会从咖啡豆中逸出。这被称为“第二次爆裂”。烘焙师可能会将烘焙描述为第一次爆裂开始后 45 秒或第二次爆裂结束后 20 秒。一般来说，烘焙过程在特定温度下会出现两次爆裂。第一次爆裂发生在约 196 摄氏度（385 华氏度）。如果你想要轻度烘焙，你可以在第二次爆裂之前停止烘焙。第二次爆裂发生在约 224 摄氏度（435 华氏度）。当然，烘焙时间越长，咖啡豆的颜色越深。

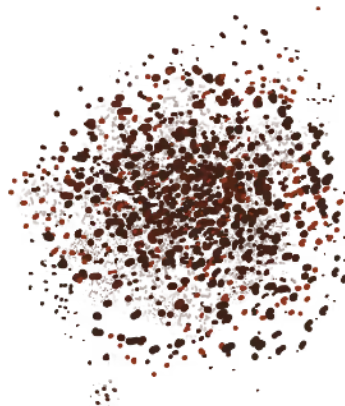


对于不做咖啡烘焙的咖啡爱好者来说，一个简单的比较方法是将深烘焙（深棕色或焦棕色）与浅烘焙（橙色或淡黄色）进行比较。然而，外表可能具有欺骗性：有些烘焙师声称他们能够烘焙出浅色的外层，但咖啡豆研磨后，它们就变成了中度烘焙的咖啡。

所以要保持开放和好奇心，因为有很多创新的烘焙师以不同的方式烘焙咖啡豆。



LIGHT



DARK

上图显示了咖啡豆转变的三个部分：整颗烘焙咖啡豆、碎豆（假设它们被锤打）和研磨后的咖啡。这里展示的是浅烘焙咖啡豆与深烘焙咖啡豆的对比。

请注意，与浅烘焙咖啡豆相比，深烘焙咖啡豆（研磨后）有更多的“细粉”。这也意味着深烘焙咖啡更容易溶解固体物质，因为烘焙过程更成熟。因此，咖啡师可能会选择 ristretto（1:1 / 1:1.5）作为深烘焙咖啡豆的配方，这样通过咖啡粉饼的水就会更少。

什么是细粉？

当您研磨出的咖啡粉比您预期的更细时。

上图左侧的轻度烘焙咖啡细粉较少，因为烘焙时间较短。在较高海拔地区种植的咖啡豆密度较高，这也是烘焙师选择高海拔地区种植的咖啡豆进行轻度烘焙的原因之一。较轻度烘焙需要更多水来溶解（更多水流过咖啡，也称为“萃取”）。通常，轻度烘焙咖啡豆的粉液比例较高，例如浓缩咖啡（1:2）或阿隆杰（1:5）冲泡。

越浅越好吗？

浅烘咖啡豆被大肆炒作，但这是否意味着浅烘焙的咖啡一定很好？这更像是个人喜好。打个比方，这就像牛排：有些人喜欢三分熟、五分熟、六分熟或全熟。

如果您喜欢咖啡味道纯正（带有更多咖啡品种的味道）或特定产地的咖啡，浅烘焙可能是您的选择。

一般来说，浅烘焙的咖啡豆适合做手冲咖啡。近年来，一些咖啡馆提供浅烘焙的浓缩咖啡。如果您喜欢这种口味，请前往柜台，向咖啡师或烘焙师询问他们的浓缩咖啡冲泡配方（冲泡温度、水流量、粉液比例等），这样您就可以在家中使 DE1 模仿这种口味。

手冲法或浓缩咖啡长预浸泡（如前所述）以及较高的冲泡温度是浅烘焙的不错选择。但是有许多新的冲泡技术和新的浅烘焙咖啡豆品种可能会让我们感到惊喜，所以保持好奇心——这是学习咖啡的关键。

浅烘豆特征

风味特征: 酸性水果、浆果、花香，醇厚程度低。

由于烘焙时间较短，咖啡豆颜色较浅、干燥且密度高。如果生长在高海拔地区，咖啡豆的密度也会更高。使用比中度或深度烘焙咖啡更粗的研磨尺寸。

深烘代表品质更差吗？

是的，一些深度烘焙的咖啡豆可能来自低质量的商业咖啡烘焙商。您可能会在超市找到一些品质较差的深度烘焙罗布斯塔-阿拉比卡拼配咖啡豆。喝特色咖啡的人可能会认为深度烘焙的咖啡品质较差，但我尝过用深度烘焙的咖啡制作的优质拿铁咖啡。真是令人好喝到惊讶！

在意大利，传统意大利人喝用深度烘焙的咖啡豆加糖制作的浓缩咖啡。在第三波咖啡馆，咖啡师可能会提供加牛奶的深度烘焙咖啡（如卡布奇诺、白咖啡或拿铁）。这是因为烘焙咖啡通常带有黑可可、甘草或坚果的味道，而且口感更醇厚、味道更浓郁。因此，它更容易被牛奶咖啡爱好者接受，因为这种牛奶咖啡类似于手工可可类饮料。这是个人喜好，无论是白咖啡还是深度烘焙的浓缩咖啡。

深烘豆特征

这些深烘焙的咖啡通常带有可可、棕色香料和坚果等味道。它们通常酸度较低，口感醇厚。由于烘焙时间较长，咖啡豆密度较低。

我建议用较小的粉液比制作深度烘焙咖啡。现在你可能会问，“如果我用较大的粉液比（1:2、1:3）和深度烘焙咖啡豆会怎么样？”如果味道被很好地提取出来，这可能会产生一杯好咖啡。但如果过度提取，咖啡可能会有烧焦、烟熏、橡胶或泥土的味道。

深度烘焙通常适合搭配牛奶，但如果你喜欢上述风味描述的黑咖啡，你应该尝试一下。

SINGLE ORIGIN & BLEND

(COFFEE BEANS)



单一产地咖啡豆（SOE）和拼配咖啡豆

当您走进咖啡烘焙店购买一袋咖啡豆时，咖啡师可能会问您一些问题来推荐合适的咖啡豆，例如：

“SOE和拼配咖啡豆，你更喜欢哪个？”

您一头问号，“这是什么意思？”

下面让我们讨论一下单一产地和拼配咖啡豆之间的一般区别，以及两者的用途。

拼配咖啡豆

来自几个国家、几个地区的咖啡豆的按一定比例混合，或者是两种咖啡豆（阿拉比卡咖啡 + 罗布斯塔咖啡）的按一定比例混合。插图显示的是几个国家的咖啡豆拼配（100% 阿拉比卡豆）。

拼配咖啡豆的用途是什么？

拼配咖啡豆是由意大利人发明的。它们主要为浓缩咖啡萃取而设计，因为混合咖啡豆更能为顾客带来简单而多样的口味。它通常浓稠、浓郁、巧克力味十足，但我也尝过一些明亮而酸味的拼配咖啡豆。

拼配咖啡豆方式也让一些烘焙商通过偷偷加入低成本咖啡豆来增加利润。一些烘焙商会加入一定比例的罗布斯塔咖啡豆来迎合市场，但也有烘焙商会设计拼配咖啡豆来增加口味多样性。

单一产地咖啡豆（SOE）

这些咖啡豆来自同一个农场、同一个国家。通常，单品咖啡的价格更高，因为烘焙师通常会为单品咖啡选择更高品质的咖啡豆。这是因为单品咖啡在口味上完全透明——敏感的味蕾可以品尝到单品咖啡中的烘焙问题。

咖啡爱好者大多喜欢优质的黑咖啡（浓缩咖啡/手冲咖啡/long black等）。但我也品尝过巴厘岛金塔马尼的咖啡豆，它与牛奶搭配得很好。因此，一流的咖啡烘焙师会花很多精力烘焙和选择质量更好的咖啡豆。

此外，我还品尝了一款以低价购买的低质量单品咖啡。不用说，它很糟糕。

结论

不论单品还是拼配豆，只要你选择靠谱烘焙商的咖啡豆，并且自己有不错的冲煮技术，都会萃取出一杯不错的咖啡。

拼配豆

一般简单而常见，大多是浓郁的，大多数拼配是为牛奶咖啡（卡布奇诺/拿铁咖啡/白咖啡等）设计的，或者如果你喜欢浓烈的黑咖啡。

单品豆

由于单品咖啡豆质量更高，与拼配咖啡豆相比，单品豆的价格更高。因此，大多数咖啡爱好者都会选择单品豆黑咖啡。

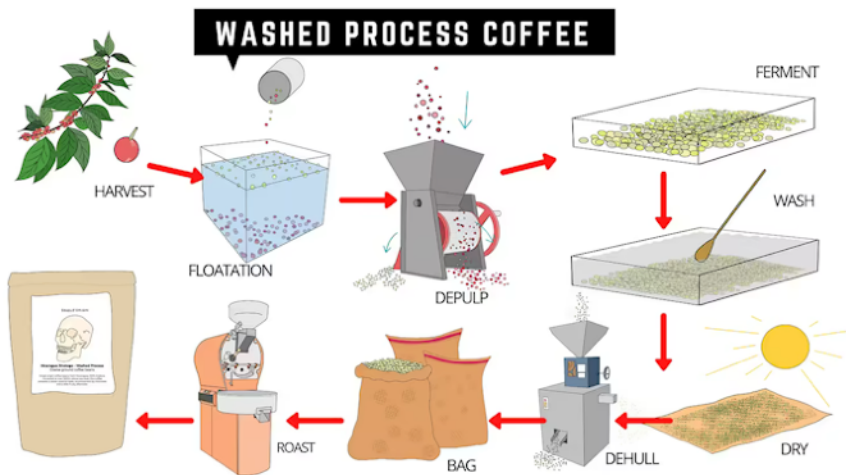
我通过个人经历学到了以上这些分享的内容。然而，世界发展的速度比我们适应的速度要快。所以我的建议是，保持好奇心和开放的心态。总有一些意想不到的事情可能会让你眼前一亮。

咖啡处理法: 水洗, 日晒和蜜处理

当您拿起一袋SOE咖啡豆时，通常您首先会看到标签上的烘焙日期。有时您还会看到“水洗”、“日晒”或“蜜处理”等标注。

那么这是什么意思呢？日晒、蜜处理或水洗是咖啡加工的一般方法。“加工”一词并不一定意味着“加工食品”中的化学加工。在这种情况下，它定义了从咖啡种子（咖啡豆）中去除咖啡樱桃果实的方法，以及从收获到包装直到烘焙之间发生的事情。

首先，介绍典型的“水洗”法，虽然不同地区/农场农民的做法略有不同，核心做法是一致的。



水洗法

水洗法是咖啡生产行业最常用的方法。有些人也称之为“湿法”或“全水洗”，因为咖啡豆要经过浮选和水洗工序。

我来具体阐述一下这些步骤。

采摘：

农民采摘和收获咖啡豆，通常选择成熟的果实：红色或橙色。

浮选：

农民将所有收获的果实倒入水池中。浮在水面上的果实是有缺陷或未成熟的果实，会被清除。然后农民从底部收集这些成熟果实以进行进一步加工。

去果肉（去除果肉）：

将咖啡樱桃倒入去果肉机去除果皮（果肉），然后进行发酵。

发酵：

去果肉后，种子会变粘（带有粘液）。通常将种子留在空罐中发酵过夜，这样在下一阶段粘液会更容易洗掉。

值得一提的是，一些农民或生产者将去果肉后的种子放在水箱中发酵。

清洗（去除粘液）：

这就是该过程被称为“水洗”的主要原因，因为农民会用木制工具在水中搅动种子以去除粘液。他们通常清洗三次，然后进行分类或去除有缺陷的种子。

干燥处理:

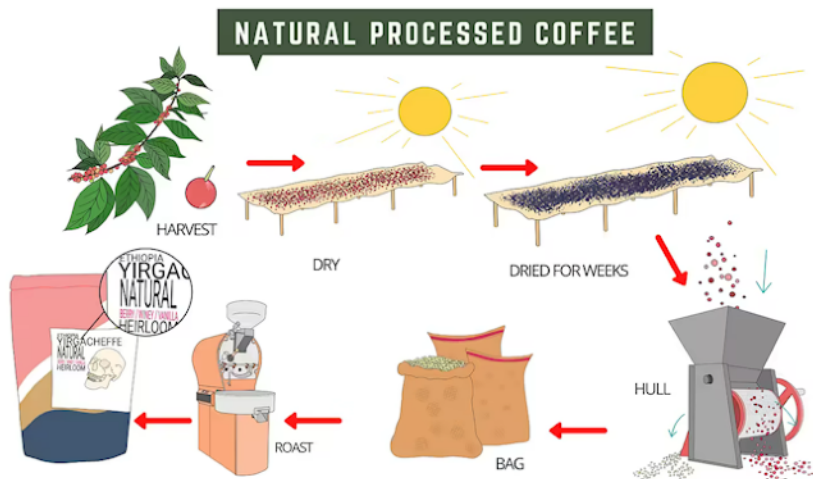
种子被铺在平坦的户外地面上，上面有透气网。然后农民将它们在阳光下晒 1-2 周，直到水分含量降为 11%左右。

脱壳（去除银皮）：

豆子将放入脱壳机中去除银皮，然后将种子放入咖啡袋中。

水洗咖啡豆风味特征:

清澈、干净、明亮。如果您追求单一产地的口味，水洗法咖啡是不错的选择。



日晒法

这也称为日晒咖啡或干法咖啡。这个灵感来自大自然，果实从树上掉下来并自行干燥。这种加工方法是加工咖啡的最古老方法。

这种“自然”过程只适合埃塞俄比亚、布隆迪、巴拿马和哥斯达黎加等气候适宜的国家，这些国家阳光充足、温暖干燥。否则，咖啡樱桃有发霉的风险。在这些地区，农民很难获得加工用水。

采摘:

农民采摘成熟的咖啡樱桃，然后挑出有缺陷或未成熟的樱桃。

干燥处理:

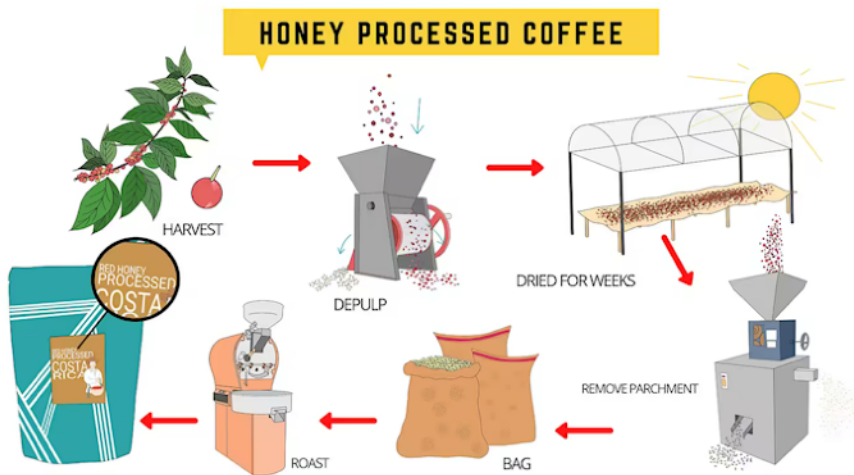
咖啡生产商将樱桃放在室外高脚晒床上，上面铺有透气网。他们需要持续关注晒床，并经常翻动樱桃，以防止樱桃太湿（这会导致发霉）或太干（这会使它们变脆）。这个过程大约需要 3-4 周，直到水分含量达到 11% 左右。

去皮（去除果肉和银皮）：

将晒干咖啡樱桃倒入去壳机中，去除果肉和银皮，然后进行装袋。

日晒法咖啡风味特征:

由于种子中浸透了樱桃肉的味道，因此会带有浆果、油桃、葡萄酒和酒味等独特味道。一般来说，日晒咖啡的果味更浓，口感更甜。



蜜处理法

蜜处理？不是你想的那样。“蜜”是指咖啡豆在发酵过程中产生的粘稠感，是由咖啡果和果胶造成的。

通常，蜜处理根据颜色不同分为：白色、黄色、红色和黑色蜜处理。这种工艺在哥斯达黎加和萨尔瓦多等国家很流行。

一些农民可能会用不同的名字来命名这种蜜处理法，例如“半洗法”，但本质上，工艺过程是相似的。

下面介绍详细过程。

采摘

去除果肉:

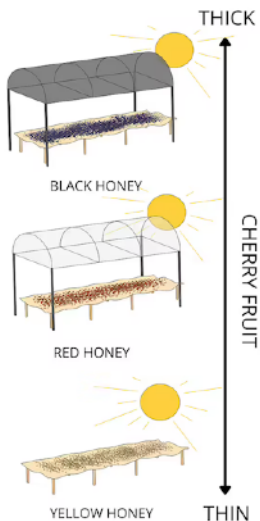
通常，采收后 8 – 12 小时内会去果肉。挑出有缺陷或未成熟的果实后，将剩余的果肉去除至粘液层。

干燥处理（带粘液）：

通常，经过黄化处理的咖啡豆会在阳光下干燥。这取决于天气——可能需要 2 至 3 周才能将含水量降到11%左右。

对于红蜜处理，它们会在阳光较少的温室中干燥，而黑蜜处理则需要更少的阳光。

颜色由咖啡豆上残留的咖啡果（果肉）的厚度决定。



去除银皮:

生产商会将咖啡豆上的银皮剥掉，然后将其装入咖啡袋。

蜜处理法咖啡豆风味特征:

- 黄色蜜处理咖啡带有淡淡的果味。
- 红色蜜处理咖啡带有糖浆味，带有更浓郁的果味。
- 黑色蜜处理咖啡带有酒味和醉意，质地细腻。

水质

用来制作意式浓缩咖啡的水会影响咖啡的味道和机器的功能。因此，选择合适的水非常重要：

- 保护机器免受水造成的故障而无法使用。
- 制作没有“异味”的意式浓缩咖啡。

咖啡行业一直致力于使用可最大程度减少机器维护的水，例如，尽量减少锅炉和内部管道内可能积聚的水垢。这种对水的关注主要来自商业部门。

水中不同物质的浓度通常以百万分率 (ppm) 和碳酸钙 (CaCO_3) 当量表示。这些测量数据是比较它们并计算其值的最佳方式。这就是为什么咖啡行业和咖啡爱好者会将他们水中的每一种元素列为“以 CaCO_3 为单位的 ppm 值”。

精品咖啡协会 (SCA) 制定了以下水质指南

- 总碱度为 40 ppm 或接近 40 ppm (以 CaCO_3 表示)
- 钙, 理想情况下为 68 ppm (以 CaCO_3 表示) , 或介于 17 ppm 和 85 ppm (以 CaCO_3 表示) 之间
- pH 值接近 7, 或介于 6.5–7.5 之间
- 钠为 10 mg/L 或接近 10 mg/L
- 总溶解固体 (TDS) 为 150 mg/L, 或介于 75–250 mg/L 之间

近年来, 一些咖啡爱好者开始关注能够增强更多感官体验的水。例如, 增加钙的含量, 以增强咖啡的口感, 或增加镁的含量以增加甜度。

一般来说, 我们将查看以下参数:

- **一般硬度 (GH)** 是钙和镁的总和
- **碱度 (KH, 或碳酸盐硬度)**, 即碳酸盐 (HCO_3^-) 离子的量
- **TDS (总溶解固体)**

- PH

大多数人的做法是使用下面列出的各种过滤器之一去除水

过滤类型	活性炭	离子交换	反渗透	还原
去除/减少				
总悬浮固体 (TTS)	√	×	√	×
挥发性有机物 (VOC)	√	×	√	×
重金属	√	√	√	×
氯化物 (cl)	√	×	√	×
硬度	×	√	√	×

中他们不想要的物质，我们将在以下章节中更深入地解释：

在过滤掉水中不需要的物质后，他们可以将特定的矿物质重新添加到水中，以获得理想的咖啡。这些添加剂可以根据家庭混合配方制作，也可以从提供预制混合物的公司购买。这些物质可以在冲泡过程之前或之后添加。但是，如果您在冲泡咖啡后添加它们，它可以增强咖啡的口感，而不会对您的浓缩咖啡机产生负面影响。

过滤系统类型

活性炭净水器

活性炭净水器仅去除物质。它们不会添加任何东西。

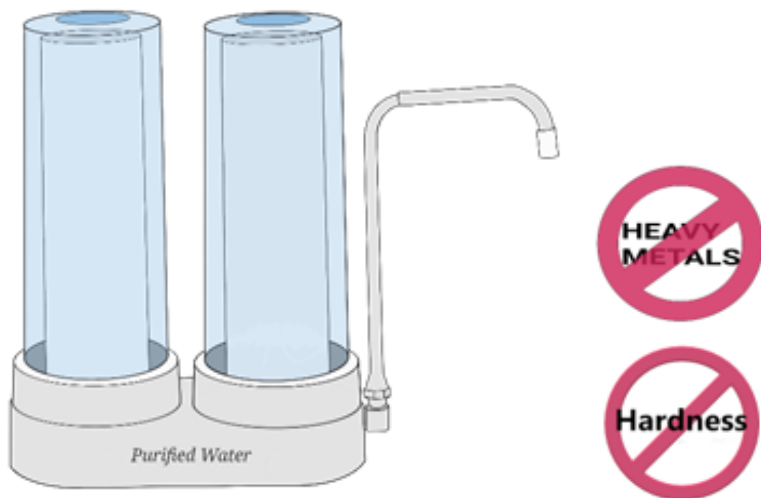


活性炭净水器很普遍. 它能去除:

- 总悬浮固体 (TSS)
- 挥发性有机化合物 (VOC)
- 重金属

- 氯化物

离子交换净水器



离子交换是一种“软化”水的过程。离子交换净水器可从水中去除镁和钙等硬度离子，并用不会增加硬度的带正电的离子（如钠）替换它们。因此得名“离子交换”。

可以根据您家的水质定制不同的组合来过滤或添加不同的元素。

离子交换:

- 降低水的硬度
- 选择性去除矿物质离子，如钙（ Ca^{2+} ）、镁（ Mg^{2+} ）或碳酸盐硬度（ HCO_3^- ）
- 去除重金属
- 会向水中释放三甲胺（TMA），产生难闻的鱼腥味

反渗透膜净水器



反渗透 (RO) 是一种利用压力通过半透膜进行过滤的技术。它既可用于商业用途，也可用于家庭用途，是商业咖啡应用中最常见的水处理方式。该过程可去除水中的大部分矿物质含量，以降低其硬度。

反渗透过滤水的缺点：

它几乎去除了所有物质，包括我们可能希望在水中含有的成分，如镁和钙。

它不能有效去除所有氯化物，因此需要与活性炭过滤器一起使用。这些净水器有时内置于 RO 系统本身，或添加在 RO 之前或之后。

它是实施和维护**成本最高**的过滤系统。

它是所有过滤系统中**速度最慢**的。

经过反渗透膜后，水的 TDS（总溶解固体）将非常接近于零，因此您需要对其进行再矿化。理想的 TDS 约为 150mg/L。

你的水太硬了吗？

水的硬度会影响浓缩咖啡机的性能。为了尽量减少机器内部结垢或腐蚀造成的故障和维修，你需要用试纸或 TDS 计测试水的硬度，你可以在网上购买这些。

如果水的测试结果显示钙含量超过 68 ppm，你可以尝试书里列出的方法来降低硬度并增加碱度，或者购买针对浓缩咖啡制作优化的水或添加剂。当然，你也可以使用净水器去除钙。

如果你使用的水硬度很高，你的浓缩咖啡机就会结垢。结垢量取决于总硬度与碱度。

避免浓缩咖啡机中积聚水垢的原因：

- 水垢修复不仅费用昂贵，而且需要花费时间进行修复或寻找零件。
- 水垢会随着时间的推移而积累，因此一开始可能没什么问题，直到水垢积累变得严重到足以开始影响传热效率或开始堵塞阀门。

腐蚀是另一个会影响浓缩咖啡机的问题。腐蚀可能由以下因素引起或加速：

- 碱度较低（低于 40ppm）
- pH<6 or >8
- 高浓度的氯化物、硫酸盐或硝酸盐。

需要考虑的一件事是：水的化学成分如何影响咖啡的感官品质。例如，总硬度 (GH)，即水中钙和镁的总和，会影响酸度的感知并增加咖啡的风味。总硬度过高会导致咖啡味道“浓重”，而过低会导致咖啡味道“淡”。

此外，碳酸盐硬度 (KH) 或碱度可缓冲咖啡中的酸度，有助于获得一杯平衡的咖啡，不会尝起来“很酸”。然而，碳酸盐硬度过高会导致咖啡味道“平淡”，而过低会导致咖啡味道“浓烈”。

因此，保持平衡就等于喝到好咖啡。然而，同样，硬度也有导致水垢形成的缺点。

那么，我们是否应该以一些水垢形成为代价来最大限度地提高香气和风味呢？如果我们将定期除垢纳入清洁维护中，就无需担心，通常是用柠檬酸水溶液来除垢。

因为我们最终会饮用这些水，所以我们还应该考虑从中去除哪些成分以保持其卫生，并确保咖啡中不会出现异味。

自来水就是一个例子。供水公司通常会添加氯或氯胺来消毒灭菌。

- 氯化物和其他有机物质可以通过活性炭滤芯去除。
- 重金属（如铁）和其他化合物（如氟化物）可以用离子交换或 RO 膜滤芯去除。
- 这些过滤器通常会以各种组合使用，以获得适合制作浓缩咖啡的水。

较高的硬度会直接影响萃取率。实验室测试 (Hendon 等人, 2014) 表明，硬度会显著影响香气和风味。咖啡中的酸度受碱度影响 — 碱度越高，咖啡的酸度越低。

预制调水剂

如果自己调配水听起来太费时费力，有些公司提供调水剂，只需将其添加到蒸馏水中即可。其中一家名为“**Third Wave Water**”，他们提供一些选择。我建议购买专为浓缩咖啡设计的那种。值得一提的是，这种调水粉很有效，因此大多数用户更喜欢以一半的浓度使用它。

另一种调水剂是一种名为“**Aquacode**”的产品。它更贵，但它是用天然矿物制成的。

有关更多选择，我们推荐观看 **James Hoffman** 的视频，其中对比了几款调水剂对浅、中和深烘焙咖啡的不同影响。

选择调水配方

我们建议您购买低钙含量的水，例如 Volvic，或者使用蒸馏水或去离子水并加入您自己想要的矿物质。

水配方这些年一直在更新，能冲煮出更好的手冲咖啡或浓缩咖啡。这就是为什么我建议在互联网上的相应网站上查看配方。例如，Scott Rao 和 SCA 提供了两种不同且略相似的配方，随着时间的推移略有变化。此外，如果您对自己制作水配方非常有信心，您可以查看以下 [Google 表格](#)，您可以参考计算调配自己的咖啡配方水。

如果您觉得有必要，我建议您在开始调配水时使用 SCA 水指南作为参考。这将涉及购买测试套件以准确读取调配水的成分，并在您尝试自己喜欢的东西时进行一段时间的反复试验。

注意: 按照配调配时，请从瓶装、蒸馏或去离子水开始，这样您无需在重新矿化之前对其进行过滤。

Ingredients needed for the following recipes

以下配方所需材料

这些可以在超市、当地健康商店或网上买到。一些超市甚至有特殊的蒸馏/反渗透饮水机，你可以在那里自己装水。这些站很有帮助，因为我们可以节省一次性塑料瓶，并自带容器。一定要检查它是否重新矿化。

配方: 自己调配水

成分和工具:

- 水
- 碳酸氢钠 (NaHCO_3)
- 泻盐，也称为硫酸镁 (MgSO_4)
- 蒸馏水/去离子水/RO 水
- 玻璃罐 (>500ml)

- 精确到 0.01g 的秤

以下是您可以稀释使用的浓缩溶液配方。它们基于您可以在 [Barista Hustle](#) 上找到的一些水配方。

在第一个配方中，我们将调配总共 **250 毫升浓度为 2000ppm 的浓缩液**。根据您使用的冲泡水量，您可能每月只需稀释 1-2 次。

缓冲浓缩液

- 0.84g 碳酸氢钠
- 250ml 水

镁浓缩液

- 1.23g 硫酸镁
- 250ml 水

请注意，这些是作为两个单独的浓缩物保存的。为了防止它们变质或产生异味，避免使用金属或塑料容器。请使用玻璃罐，然后可以把它放在冰箱里。

在罐子上贴上配方和调配日期的标签。

当您将矿物质添加到水中时：

- 水会变成浑浊的白色。
- 二氧化碳会从溶液中脱出（起泡）。
- 您可能会在瓶底看到固体颗粒。
- 您可以使用无菌器具搅拌溶液以加快脱气过程。
- 盖上盖子，将其存放在冰箱中。

如果您闻到浓缩液有“潮湿”的气味，请不要使用它，因为这种潮湿的味道会带入您的咖啡中。请调配一批新的浓缩液。

提示：记得洗手并用无菌的勺子/移液器/注射器取出浓缩物，以确保剩余溶液保存更长时间。

对于任何调水配方，水量均按以下公式计算：

$1000\text{ml} - (\text{缓冲浓缩液} + \text{镁浓缩液}) = \text{配方所需的水。}$

我们强烈建议您在调配自己的咖啡用水之前先观看 [DYI 咖啡用水指南](#)。

使用这些配方，您可以在冲泡前将浓缩液添加到冲泡水中。缓冲浓缩液会增加碱度，因此如果您的咖啡味道太酸，可以使用它。您可以使用镁浓缩液来萃取口感更甜的咖啡，它会增加水的总体硬度。请注意，不要添加整瓶浓缩液，而是在冲泡（然后品尝）之前以勺为单位添加浓缩液。

用于预浸泡添加的调配水

您可以使用将浓缩液添加到冲泡用水中。根据你的烘焙度和豆子种类，不同的比例效果最好。

适用于浓缩咖啡、手冲咖啡或奶咖的通用水

(20ppm GH, 60ppm KH)

这种水的 KH 比 GH 多，有助于避免浓缩咖啡中常见的酸味，并且 GH 含量适中，有助于在直接饮用时不会让咖啡味道太重或太浓。

- 10g 镁浓缩液
- 30g 缓冲浓缩液
- 960g 水

浓烈而有冲击力的浓缩咖啡水，适合深度烘焙 或牛奶咖啡

(60ppm GH, 60ppm KH)

这种水的缓冲性相对较高，仍有助于避免酸味，但增加的 GH 可使咖啡更强劲、更浓烈。

- 30g 镁浓缩液
- 30g 缓冲浓缩液
- 940g 水

冲泡后添加到咖啡中的配方

还有浓缩液配方，您可以在**冲泡后**添加到咖啡中。您可以在 DE1 中使用蒸馏水、去离子水或反渗透水冲泡，这对机器的健康非常有利，然后在冲泡咖啡后向咖啡中添加一定比例的浓缩液。

我们区分了 GH 浓缩液，它会**增加硬度**，让您的咖啡味道更饱满、更甜。另一种浓缩液是 KH 浓缩液，它会**降低咖啡酸度**。

GH 浓缩液:

- 3g 硫酸镁（泻盐）
- 90g 蒸馏水/去离子水

KH 浓缩液:

- 2g 碳酸氢钠（小苏打）
- 90g 蒸馏水/去离子水

需要 100 毫升滴管瓶来盛放这些浓缩物。和之前一样，您需要将它们分开存放。这些滴管用于向咖啡添加不同量（以 ppm 为单位）的 GH 或 KH，具体取决于您的咖啡量。由于每滴都会是添加固定量的每种矿物质，因此对于大杯咖啡，添加的矿物质会被稀释的更多，ppm 值会更小。

以下是每滴在各种咖啡量中添加的 ppm：

要使用这些滴管制作“基本浓缩咖啡水”配方，您需要使用以下容量的滴管（对于介于这些大小之间的咖啡量，请选择最接近您的咖啡量的滴管，并根据需要调整）：

30g 浓缩咖啡:

- 一滴GH浓缩液
- 三滴KH浓缩液

45g 浓缩咖啡

- 一滴GH浓缩液
- 四滴KH浓缩液

60g 浓缩咖啡

- 两滴GH浓缩液

- 六滴GH浓缩液

浓缩咖啡量	每滴添加的 ppm
30g	20ppm
45g	15ppm
60g	10ppm

要以此方式制作“浓烈而有力的浓缩咖啡水”，您需要使用以下数量的滴数：

30g 浓缩咖啡:

- 三滴GH浓缩液
- 三滴KH浓缩液

45g 浓缩咖啡:

- 四滴GH浓缩液
- 四滴KH浓缩液

60g 浓缩咖啡:

- 六滴GH浓缩液
- 六滴KH浓缩液

如果咖啡还是太酸，就再加一滴 KH 浓缩液。

如果需要更多的口感或酸度，再加一滴 GH 浓缩液。

如你所见，这使我们能够尝试不同的浓缩液并根据自己的喜好调整咖啡。

祝你实验愉快！

什么是“一杯黑咖啡”？

一些特色咖啡馆可能会在饮品单使用“一杯黑咖啡”或“黑咖啡”这样的名字，因为它包含几种黑咖啡、浓缩咖啡、ristretto、lungo 甚至介于两者之间的某种咖啡。有了通用名称，咖啡师就可以自由地从他们的咖啡豆中提供合适的配方，而不是一直只提供其中一种配方。

一些咖啡馆的咖啡豆不断变化，来自不同的烘焙商。因此，除非顾客提出他们的偏好（浓缩咖啡、ristretto、lungo），否则他们会按常规出品。

简而言之，为了避免与狂热顾客发生争执或混淆，“一杯黑咖啡”可以是 ristretto、浓缩咖啡或 lungo，咖啡师可以自由选择适合特定咖啡豆的配方。

如果你不熟悉这些名称（espresso、ristretto 或 lungo），请不要担心。我将在接下来的内容中介绍它们。

咖啡或拿铁的基底

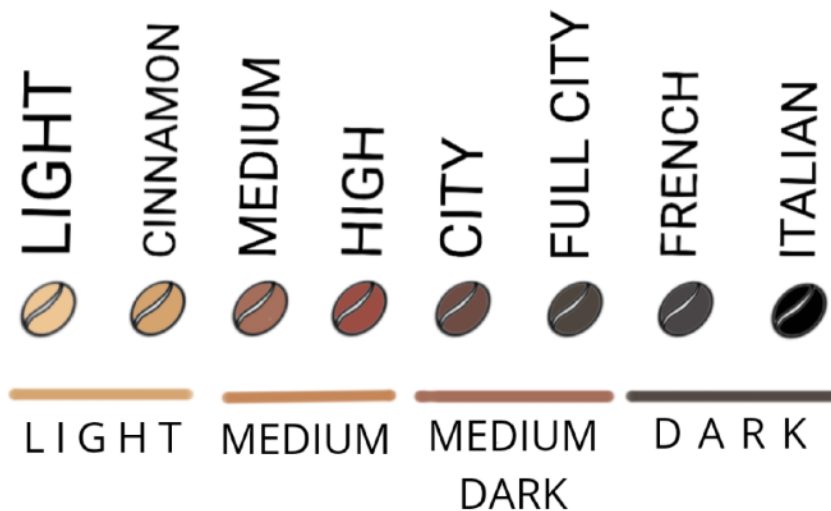
浓缩咖啡/ristretto 的萃取方案

在校准过程中请注意这三件事，因为其中任何一件事都可能直接影响您的咖啡的味道。

- 冲煮温度
- 研磨度
- 萃取方案（豆重、出液量和萃取时间）
- 压力/流速

下面我将详细逐一讲解。

冲煮温度 (1/3)



冲煮温度是通过咖啡粉饼水的温度。

市场上的咖啡豆有不同的烘焙度。烘焙过程使生咖啡豆的颜色从浅色变为深色。

- 如果咖啡豆烘焙时间**较短**，颜色会**较浅**。
- 如果咖啡豆烘焙时间**较长**，颜色会**较深**。每种颜色都适用于不同的冲泡偏好。

大多数特色咖啡馆使用中浅到中深烘焙的咖啡豆，因为这种口味的接受程度通常高于深烘焙或浅烘焙。

如果咖啡烘焙师技术不熟练，浅烘焙更容易产生草味、蔬菜味。

深烘焙可能会有太苦、木头味或泥土味。

所以，选择正确咖啡豆也很重要。一般来说，我们的咖啡冲泡温度范围为 85 – 99° 摄氏度。

Decent 视角

在 Decent 咖啡机上，我们直接测量咖啡饼的温度，因此我们的温度与其他浓缩咖啡机上的温度“看起来”不一样。用户测试发现，在我们的机器上，咖啡饼上给定的温度设置相当于许多传统浓缩咖啡机上高出 5°C/9°F 的设置。

冲泡温度总结：

浅烘咖啡豆: 95 – 99°C (较高温度)

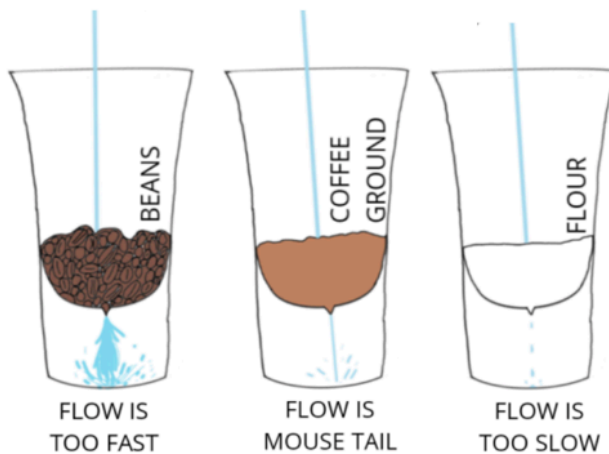
中烘-中深烘咖啡豆: 88 – 95°C (中等温度).

深烘咖啡豆: 82 – 90°C (较低温度).

以上是一般准则。实际可能会有所不同，因此您可以根据自己的口味偏好进行调整。

并非所有家用浓缩咖啡机都具有 PID 控制（比例-积分-微分）。特别是，许多入门级咖啡机在默认温度95°C下冲泡咖啡。如果您想更好地控制冲泡，则必须为此功能购买更高价格咖啡机。

研磨度 (2/3)



流量

上图展示了浓缩咖啡的流速过快、过慢或“鼠尾”状（流速适中）时会的情况。

一杯咖啡豆(左图). 代表粗研磨度。当你往上面倒水时，水会快速流过咖啡豆。因此，水没有停留足够时间并萃取出咖啡物质。我们称之为“萃取不足”。

一杯咖啡粉(中间图片). 代表太粗和太细之间的研磨度。这是咖啡师想要的流速，但它仍然不能决定萃取咖啡的好坏。你必须在校准过程中喝一口才能进一步微调味道。

一杯面粉(右图). 代表最细的研磨度。当你把咖啡磨得太细时，水就无法通过。因此，咖啡液流出流太慢或只是滴落。在咖啡术语中，这被称为“过度萃取”。

制作咖啡没有对错之分。阿拉比卡咖啡豆有数百种不同的品种，来自数千家咖啡烘焙商，因此可以制作出无限可能的咖啡。这就是为什么像我和其他咖啡爱好者如此热衷的原因——通过一些小的调整和不同的组合，我们可以拥有无限的可能性。

这是一场冒险，我建议你继续探索，找到自己最喜欢的配方！

关于校准调试

黑咖啡对正确的研磨尺寸非常敏感。如果你不擅长校准调试，你可能会浪费大量的咖啡豆和时间，做出味道不好的咖啡。

作为一名咖啡师，当你打开一袋新的咖啡豆时，你需要根据某种偏好（你或你的顾客）“调整”咖啡的味道。在调整咖啡味道时，咖啡师必须调整研磨刻度、豆重、萃取时间和出液量。这些都是萃取一杯味道不错咖啡的重要组成部分。

我建议你用心学习如何调校准调试。



校准调试所需设备

- 浓缩咖啡机
- 意式磨豆机
- 咖啡秤
- 咖啡杯
- 杯测勺

一些国家称之为“调试”一杯咖啡，而另一些国家称之为“校准调试”。这是根据你的口味偏好调整研磨刻度和剂量的步骤。这是拿铁拉花的基础。如果你把这杯咖啡冲得太水或太淡，那么以此为基底的拉花将会很糟糕，而且咖啡也没什么味道。如果太浓，咖啡就会太苦或有令人不快的烧焦味。

接下来，我想解释一下 ristretto 和 espresso 的区别。



冲煮方案 (3/3)

Espresso/意式浓缩咖啡

豆重: 双份浓缩 18 克, 单份浓缩 9 克

萃取时间: 25-30 秒 (如果是单份, 则除以二)

萃取液重: 36g 或 27g (单份是 18g 或 13.5g)

粉液比: 1:2 或 1:2.5

特征: 略带水感, 因为水流较多, 可以延长萃取时间, 并带出更多风味, 尤其是单品咖啡。非常适合黑咖啡。一些拼配咖啡豆也可以制作出风味浓郁的浓缩咖啡。我的建议是尝试不同的咖啡豆, 保持好奇心。

Ristretto/超浓缩咖啡

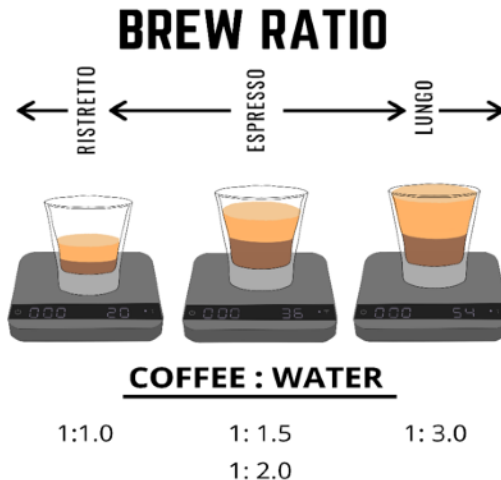
豆重: 20g (如果单份, 除以2)

萃取时间: 20-25 秒 (如果单份, 除以2)

萃取液重: 20g (如果单份, 除以2)

粉液比: 1:1

特征: 由于用水稀释较少, 粉量较大, 所以口感浓稠。适用于拼配咖啡豆、牛奶咖啡和冰咖啡, 因为与意式浓缩咖啡相比, ristretto的强度更高。



Ristretto 与 espresso，两者有何区别？为什么？

我知道你现在可能会感到困惑。为什么有两种类似的咖啡？我什么时候应该使用 ristretto，什么时候应该使用 espresso？

Espresso 需要更多的水才能使水通过的时间更长。它非常适合中度至轻度烘焙和单一产地咖啡豆。您可以尝试 1:2.5、1:1.5 或更短的 1:1.1 的冲泡比例。正如我之前提到的，咖啡制作有无限的可能性。这取决于您的口味偏好。

传统上，我喜欢用中浅烘来制作浓缩咖啡，使用单一产地咖啡豆制作 long black coffee，萃取时间更长以萃取更多风味和口味。

如果我用拼配和深烘焙的咖啡豆制作浓缩咖啡怎么办？它可能会很苦，口味复杂。

Ristretto 的萃取时间较短，粉量较大。其口感更浓稠，糖浆味更浓，有些人觉得单独饮用 Ristretto 味道太浓烈。它非常适合中度或深度烘焙，使用拼配咖啡豆做澳白，或者制作冰咖啡。有些甚至和黑咖啡一起喝也很好；黑咖啡用途更广泛。Ristretto 适合用来拉花，因为它的浓度更高——牛奶流动起来就像和 Ristretto 一起在空中滑行一样。

如果我用单品、轻中度烘的咖啡制作 Ristretto 会怎样？它可能会尝起来萃取不足，带有草味和蔬菜味。

咖啡师术语

单份: 一份浓缩。

双份: 2 portions of coffee.双份浓缩。

剂量: 咖啡粉克重 (g)。

粉量: 萃取把手中咖啡粉重量。

液重: 萃取出的咖啡液重量

冲煮比例: 冲煮头中的咖啡粉量与咖啡液输出量的比例。例如，如果冲煮比例为1:2，那么18g咖啡粉可以冲出36g咖啡液，20g咖啡粉可以冲出40g咖啡液，或者10g咖啡粉可以冲出20g咖啡液。这是两个量之间的定量关系。

萃取时间: 意式浓缩咖啡机开始注水和停止冲煮的时间。不是咖啡开始滴落和停止滴落的时间。

一起来校准调试吧!

下面是使用 ristretto 方案的示例，但意式浓缩咖啡的制作过程类似。



看起来像过萃。

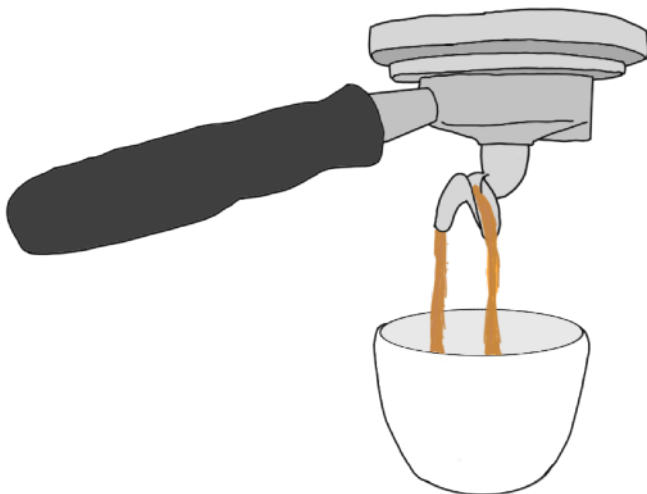
粉量: 20g

萃取时间: 1分 30 秒

液重: 20g

图示的流速太慢、滴状且过萃。通常，味道会是烧焦味、木头味并带有泥土味。

解决方案：调整研磨刻度以使其更粗。有多粗？你必须尝试，直到得到你想要的结果。世界上有成千上万种不同的研磨机，每种研磨机的表现都不同。



看起来像萃取不足

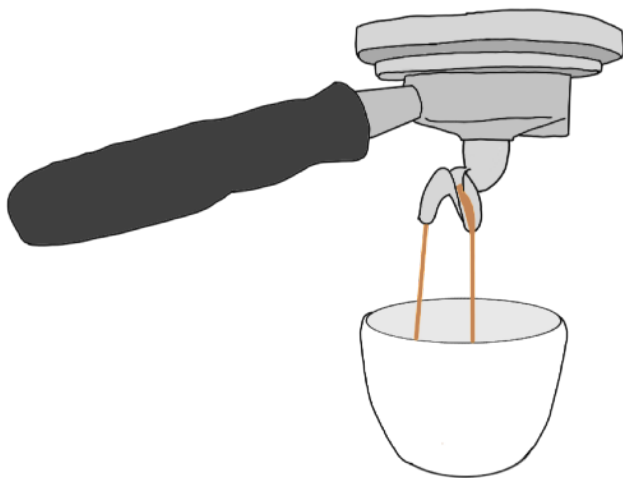
粉量: 20g

萃取时间: 8 秒

液重: 20g

图中显示，咖啡流速非常快，萃取不足。由于研磨度太粗，咖啡味道要么太淡，要么尖酸（不是酸性）。因此，咖啡粉饼颗粒间的通道太大，热水通过得太快。

解决方案：将研磨度调得更细。



可以喝一口了!

粉量: 20g

萃取时间: 26 秒

液重: 20g

图中呈现“鼠尾”流，这是我们需要流速，但这并不能保证咖啡美味可口。这表明我们已经可以品尝这杯咖啡了。

下一步：搅拌均匀，然后喝小口喝。这是你想要的舒服的味道吗？

太酸：再冲泡一杯，可以用 20g 粉萃取 22g 液开始，然后再尝一次。如果酸味仍然存在，再冲泡一杯或尝试其他冲煮比例，1:1.5 或 1:2。

太苦：稍微减少粉量。例如，你可能想尝试从 20g 降低到 19.6g。但由你自己来判断，因为只有你了解你的咖啡豆和磨豆机。

奶味过重：增加咖啡粉量，调粗研磨度（假设你已正确打发牛奶）。或者尝试其他萃取比例。

之前的方案都是基于一般偏好、萃取时间、粉量或液重。永远要符合个人口味偏好。

校准调试为何重要

想象一下：假设您在家习惯使用一种咖啡豆冲煮。有一天，您的朋友带着一袋咖啡豆来拜访您，作为纪念品。按照国际咖啡馆标准，一袋咖啡豆的重量应在 200 克左右。

您应该能够制作 10 份双份 ristretto 拿铁。但是由于您对自己的咖啡豆太熟悉，很少做校准调试，因此您不知道如何校准新咖啡豆。您最终浪费了大量咖啡豆来尝试。最后，您只能为朋友提供两杯好喝的咖啡。

他们会惊讶地想知道你是如何用掉一大袋 200 克的咖啡豆才煮出两杯咖啡的。如果你具备良好的校准调试技能和知识，你就可以避免这样的事件发生。

我经常建议新手对咖啡保持好奇心。去从不同的烘焙商那里购买咖啡豆并探索。通过这个过程，您将学会解决校准问题。

200 克咖啡豆应该可以制作出 6-7 杯（每杯 20 克咖啡豆）的双份ristretto。你会问：什么！？你是怎么计算出来的？

磨豆机的刀盘中通常会有一些残粉（咖啡渣会卡在刀盘中）。如果您将 20 克咖啡豆倒入料斗中并研磨，传统磨豆机可能会输出 18 克或 19 克咖啡粉。其他 1-2 克咖啡粉在哪里？残粉，我的朋友！少量咖啡粉会卡在磨豆机刀盘、滑槽或研磨室内的任何部件中。

开心调整参数吧!



咖啡机维护： 咖啡师的基本职责

好了，就到此为止！是时候动手了。

作为一名非常勤奋的咖啡师或家庭咖啡师，知道如何制作好咖啡很重要。但知道如何保持浓缩咖啡机的卫生和清洁也是咖啡师的职责。

如果您的浓缩咖啡机保养不当，冲煮头中会残留咖啡污垢，蒸汽棒喷嘴上会残留奶垢。这些会直接影响您下一杯咖啡的质量。

一位家庭咖啡师曾经告诉我一件荒唐事。他说他“很少”清洗过他的浓缩咖啡机，而且说这话时他毫无愧疚之感。最糟糕的是，他每天在家至少要煮两杯咖啡。

我不怪他，但我怪这个领域缺乏教材。

那么，如果你不清洗你的浓缩咖啡机，或者你每周只洗一次.....或者偶尔洗一次，会发生什么？我们用常识方面考虑：

“如果你知道我用几天没洗的锅做饭，你还敢吃我做的饭吗？”

我想你知道答案。

那么让我们先来学习如何以常规方式清洁您的浓缩咖啡机。由于机器种类繁多，我将坚持使用老式清洁方法。

以下是我们需要维护的几个部分：

冲煮头（每天结束时）。

蒸汽棒（每次使用后）。

滴水盘（每天结束时）。

咖啡手柄、粉碗等（每次使用后）。

磨豆机刀盘（每周一次或每月一次 - 取决于您的使用频率）。

清洁冲煮头需要的物品



1. 冲煮头刷

刷子越长越好。刷子后部配有一个小勺子，用于舀取冲煮头清洁粉，还有一把刷子用于清洁冲煮头的把手锁扣和分水网。有许多较短的版本，但这些会烫伤你的手，因为当你刷洗和冲洗时，水会流到你的手指上。较长的刷子可以防止烫伤。

2. 冲煮头圆形刷（可选）

将其插入冲煮头的把手锁扣并清除隐藏在其中的污垢。我强烈建议将此刷子用作长期解决方案，以便于清洁。

3. 冲煮头清洁剂（粉末状）

这是为了从内部反冲洗管道并清洗冲煮头，但它不用于除垢。要用一种除垢溶液（柠檬酸）。

4. 盲碗

您需要盲碗来盛放浓缩咖啡清洁剂粉末，因为盲碗没有孔，它是用来冲洗冲煮头和反冲洗内部管道的。

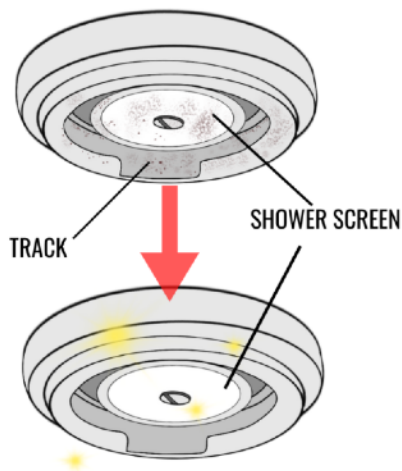
5. 萃取把手

任何类型的咖啡手柄都可以用于此目的。不用担心它是单喷嘴还是双喷嘴——只要能装盲碗就行。

冲煮头清洁

一天结束后清洁一下冲煮头，但不要每次冲煮一杯咖啡后都洗。

下图是前后对比结果；我们的目标是保持冲煮头有金属光泽和干净。

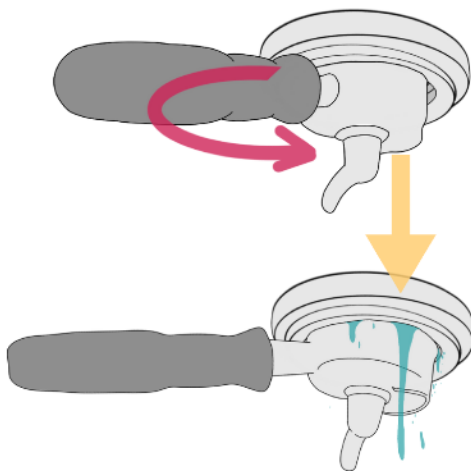


这个过程很简单。在使用咖啡手柄之前，只需使用冲煮头刷清除咖啡污垢，同时冲煮头出水冲洗。然后将圆刷塞入冲煮头把手锁扣，通过旋转刷子刷掉粘在锁扣上的污垢（确保刷子是湿的），同时冲水。

清除污垢后，使用装有盲碗的咖啡手柄并加水，如下图所示。



将咖啡手柄安装到冲煮头上，锁紧，按下启动按钮，然后等待 10 秒钟，如下图所示。



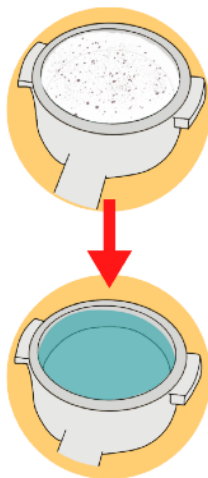
10 秒钟后，取出手柄并检查水是否干净。如果有污垢，则重复此过程，直到水干净清澈。

水清洁完成后，使用冲煮头清洁剂再次清洁。



按照浓缩咖啡清洁剂标签上的说明操作。不同品牌需要的用量不同。通常，它附带一小勺。上图显示的是盲碗中通常使用的清洁剂粉量。

然后将手柄安装到冲煮头上并重复上述步骤。这一次，会有很多泡沫流出来。



重复安装到冲煮头并启动冲煮头 10 秒钟的操作。执行此步骤直到肥皂泡沫流出清澈为止。通常需要重复 10 - 20 次。然后清洁冲煮头的工作就完成了。

对于易损的部件（如分水网和橡胶垫圈），我建议您每年或每两年更换一次，或者在萃取时发现漏水后更换。如果你用尽方案拧紧它仍然漏水，那么就需要两个都更换了。

蒸汽棒清洁

下面是清洁事例。

清洁蒸汽棒步骤:

1. 用一个大拉花缸。
2. 加入70%的水和咖啡机清洁液。
3. 将蒸汽棒喷嘴没入拉花缸中，开启蒸汽。
4. 一直到拉花缸中水沸腾为止。
5. 用湿抹布擦拭蒸汽喷嘴并清洁残余奶垢。

使用完浓缩咖啡清洁液后，您必须再向壶中注入两次清水，然后用蒸汽棒将其煮沸，才算清洁结束。

萃取把手，粉碗，和滴水盘清洁

您应该使用家用洗碗剂和海绵清洁咖啡手柄、粉碗和滴水盘。最重要的是，您要擦掉滴水盘、咖啡手柄内部和粉碗侧面的咖啡渍。

如果您长时间不清洗咖啡手柄内部，它可能已经变成深棕色或更糟的黑色。在这种情况下，您需要用刷子才能清洁干净。

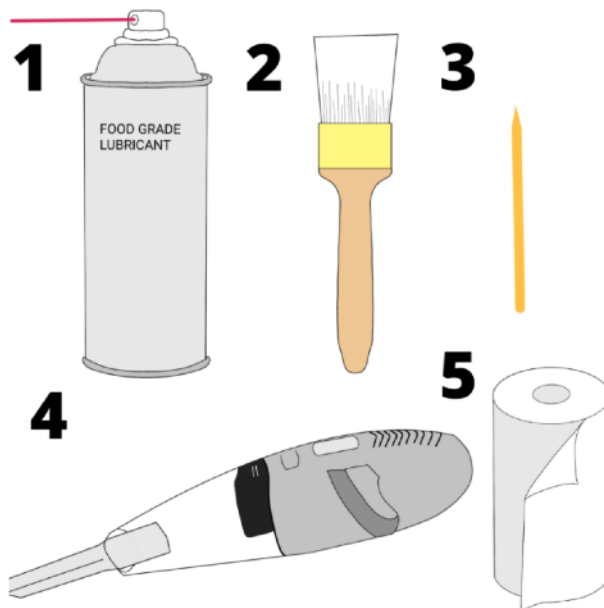
磨豆机维护

我们需要多久进行一次维护？每周一次、每月一次、每两个月一次.....这完全取决于您的研磨经验和研磨量。如果您发现研磨尺寸不一致或难以校准调试（产生奇怪的味道），那么是时候进行磨豆机维护了。但为了安全起见，我建议每周一次——或者如果您很少使用它或您是一个忙碌的人，请至少每月一次，。

磨豆机有很多种类型，太多了，我们无法逐一使用。所以你应该阅读说明书来进行维护。但主要目的是去除粘在刀盘和刀盘室上的污垢，因为刀盘不够锋利，会导致研磨效率降低。

对于传统的磨豆机，您必须从顶部拧下刀盘。拧下刀盘后，您的研磨刻度就会偏离，但一些制造商足够创新，可以解决这个问题。即使顶部刀盘被移除，他们的研磨刻度设置仍保持不变。所以我的建议是在开始清洁程序之前咨询您的供应商或阅读说明手册。

清洁磨豆机所需工具



1. 食品级润滑剂

这是用来在刀盘清洁后润滑刀盘的轨道。请记住使用食品级润滑剂，而不是普通润滑剂。

2. 油漆刷

使用油漆刷刷掉污垢。刷子的大小取决于刀盘的直径和厚度。

3. 木棍

刮掉轨道上的污垢。任何尖锐的东西都可以，比如牙签或温度计——但尽量不要刮伤你的磨豆机。

4. Vacuum cleaner吸尘器

用于从狭窄的空间中吸出灰尘或咖啡粉，因为刷子太宽或木棍太细，无法清洁到。您还可以用吸尘器吸走粉槽和刀盘窗口。马力无关紧要，但至少应该有一个塑料尖的吸尘口（如图所示）以进入刀盘室。

5. Kitchen paper towel厨房纸巾

用于擦拭刀盘轨道上的顽固咖啡渍。

在我们开始之前，请记住：不要使用肥皂或任何不可食用的溶液来清洁刀盘。这是因为我们要用它研磨和饮用。

1. 拧开并从顶部取下刀盘。取下刀盘后，使用带有尖型塑料头的吸尘器，吸出刀盘室的污垢。
2. 用木棍刮掉刀盘轨道上的污垢。一些顽固的污垢可能看起来像巧克力糊。用一张厨房纸巾擦掉那些顽固的污垢。

3. **清洁滑槽。**您需要刷洗、吸尘并保持其光泽。
4. **润滑轨道。**在纸巾上涂一点润滑剂，然后润滑并擦拭顶部刀盘和腔室的轨道。
5. **重新检查并确保一切光亮干净，然后再重新组装。**
6. **调整研磨尺寸，**并在使用清洁后的刀盘制作咖啡时品尝不同。

“随用随清理，随走随整洁。”

我们在咖啡吧或厨房经常用这句话，它也适用于家庭咖啡角。

在咖啡馆当咖啡师是什么感受？

我根据我在马来西亚吉隆坡的工作经历写这篇文章。我并不代表全世界所有的咖啡师，但如果你以前从未做过咖啡师，以下是我的一些经历。

从当地咖啡馆的角度来看，如果将工资与工作范围进行比较，食品和饮料行业的从业人员被视为最低工资收入者。

让我解释一下咖啡吧的咖啡师的职责：

1. 快速制作咖啡。
2. 咖啡品质检查。
3. 收银并接受订单。
4. 保持咖啡馆干净卫生。
5. 顾客离开后清理桌子。
6. 咖啡馆开门和关门时清扫、拖地和清洗厕所。

7. 解决厨房做的错误订单。
8. 从厨房端出食物并上菜。
9. 清点和订购咖啡吧出售的所有商品的库存。
10. 向顾客解释和推荐咖啡、蛋糕和食物。
11. 了解菜单上的所有内容。
12. 更换灯泡和修理公用设施。
13. 为顾客切蛋糕、切水果榨果汁、制作饮料糖浆。
14. 清洗杯子、碟子、盘子、叉子和勺子。
15. 对每个人都友好。
16. 节日前装饰咖啡馆，节日后拆除装饰。

是的，咖啡师在咖啡馆里跑来跑去，工作很累。许多咖啡馆不再把“咖啡师”作为职位名称，他们称之为“全能手”，这意味着你必须尽一切努力来帮助咖啡馆做好生意。

值得吗？是的。我从未后悔成为这个行业的一员，并在此过程中结识了很多。如果我从未要求在咖啡馆做兼职，我就不会在这里写这本书。

我很感激能得到一个实践学习的机会。我认为每个人都应该喝一杯好咖啡，咖啡教育应该在任何地方都可以获得且负担得起。

为什么写这本书？

我喜欢上课，指导学生从无经验到熟练。我为培养他们并看着他们成长而感到自豪。

我经常收到粉丝的请求，希望我指导他们，因为他们的家乡或国家没有咖啡课程。因此，我也渴望教马来西亚以外的人，但我无法到达其他国家并同时开设本地课程。

有些课程无法通过 Zoom 网络研讨会进行。你需要一台浓缩咖啡机来进行手动指导或感官指导。然后我想，对于那些我无法到达的遥远国家的人来说，一本书或一本电子书可能是一个好主意。

鸣谢

我把多年在咖啡吧、家庭咖啡吧和教学课程中学到的知识传授给了你们。如果你一页一页地阅读这本书，并将其应用到你作为家庭咖啡师或咖啡馆的日常实践中，这些信息将引领你迈向更高的水平。

我也必须承认，有很多观点；我还是个学生，保持着好奇和开放的心态。我相信我们可以为全世界提供更好的咖啡。

虽然我不能面对面教你，但我希望这本书能揭示和揭开浓缩咖啡制作技术和校准技巧的神秘面纱。一开始，我为这些而苦苦挣扎，没有任何导师指导我度过无数沮丧的时刻。

我想向我的朋友、我的追随者、我的支持者、我的亲人、我的同事和家人表示感谢。感谢你们给我空间和时间写作，感谢你们在情感上给予我支持。

另外，也感谢你们从我这里购买这本书。请与任何你认为需要此类信息的人分享。

我的学习理念是：

当你学到了一些东西，就把它传授给他人。这将使你的进步加倍，并使所有人受益。

如果你想进入下一个阶段，那就尝试教学吧。你会对这个主题有更深入的理解。

我相信双赢的局面。

欢迎随时访问或通过 [Instagram @sinnedhew \(Dennis Hew\)](#) 给我发私信，或访问我的 [YouTube 教程频道](#)。

我很高兴知道你的进步如何，以及你如何激励其他人在家里或咖啡馆煮咖啡。

顺祝健康。

