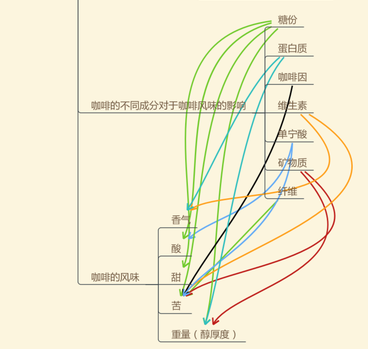
咖啡萃取与服务

模块一 咖啡的物质成份

- 什么是咖啡？
  - 是三大饮品之一（茶、可可、咖啡）
  - 是植物性的饮品（从种种子到杯子）
    - 茜草科植物
    - 起源于非洲
    - 成长在南北纬25度之间的热带地区
  - 是具有一定刺激性的饮品
    - 兴奋
    - 保持头脑清醒
- 咖啡的主要功效
  - 能够治疗胃病（消化不良）
  - 能够提供能量
    - 促进新陈代谢的酶分泌
    - 含有丰富的糖份和蛋白质
  - 抗氧化
  - 一定程度上可以提升免疫力
  - 促进血液循环
  - 促进排泄（利尿）
  - 副作用
    - 导致钙质流失（骨质疏松）
    - 对于有胃病的人会产生反作用
    - 破坏青少年（14岁以下）的神经系统发育
    - 过量喝咖啡会导致亢奋，不安
    - 心脏功能不全的人要谨慎摄入咖啡
- 人们为什么要喝咖啡
  - 社交需求
  - 丰富香气，吸引人
  - 能够提高工作效率
  - 比较廉价（咖啡搭配面包）
- 咖啡的不同成分对于咖啡风味的影响



- 咖啡的风味

模块二 认识精品咖啡

- 什么是精品咖啡
  - 寻找地域之味
  - 努森（精品咖啡之母）
  - Specialty Coffee（高品质咖啡）
  - 商业咖啡（80分以下），精品咖啡（80-85分），COE（Cup Of Ecellence85分以上）
  - 阿拉比卡种
  - 种植环境优质
    - 优质品种
      - 埃塞俄比亚原生种、苏门答腊种、瑰夏
      - 铁皮卡
        - 帕卡斯
        - 象豆
      - 波旁
        - 卡杜拉
        - 黄波旁
        - 粉红波旁
      - 罗伯斯塔
        - 哥伦比亚
        - 卡蒂姆
      - 杂交品种
        - 新世界
        - 卡杜艾
    - 高海拔
      - 海拔1200以上
      - 温差大
      - 阳光充足
      - 病虫害少
    - 细致加工
      - 全红果人工采摘
      - 干净的水（无污染）
      - 科学晾晒
      - 人工挑选
- 评判标准
  - 大小均匀
  - 含水率
  - 瑕疵率
  - 烘焙
  - 冲煮
- 对咖啡行业的影响（品质）
  - 以烹饪的方式来冲煮咖啡
  - 新的工艺产生
    - 红酒发酵法
    - 红樱桃计划
    - 厌氧发酵
    - 多重日晒
    - 蜜处理法
    - 橡木桶发酵
    - ……
  - 咖啡的风味变得更加复杂（负面）
    - 音乐家系列（人工增香？）
  - 提升咖啡师的饮品创作能力
  - 顾客的味觉体验进一步提升

模块三 认识咖啡师的职业

- 寻找咖啡的本源
  - 带给人们快乐
    - 求知欲望
    - 分享
    - 创作
- 咖啡师的角色
  - 优质服务者
  - 文化传播
  - 品质改良者
  - 运营者
- 咖啡师的技能
  - 咖啡文化知识的讲解
  - 品鉴能力（习惯的训练）
    - 香气品鉴（咖啡鼻子）
    - 味觉训练（舌部的味蕾刺激）
    - 触感训练（静止的重量感、动态的运动感）
    - 酸度感知（柠檬酸、苹果酸、酒石酸、醋酸、磷酸）
  - 咖啡萃取能力
    - 咖啡不是完全溶解于水物质
      - 盐、糖、奶粉等常见物质会完全溶解于水
    - 咖啡只有20-30%的物质可溶解于水
      - 其余不溶解于水的物质就会产生颗粒和粗糙感（过度萃取）
    - 咖啡物质的溶解是有时间顺序的（不是同时溶解，按照萃取时间来计算）
      - 第一步溶解轻质量的物质：芳香物、咸性物质、酸性物质（前段）
      - 第二部溶解中质量物质：一部分酸性物质、糖份（中段）
      - 第三部分溶解重质量的物质：一部分的糖份、苦味物质（较难溶解）（尾端、苦感）
      - 过萃部分：矿物质（涩感）
      - 萃取不足
      - 过度萃取
      - 不舒适的感受
        - 刺激（高酸度、高咸）
        - 颗粒感
        - 干燥（收敛感）
  - 饮品创作能力
    - 萃取技术的更新
    - 饮品融合
    - 提升饮品价格，创造效益

模块四 咖啡品鉴原理

- 咖啡的品鉴原理（感觉器官）
  - 咖啡香气（嗅觉-鼻子）
    - 丰富的香气是指：三种或者三种以上的香气表现
      - 香气的丰富程度判断
    - 香料
      - 水果
      - 花香
      - 巧克力
      - 烤坚果
      - 焦炭
      - 草本
      - 糖类
      - 树木（松脂）

Earthy	Animal	土味类	动物类
01-Earth	18-Butter	61- 泥土	18- 黄油
	19-Honeyed		19- 蜂蜜罐
Vegetable	20. Leather	植物类	20- 皮革
02-Potato		62- 马铃薯	
03-Garden peas	Toasty	63- 豌豆	烘烤类
04-Cucumber	21- Baothall rice	64- 黄瓜	21- 口袋香米
	22-Toast		22- 烤面包
Dry/vegetal	23- Malt	干/植物类	23- 麦芽
05-Straw	24-Maple syrup	65- 稻草	24- 枫糖浆
	25-Caramel		25- 焦糖
Woody	26-Dark chocolate	烟/木类	26- 黑巧克力
06-Cedar	27-Roasted	66- 雪松	27- 烘烤过
	almonds		28- 烤花生
Spicy	28-Roasted peanuts	香料类	29- 烤榛子
07-Clove-like	29-Roasted	67- 丁香	30- 松脂
08-Pepper	hazelnuts	68- 胡椒	31- 熟牛肉
09-Coriander seeds	30- Whiskey	69- 芫荽子	32- 烟
10-Vanilla	31- Cooked beef	70- 香草	33- 烟草
	32- Smoke		34- 烤面包
Floral	33- Pipe tobacco	化学类	
11 - Tea-rose/Redcurrant	34- Roasted coffee	71- 茉莉/桂红醋栗果	化学类
jelly		72-	35- 药物
12-Coffee blossom	Chemical	73- 杏仁花	36- 橡胶
	35-Medicinal		
Fruity	36-Rubber	水果类	
13-Coffee pulp		74- 柑橘(葡萄)	
14-Blackcurrant-like		75- 黑醋栗	
15-Lemon		76- 柠檬	
16-Apricot		77- 杏	
17-Apple		78- 苹果	

优质的香气：能够让人感觉到很舒适，没有瑕疵

- 咖啡滋味（味觉-舌头）
  - 酸
    - 柠檬　明亮的
    - 百香果　复杂的
    - 苹果　酸甜平衡的
    - 没有成熟的青葡萄、青梅　刺激的（高酸度）
    - 橄榄　有层次感的（回甜、回甘）
    - 陈醋　单调的
    - 白醋　尖锐的
    - 发酵后的酸　沉闷的
  - 甜
    - 咖啡的甜不是单纯意义上的糖份的甜
    - 结合了酸质、苦味等综合的多糖的感受
    - 水果糖
    - 甜度较低
    - 往往会伴随一些回甘
  - 苦（舌根部分的感受）
    - 优质的苦（消失快）
      - 可可的苦（70%以上的黑巧克力）
    - 中等质量的苦（消失稍慢）
      - 杏仁苦
    - 低劣的苦（挥之不去）
      - 中药苦
  - 咸（矿物质）
    - 单一的咸味是不会让人不舒服的
    - 咸味加上酸质就会不讨喜
    - 复合的咸味
    - 咖啡中咸味程度不高
    - 咸味能够让食物呈现一种立体感
- 咖啡口感（触觉-口腔-上颚、两侧、咽喉）
- 风味（鼻后腔嗅觉、口腔的感知-鼻腔跟口腔相通的部分）

模块五 咖啡杯测流程

模块六 咖啡杯测的评分

- 咖啡品鉴的方法
  - 风味感知的技巧
    - 主要感知部位：第一步：香气感受，咖啡停留在口腔还没有下咽的时候，气息从鼻腔中呼出来所体验的香气。第二步：整体感受，咖啡在口腔中的质感，将咖啡在口中滚动，体会其感觉，像何种液体的状态。
  - 余韵的感知技巧
    - 主要感知部位：舌头两侧——口舌生津的感觉，持久（15分钟以上），物质丰富鼻后嗅觉——清晰可见各种风味（强度高），而且持久，没有不舒适感喉咙——感受苦感（可可苦、杏仁苦、草药苦），能够很快化掉
  - 咖啡触感内涵
    - Body（醇厚度）：就是指饮品的重量Balance（平衡感）：整体感受是否达到一种均衡的状态，能够印象深刻。Aftertaste（余韵）：饮用后在口腔中的持续时间及浓度。
  - 醇厚度感知的技巧
    - 主要感知部位：舌面——咖啡停留在口腔静止不动，感受到的对舌面的压迫感及包裹感。下咽过程——感受是否很容易下咽，是否感觉到有球状感下咽后——是否在喉咙中有干涩感（粗糙）
  - 平衡感的表现形式图示

平衡的雷达图要又圆又大