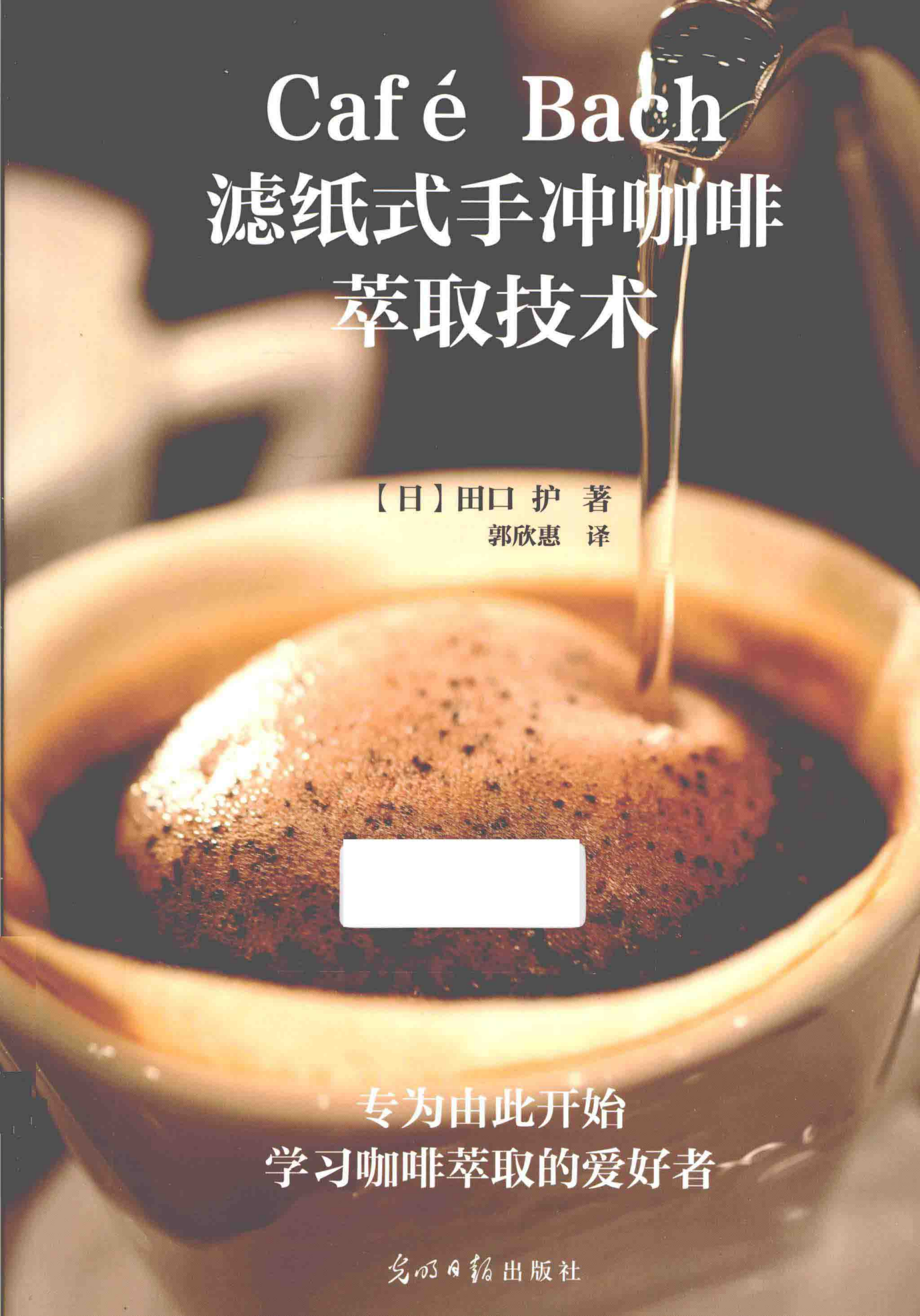




Caf é Bach

滤纸式手冲咖啡 萃取技术

【日】田口 护 著
郭欣惠 译

专为此开始
学习咖啡萃取的爱好者

光明日报出版社



上架建议 饮品

ISBN 978-7-5112-8938-4



9 787511 289384 >

DUOCAI
多 采 文 化

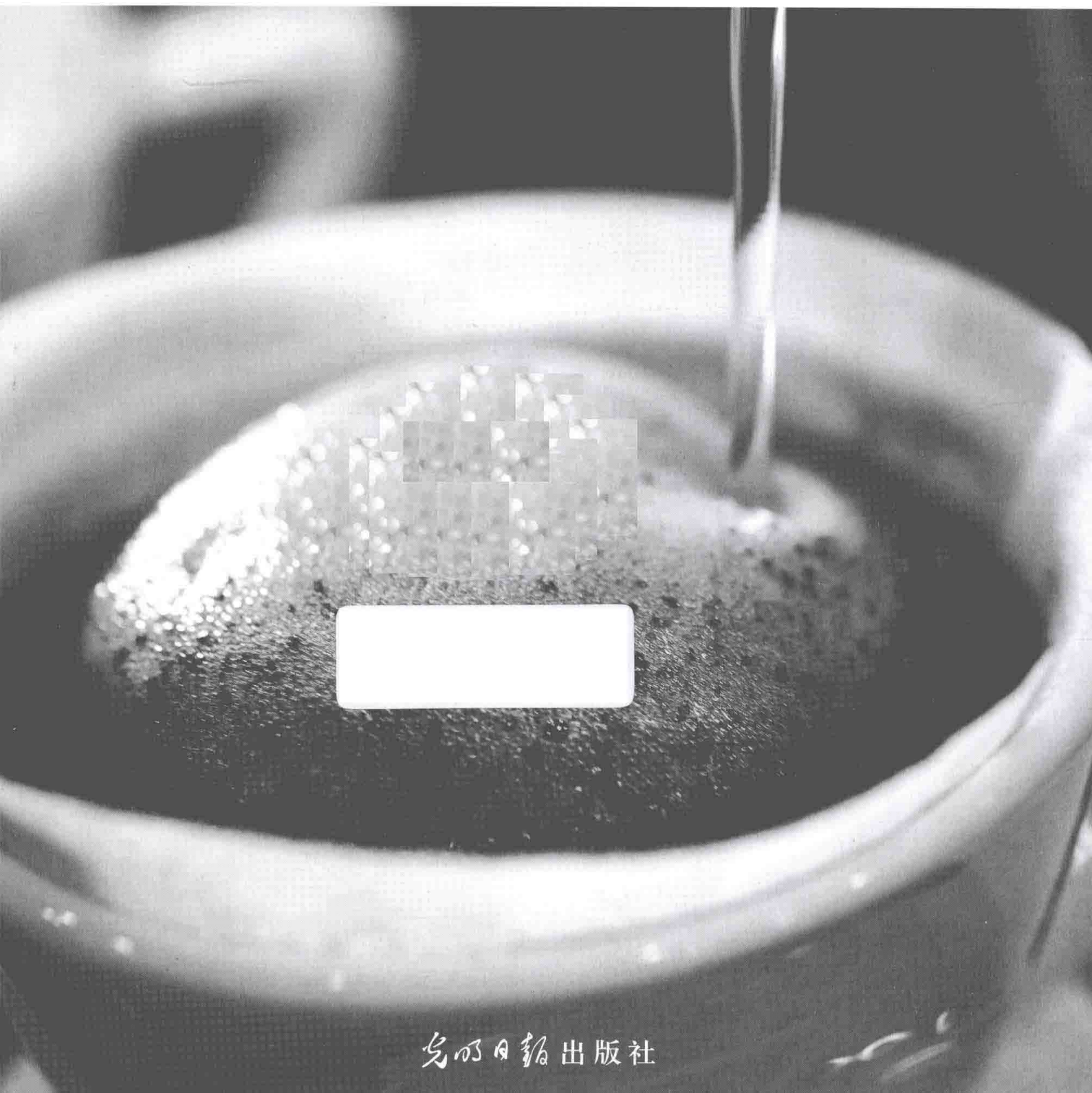


定价: 59.80 元

Café Bach

滤纸式手冲咖啡 萃取技术

【日】田口 护 著
郭欣惠 译



光明日报出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

Café Bach滤纸式手冲咖啡萃取技术 / (日) 田口护
著; 郭欣惠译. — 北京: 光明日报出版社, 2015.9
ISBN 978-7-5112-8938-4

I. ①C… II. ①田… ②郭… III. ①咖啡—配制
IV. ①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第180644号

著作权合同登记号: 图字01-2015-4959

COFFEE BACH PAPER DRIP NO CHUUSHUTSU GIJUTSU

© MAMORU TAGUCHI

Originally published in Japan in 2015 by ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD..

Chinese translation rights arranged through DAIKOUSHA INC.,KAWAGOE

Café Bach滤纸式手冲咖啡萃取技术

著 者: [日] 田口护

译 者: 郭欣惠

责任编辑: 李 娟

策 划: 多采文化

责任校对: 于晓艳

装帧设计: 水长流文化

责任印制: 曹 铮

出 版 方: 光明日报出版社

地 址: 北京市东城区珠市口东大街5号, 100062

电 话: 010-67022197 (咨询)

传 真: 010-67078227, 67078255

网 址: <http://book.gmw.cn>

E-mail: gmcbs@gmw.cn lijuan@gmw.cn

法律顾问: 北京德恒律师事务所龚柳方律师

发 行 方: 新经典发行有限公司

电 话: 010-62026811

E-mail: duocaiwenhua2014@163.com

印 刷: 北京艺堂印刷有限公司

本书如有破损、缺页、装订错误, 请与本社联系调换

开 本: 750×1080 1/16

字 数: 120千字

印 张: 8

版 次: 2015年9月第1版

印 次: 2015年9月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5112-8938-4

定 价: 59.80元

版权所有 翻印必究

目 录

序 章	咖啡萃取的发展	06
	跃进的咖啡产业	08
	滤纸滴漏新潮流	11
	选择最适合的萃取方法	13
	重新学习萃取咖啡的“基础”	14
	以“基础”为核心，融入“应用”，琢磨出独特风格.....	16

第一章 销售咖啡 18

制作“好咖啡”	20
因“居家咖啡”消费群的壮大而采用滤纸滴漏	21
在吧台进行“当面销售”	22
精品咖啡的销售	25
培养销售咖啡的专家	26
在吧台负责萃取咖啡	27
取得咖啡技术资格	28
参加咖啡竞技大赛	29

第二章 咖啡萃取法 30

咖啡萃取法的演变	32
滤布滴漏	34
虹吸壶	34
爱乐压	35
法国压	35
浓缩咖啡	36
滤冲式萃取法和浸泡式萃取法	37

第三章 滤纸滴漏的基本技术..... 38

滤纸滴漏的分类..... 40

单孔／偏向浸泡的滤冲式..... 42

三孔／滤冲式..... 43

单孔／圆锥形／滤冲式..... 44

单孔·双孔／滤冲式..... 45

滤纸滴漏的特色..... 46

直接呈现因“烘焙度”不同而产生的味道变化..... 46

自由随兴地“调整浓度”..... 50

滤纸滴漏的萃取器具..... 52

滤杯（Three for）..... 52

- ①滤杯底部的沟槽大小..... 52
- ②滤杯内侧的沟槽大小..... 53
- ③滤杯的角度与形状..... 53

滤纸..... 54

咖啡下壶..... 56

手冲壶..... 57

完美萃取的三大重点..... 58

①水柱大小..... 58

②热水温度..... 61

③闷蒸..... 62

滤纸滴漏的基本萃取法	64
关于咖啡豆	64
配合烘焙度的咖啡豆分量	65
注水方法（基本型）	66
萃取过程	70
使用单孔滤杯萃取一杯	72
使用单孔滤杯萃取两杯	80
使用双孔滤杯萃取三杯	88

第四章 滤纸滴漏的应用技术..... 96

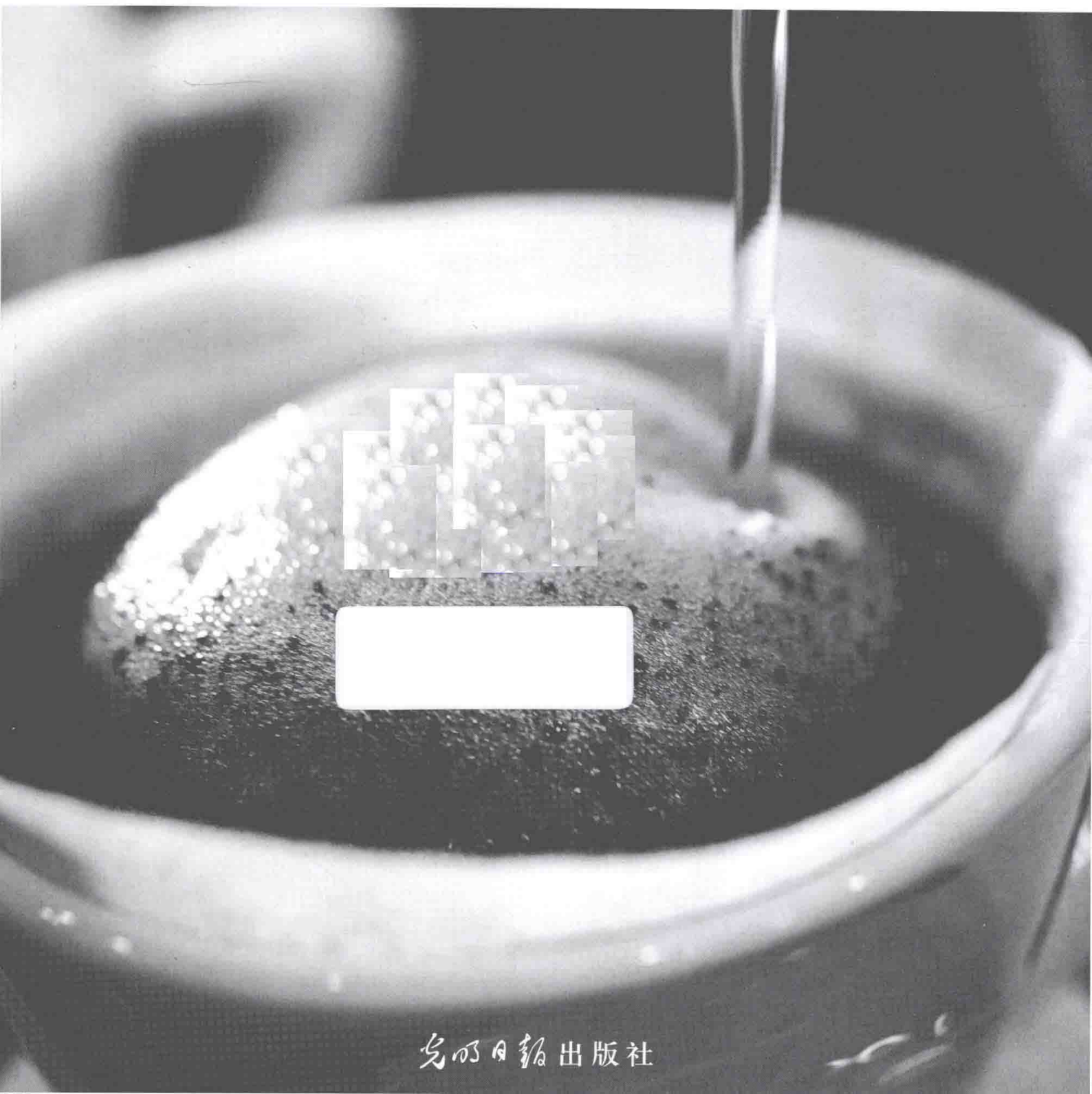
三种应用萃取法	98
①浓咖啡冲煮萃取法	100
冰咖啡	106
咖啡欧蕾	107
维也纳咖啡	108
②淡咖啡冲煮萃取法	109
温和综合咖啡	115
③点滴法	116
Schwarzer（施瓦策尔）咖啡	122

【附录】第三章、第四章的补充资料	123
------------------------	-----

Café Bach

滤纸式手冲咖啡 萃取技术

【日】田口 护 著
郭欣惠 译



光明日报出版社

目 录

序 章	咖啡萃取的发展	06
	跃进的咖啡产业	08
	滤纸滴漏新潮流	11
	选择最适合的萃取方法	13
	重新学习萃取咖啡的“基础”	14
	以“基础”为核心，融入“应用”，琢磨出独特风格.....	16

第一章	销售咖啡	18
	制作“好咖啡”	20
	因“居家咖啡”消费群的壮大而采用滤纸滴漏	21
	在吧台进行“当面销售”	22
	精品咖啡的销售	25
	培养销售咖啡的专家	26
	在吧台负责萃取咖啡	27
	取得咖啡技术资格	28
	参加咖啡竞技大赛	29
第二章	咖啡萃取法	30
	咖啡萃取法的演变	32
	滤布滴漏	34
	虹吸壶	34
	爱乐压	35
	法国压	35
	浓缩咖啡	36
	滤冲式萃取法和浸泡式萃取法	37

第三章 滤纸滴漏的基本技术..... 38

滤纸滴漏的分类..... 40

单孔／偏向浸泡的滤冲式..... 42

三孔／滤冲式..... 43

单孔／圆锥形／滤冲式..... 44

单孔·双孔／滤冲式..... 45

滤纸滴漏的特色..... 46

直接呈现因“烘培度”不同而产生的味道变化..... 46

自由随兴地“调整浓度”..... 50

滤纸滴漏的萃取器具..... 52

滤杯（Three for）..... 52

- ①滤杯底部的沟槽大小..... 52
- ②滤杯内侧的沟槽大小..... 53
- ③滤杯的角度与形状..... 53

滤纸..... 54

咖啡下壶..... 56

手冲壶..... 57

完美萃取的三大重点..... 58

①水柱大小..... 58

②热水温度..... 61

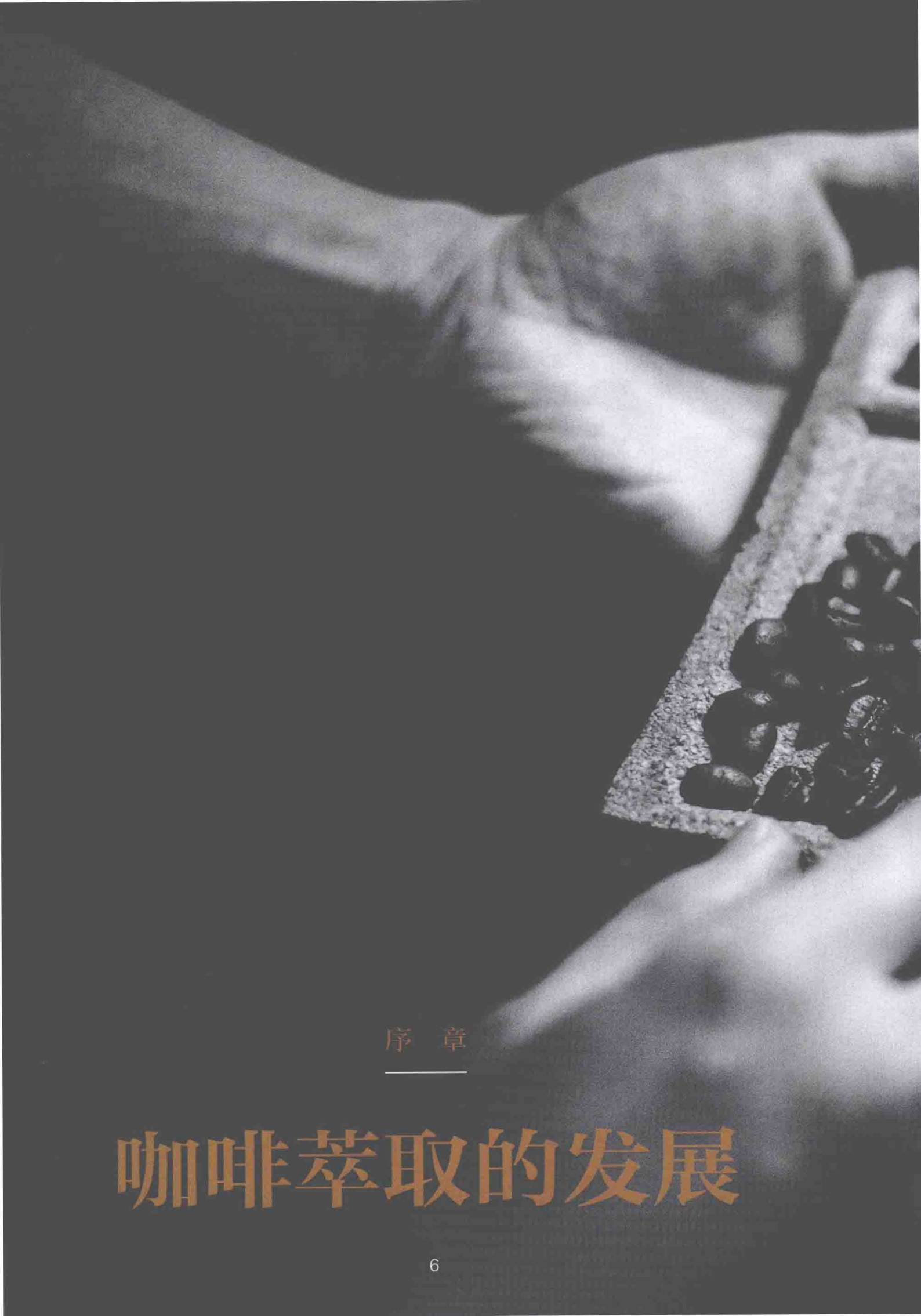
③闷蒸..... 62

滤纸滴漏的基本萃取法	64
关于咖啡豆	64
配合烘焙度的咖啡豆分量	65
注水方法（基本型）	66
萃取过程	70
使用单孔滤杯萃取一杯	72
使用单孔滤杯萃取两杯	80
使用双孔滤杯萃取三杯	88

第四章 滤纸滴漏的应用技术..... 96

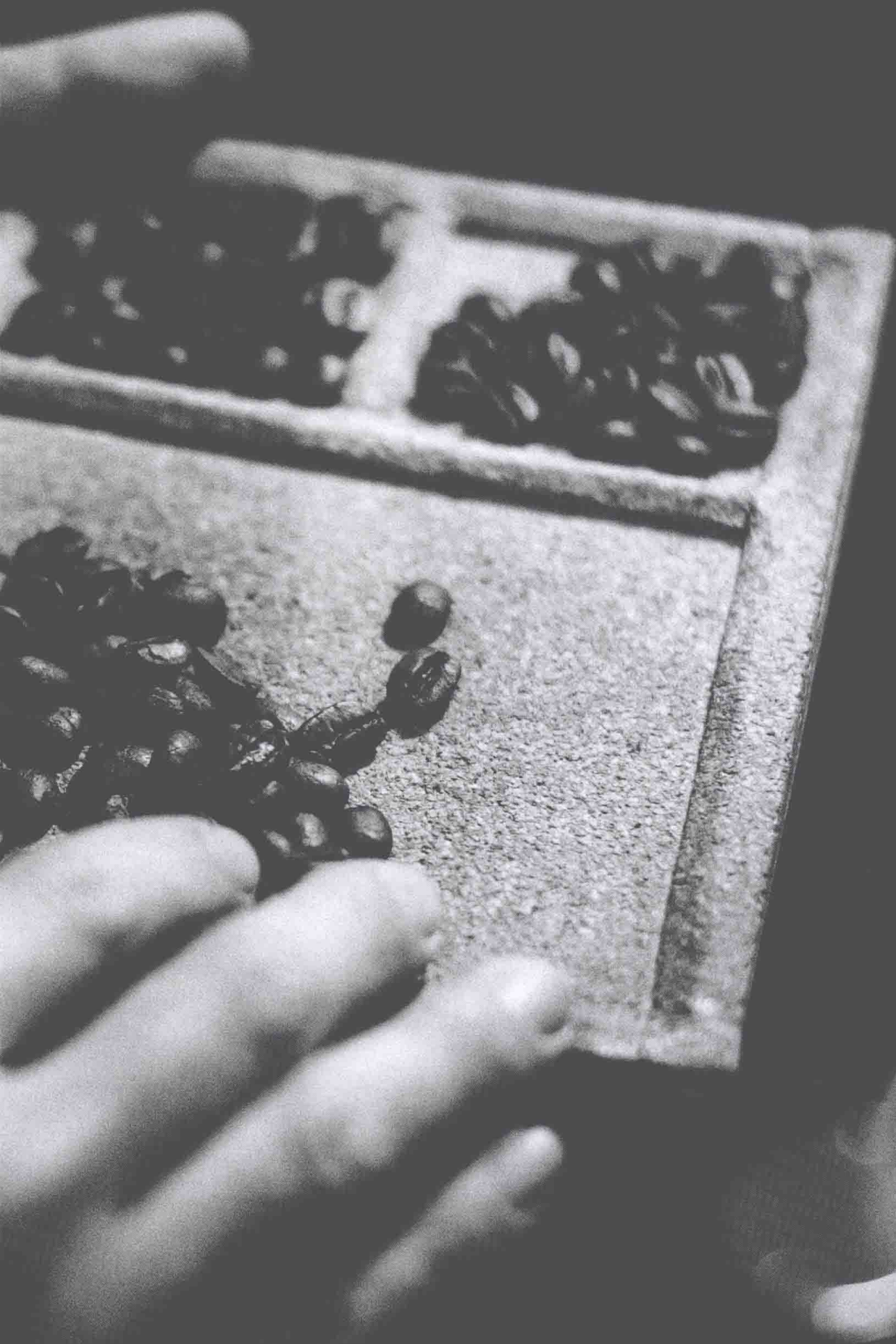
三种应用萃取法	98
①浓咖啡冲煮萃取法	100
冰咖啡	106
咖啡欧蕾	107
维也纳咖啡	108
②淡咖啡冲煮萃取法	109
温和综合咖啡	115
③点滴法	116
Schwarzer（施瓦策尔）咖啡	122

【附录】第三章、第四章的补充资料	123
------------------------	-----



序 章

咖啡萃取的发展



跃进的咖啡产业

近年来，咖啡产业持续成长。精品咖啡的普及、自家烘焙咖啡店的增加、手冲咖啡和虹吸壶热潮的卷土重来、咖啡竞赛的活跃化等。

在日本，于20世纪60年代～70年代因咖啡馆的盛行，滤布滴漏式、虹吸壶和滤纸滴漏式咖啡迅速普及。到了90年代后半期，美国来的星巴克咖啡登陆日本，意式浓缩咖啡成为次世代的咖啡而大受瞩目。

另一方面，在国外，经过第一波、第二波的咖啡热，于1982年在美国成立精品咖啡协会。在这之后，精品咖啡以美国、北欧为中心扩展至世界各咖啡消费国，日本则稍晚，于协会成立后约20年（2003年）创建了日本精品咖啡协会（SCAJ）。产地、履历明确，风味、特性绝佳的精品咖啡也在日本受到高度瞩目，呈现出其风味特性的意式浓缩或滤压式萃取法随处可见。这时，从美国传来了第三波咖啡热（Third Wave）。在此次热潮中，一转大型咖啡连锁店引以为豪的市占率情景，将焦点移向被称为“micro roaster”的小型自家烘焙咖啡馆。另一项引人注意的动向是，日本的手冲咖啡“滤纸滴漏、滤布滴漏”和虹吸壶成为趋势，在美国当地，以自家烘焙咖啡馆和街头咖啡店为主流行起手冲咖啡和虹吸壶。这股潮流不久便逆向输入日本。在日本，伴随着新锐自家烘焙咖啡馆和街头咖啡店的急遽增加与人气，使手冲咖啡和虹吸壶再度形成热潮。





滤纸滴漏新潮流

20世纪60年代~70年代在日本非常普及的滤布滴漏、虹吸壶和滤纸滴漏式咖啡当中，较为简便且能充分萃取出美味的方法，不仅咖啡馆连家庭也会选择的是“滤纸滴漏式”。

即使到了21世纪的“第三波咖啡热”，滤纸滴漏也拥有高人气。在这项萃取法中可以见到各种各样的“新光景”。例如，使用手冲架或电子秤（磅秤）来萃取、咖啡滤杯的形状、素材与既有款式截然不同、单点时可选择咖啡滤杯的系统等。现在，越来越多以意式浓缩咖啡为主的咖啡连锁店，也会出售手冲咖啡、举办手冲咖啡讲座等，致力经营手冲咖啡。受到这股潮流的影响，日本也开始举行手冲和冲煮等咖啡的竞赛。国外的咖啡相关人员也参考日本的萃取技术，不仅在日本举办的咖啡竞赛，连世界大赛的现场，或是国外的咖啡馆、咖啡店也开始使用日本厂商开发的萃取器具。



选择最适合的萃取方法

在咖啡业界，另一个引人注目的动向是，近年来越来越盛行咖啡竞赛。有日本精品咖啡协会（SCAJ）主办的日本手冲咖啡锦标赛（JHDC）、日本咖啡冲煮大赛（JBRC）等，日本国内也开始接连举办一些新的竞赛。在比赛现场，确实能看到各种萃取咖啡的方法，也有个别的手法令人佩服。但冷静思考一下，用这些方法冲煮出的咖啡真的好喝吗？咖啡竞赛中屡屡可以看到，在滤纸滴漏法中，搅拌滤杯内的咖啡粉不也算是“专业手法”吗？结果有冲煮出不失美味的咖啡吗？因此，不能被外观形式及毫无根据的理论所迷惑，那会与时代背道而驰。

在这样的竞赛中特别引人注意的是，近年来不断崭露头角、大显身手的台湾、韩国、中国等东亚地区的参赛者。日本花费近十年才得以名列前茅，他们仅用数年完成，这是相当惊人的进步。在他们成长的背后是扎实学习咖啡的“基础”，不自我解读所学知识，而是直接吸收并实践的态度。

近年来以浓缩咖啡为主的咖啡店陆续增加，购入浓缩咖啡和意式浓缩咖啡机，果真会让客人更加喜欢吗？看清店面立场和顾客需求，选出最适当的萃取法方为必要之举。

重新学习萃取咖啡的“基础”

1968年我和妻子在日本东京山谷开了“SHIMOFUSAYA”咖啡馆。1975年自家烘焙咖啡馆“Café Bach”开业时，自家烘焙咖啡馆在日本还很少见。之后自家烘焙馆开始林立，从精品咖啡在日本问世时起，陆续出现了挂着“自家烘焙”招牌的店面，可以看到用手摇烘豆机和小型烘豆机自行烘焙的咖啡店也比以前增多。这段期间，在业界整体也都提升了烘豆机的性能与烘焙技术。精品咖啡登场之前，中深烘焙和深烘焙的咖啡豆蔚为日本主流，但现今喜爱品尝浅烘焙或中烘焙咖啡的人也变多了。

在当时，参差不齐的咖啡豆质量最让人头痛，但到了精品咖啡的时代，终于可以抬头挺胸堂堂正正地说：“来用优质原料吧！”谁都能轻易取得优质原料，咖啡是否好喝，所有人一喝便知晓。不仅是咖啡爱好者，连一般人都愿意掏钱买咖啡，这是精品咖啡问世后的一大变化。

在萃取部分，Café Bach采用的滤纸滴漏如今再度受到瞩目，手冲咖啡从欧美、日本扩展至亚洲、南美和非洲。

原料、烘焙、萃取，在各项条件日益优良的今天，如前所述对咖啡萃取的不当认知也越来越明显，在这样的情况下，我希望练习咖啡萃取“基础”的同时，可以把握学习的机会，所以在本书中可以学到Café Bach 40年来实行的“滤纸滴漏的萃取技术”。



以“基础”为核心，融入“应用”，琢磨出独特风格

咖啡店要用哪种方法、冲煮出什么味道的咖啡提供给顾客，是因店而异的。不过，在咖啡萃取最重要的“基础”当中融入“应用”，走出独特风格，可以说是每家店、每位技术人员的共同努力之处。自始至终都不能迷失于自我风格。特别是在萃取方面易于被“属于我的冲煮法”“只能这样萃取，这么做最棒”的自我想法所束缚。

新的萃取器具不断地被研发出来，对使用者而言选择的范围越来越广，算是相当轻松的时代。对于咖啡专家，或者以专家为目标的人们，我希望他们以基本的萃取技术为核心，通过应用技术的融入和愈发熟练的器具操作手法，呈现出咖啡的多层次味道，成为能够将这样的美味、乐趣带给大家的技术人员。

本书的对象从以咖啡专家为目标的人们或以专家身份而活跃的人们，到在家中享受“自行冲泡咖啡”的普通爱好者，这是本滤纸式手冲咖啡的技术书籍，针对Café Bach的滤纸滴漏法（基本技术、应用技术）和萃取器具进行深入详实的解说。

另外，书中也提到关于在Café Bach与咖啡萃取有密切关系的咖啡豆及萃取器具的销售、咖啡销售专家的养成及咖啡技术的提升。

如果读者能比较、验证书中讲解的萃取法和自身萃取法，将其活用于店内执行或日常生活中的咖啡时刻等，那将令人感到荣幸。

本书为日本旭屋出版社继《咖啡飘香100年：咖啡之神田口护的永续经营哲学》（译）和《咖啡馆开店教科书》（译）之后，第三本Café Bach的技术书系列。





第一章

销售咖啡





在Café Bach，咖啡的“萃取吧台”同时也是“咖啡豆销售专柜”，让咖啡的萃取与贩卖互相连结。这里将介绍Café Bach对销售咖啡的配置。



制作“好咖啡”

Café Bach自1974年开始进行自家烘焙以来，秉持着提倡、制作“好咖啡”的理念。“好咖啡”的基本条件为下列几点，是专业技术人员精心制作出的咖啡。

- ① 手工挑除会对味道产生不良影响的瑕疵豆，筛选出优质生豆。
- ② 烘焙至豆心都熟透。
- ③ 现烘。
- ④ 现磨、现冲煮。



因“居家咖啡” 消费群的壮大而采用滤纸滴漏

以咖啡店的身份销售咖啡豆，在饮料区喝咖啡，是为了让更多人爱上咖啡，为此需提高居家咖啡的需求与消费。

Café Bach早早就认识到在家冲泡饮用“居家咖啡”的重要性，开始进行自家烘焙时，便把原本的滤布滴漏萃取法换成滤纸滴漏。比起滤布滴漏或虹吸壶，滤纸滴漏能让新手也轻松操作，器具的准备、清洗和保养等也较为简便、卫生，因此容易进入家庭。

改成滤纸滴漏后的店内情况变成怎样呢？结果，成长为“咖啡豆专卖店”。

在兼卖饮料的自家烘焙咖啡馆中，因为喝饮料的需求比卖咖啡豆要高，造成很多店家的咖啡豆滞销。在那样的情况下，Café Bach以“顾客服务”为思考主轴的销售法和宣传法，让咖啡豆专卖店这部分得以持续成长。

在吧台进行“当面销售”

Café Bach为了有效发挥每款咖啡豆的特性，将其烘焙成浅烘焙豆~深烘焙豆，并销售世界各地20种以上的自家烘焙咖啡豆。丰富的种类是为了顺应顾客的多样喜好，另外，也是希望顾客可以了解因生产国、产地、烘焙度的不同而产生的口味差异，拓展顾客对咖啡的了解。

店内，在吧台萃取咖啡的工作人员身后（背后层架）并排陈列着装咖啡豆的罐子。工作人员扮演着“咖啡豆”和“顾客”间的沟通桥梁，完成与顾客边聊天边卖豆子的“当面销售”形式。

为了顺利卖出咖啡，将烘焙豆和萃取行为皆“可视化”非常重要。有些店为了引起顾客注意，会将咖啡豆直接放在顾客面前的吧台上，但Café Bach并不那么做，其中一项原因是不想让咖啡罐阻碍顾客看清萃取咖啡的过程，并且希望以“目前正在冲煮你的咖啡”的情景取信于顾客。

在层架上摆放咖啡豆的罐子，对判断烘焙豆的颜色浓淡与形状完整非常重要。为此必须花心思调整吧台到层架的距离、视线高低和光线明亮度等（详情请参考《咖啡馆开店教科书》）。另外，将豆子装入透明罐，依烘焙度不同在罐身贴上区分标签，按烘焙度分别摆放，这样可以让顾客了解烘焙度的区别，正确认清咖啡豆的质量。

在顾客面前进行萃取让顾客产生“好像在家也能简单完成”的想法。为了让豆子和器具的销售产生关联性，必须教导他们了解器具的使用方法，这时，在吧台不需刻意变换位置就能在顾客面前进行教学，所以吧台扮演的角色非常重要。

如此一来，Café Bach一边萃取咖啡，一边宣传、销售咖啡豆和萃取器具。萃取吧台既是“与顾客的接触点”，同时具备“咖啡豆专柜”的功能。

为了让顾客产生“试着在家冲泡咖啡”的念头，必须在吧台公开萃取过程，让顾客觉得可以轻松学会。





精品咖啡的销售

在日本，品尝精品咖啡是21世纪以后这十几年来的事。借着精品咖啡的问世，出现“让咖啡的美味与魅力广为流传，尽情享受咖啡”的潮流，对日本咖啡业界而言，这是可称之为“革命”的重大事项，是件好事。

对于精品咖啡，其根本的理念在于生产国和消费国共享咖啡文化与交易。近年来生产国的咖啡消费逐渐扩大，例如到目前为止属于咖啡输出国的巴西，因国内消费的增加，慢慢变成输入国。考虑到在不久的将来生产国成为消费国，“咖啡交易的计划性”和“与生产国间的协调性”越来越重要。

另一方面，对于消费者而言，“品尝享受咖啡”有了更重要的意义。精品咖啡容易先入为主，给人价高质优的印象，因此销售者要努力从每款咖啡豆拥有的背景与特性上下功夫，发挥其价值，让顾客乐在其中。

精品咖啡不仅只是高价、高质量的咖啡，其产地多位于中南美洲和非洲的贫穷国家，每一颗咖啡豆都与众多劳动者息息相关。赋予每一阶段劳力合理的报酬，买方认可其品质并以适当的价格买取，精品咖啡就像这样与生产国、消费国两者产生关连并保有价值。生产国和消费国共同理解 sustainability（保证咖啡质量及采买关系）和 traceability（产地履历），共享喜悦与欢乐，这便是精品咖啡的精髓所在。

咖啡专家应该致力于培养每个人对“咖啡的兴趣”。精品咖啡今后的销售量是否会增长与这一点关系重大。

培养销售咖啡的专家

“要怎么冲煮咖啡给顾客喝，才能让他们更好地享受咖啡？”为了将其重要性传达给即将成为专业人士的员工，Café Bach会定期举办咖啡研讨会及精品咖啡协会的活动，致力于推广、精进咖啡的知识及技术。

自20世纪70年代下半期起，有很多人到Café Bach拜访，希望学习萃取和烘焙的技术。当时很少有咖啡馆在吧台向不知来历和人品的访客传授技术，而且也不常有咖啡研讨会等活动，因此，有很多人是从小处慕名而来的。

之后，本店在技术指导方面也颇受好评，这与现在的Bach集团息息相关。在Café Bach学习后独立开店的连锁店面超过100间，日本各地的Bach连锁店家正往制作“好咖啡”迈进。



在吧台负责萃取咖啡

Café Bach会依工作人员各自的能力与资质，在店内工作半年左右的时间后，让他们在营业时间为顾客萃取咖啡。当然站在吧台之前，必须培训至不被客户投诉的程度，不过Café Bach的咖啡萃取标准，还是考虑到了经验尚浅的技术人员。

如果要求负责萃取的工作人员具备与老板或店长相同的技术程度，可能要花5~10年才可以。即使让经验尚浅的工作人员负责萃取，若事先做好烘焙之前的工作，在萃取部分不需要做大的调整即可完成。

让资浅的工作人员站在吧台冲煮咖啡给顾客喝，然后某一天，累积了经验的工作人员被常客称赞“你煮的咖啡越来越好喝了”，受到这样的鼓励而加倍努力以磨练技术。Café Bach是经过这样的过程来培育工作人员的。

Café Bach提供的咖啡，是以店中营业范围的有限条件内完成一定萃取标准的咖啡，即便如此依旧能充满信心提供给顾客美味的“好咖啡”。

取得咖啡技术资格

在Café Bach，以咖啡专家为目标的人员必要的学习项目是，让工作1年的同仁取得“咖啡达人（coffee meister）”的资格。

咖啡达人是指以学会更深入的咖啡知识和基本技术为基础，能提供给顾客丰富的咖啡生活建议的咖啡人员（服务人员），由日本精品咖啡协会于1999年创立，是日本最初的咖啡认定资格。

该咖啡达人的强项为，高于交易往来的自家烘焙咖啡店或公司所要求的专业性，在咖啡店或咖啡馆中与消费者实际接触，网罗为了向消费者推广咖啡（消费者教育）的必要学习内容。这项（消费者教育）在今后的时代，也是推广精品咖啡的关键所在。

取得咖啡达人的资格，别上认定徽章站在店内的Café Bach工作人员，从他们的身影会传来“自信”和“觉悟”。

咖啡达人是给欲成为咖啡专家者的教育课程，这是奠定未来的基础，更是开设咖啡馆的里程碑。

还有其他各种各样的咖啡技术资格，但取得资格不是唯一目的，重要的是通过资格认定将所学到的知识和技术活用于日常业务中。



参加咖啡竞技大赛

近年来的咖啡竞技赛越来越活跃。在这当中，日本精品咖啡协会（SCAJ）主办的咖啡比赛，也增加了竞赛项目，申请参赛的人数逐年增加。日本咖啡师锦标赛（JBC）、日本虹吸式咖啡锦标赛（JSC）、日本拉花锦标赛（JLAC）等，每年都聚集了高人气。受到“第三波咖啡热”的影响，2013年日本开始举办手冲咖啡锦标赛（JHDC），2014年举办日本咖啡冲煮大赛（JBRC）。在每年一次的SCAJ展示会中，场内进行着包括JHDC、JBRC等各种项目的大赛，可以看到连观众都很踊跃的盛大赛况。

为了学习或提高咖啡技术，像这样将咖啡竞赛当做一次机会或场合而把握住，订下目标努力学习也是一个方法。

经过出场比赛完成目标时，可以与顾客分享参赛经验，并活用其经验将咖啡的美味与乐趣同时传达给顾客。

第二章

咖啡萃取法



第二章讲述主要的咖啡萃取法和萃取器具，
并回顾其演变。



咖啡萃取法的演变

从20世纪后半期到现在，日本每个年代流行的萃取法各不相同。

- 20世纪60年代 流行滤布滴漏，普及滤纸滴漏
- 20世纪70年代 流行虹吸壶
- 20世纪80年代 滤纸滴漏普遍可见
- 20世纪90年代后半期 浓缩咖啡正式登场
- 2000年以来 流行意式浓缩咖啡机
- 2010年以来 手冲咖啡、虹吸壶风潮再现

手工
、
技术



滤布滴漏



滤纸滴漏



虹吸壶

咖啡萃取法可以说是从必要的“手工、技术”手法转变成“机械化”手法。

在下图中，滤布滴漏和滤纸滴漏，可由冲煮者控制大部分的萃取过程。不过从虹吸壶之后的器具，因对萃取时的热水温度要求很严格，用器具、机械进行萃取的比例升高。

机械化



爱乐压



法国压



意式浓缩咖啡机（全自动）

滤布滴漏

使用滤布（法兰绒），让热水流经咖啡粉进行冲煮的滴漏式萃取法。

滤布滴漏，由于法兰绒的内外侧可以分开使用、改变滤布的材质或长度、以点滴的方式冲煮等各项可以调整，能呈现出比滤纸滴漏更丰富的味道。其最大特色在于滤布滴漏特有的“温润味道”。

滤布滴漏大量冲煮时可以做出稳定的味道，但要想少量冲煮，必须有高度技巧。另外滤布的事前准备和事后清理也比较费时，因此无法深入家庭，主要在咖啡馆中使用。

虹吸壶

虹吸壶最初是作为家庭用器具进行销售的，但是因器具的使用复杂，所以无法深入家庭，和滤布滴漏一样，只在咖啡馆使用。

出于具有象征性的烧瓶器具和卤素灯泡表现出的视觉效果、与其他店家的差异性、在“第三波咖啡热”中造成的话题性等考量，还是有店家大胆选用虹吸壶。

20世纪70年代的第一次虹吸壶风潮中，因虹吸咖啡能过高温萃取而散发的浓郁香气成为注目的焦点。最近的虹吸壶热潮，则是为了品尝美味的精品咖啡而备受瞩目。

爱乐压

爱乐压是利用空气压力萃取咖啡的器具，在日本算是新面孔。把咖啡粉倒入筒状器具中，注入热水，在上方放置专用器具向下压（施加压力进行萃取）。

与法国压的最大差异在于萃取时间较短。在器具底部放上滤纸，经挤压进行过滤，所以咖啡颗粒比法国压更加细腻，味道较为滑顺。不需高度的萃取技术即可品尝到美味的咖啡，越来越多的店家引进当做推广咖啡兴趣的品项。

法国压

法国压在用杯测方法掌握精品咖啡的风味特性方面颇具效果，是最常用做此用途的萃取器具。

法国压是注入高温热水后静置一段时间再萃取，被归类为浸泡式（P.37）萃取。任何人都能轻松冲泡出稳定的味道，也不需花费太多时间进行事后清理，因此非常适合家庭使用。另外，因为不需要高度的萃取技术，对专家而言或许会感到技艺得不到施展。

法国压咖啡具有独特的滑顺滤渣口感，味道偏淡。

浓缩咖啡

使用意式浓缩咖啡机，利用气压萃取出意式浓缩咖啡。

在日本，由于星巴克咖啡的出现，拿铁和卡布奇诺登上咖啡馆的菜单选项，拉花艺术也大受欢迎。

精品咖啡问世后，有不少间自家烘焙咖啡店和咖啡馆引进意式浓缩咖啡机，作为表现精品咖啡的萃取装备。从那时起，浓缩咖啡豆也有了变化。在那之前的基本款一般使用深烘焙综合豆，但精品咖啡问世后开始使用中烘焙~中深烘焙的咖啡豆，有时也会选择单品咖啡豆。

在意大利当地的家庭中，习惯饮用用摩卡壶煮出的直火式浓缩咖啡；在日本一般则是用意式浓缩咖啡机冲煮，多半被视为在家以外品尝的咖啡。

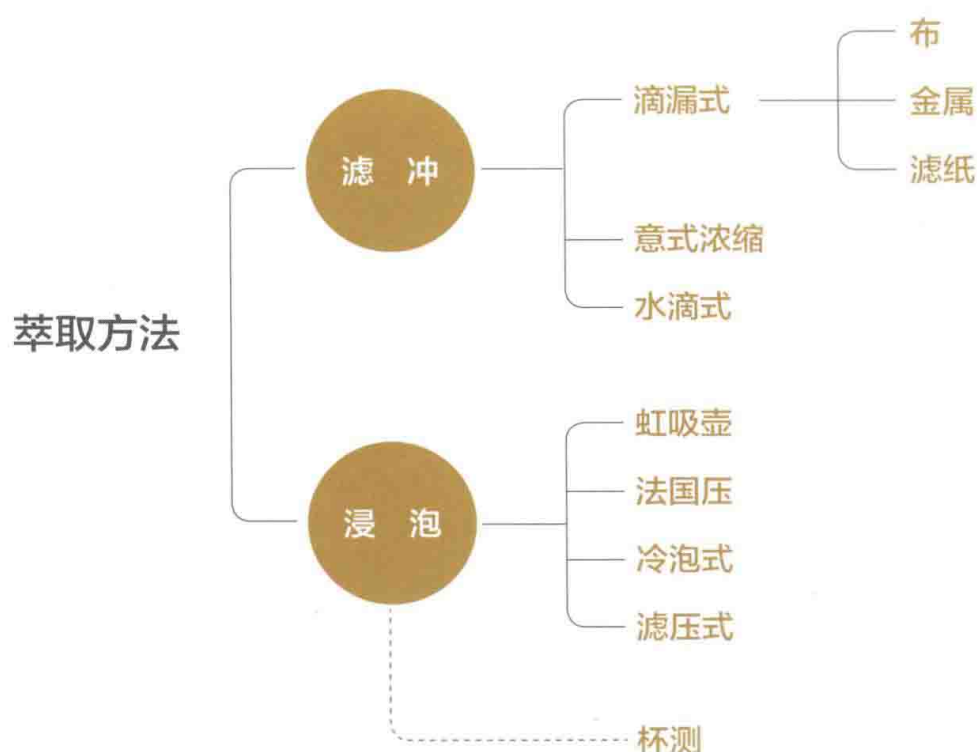
滤冲式萃取法和浸泡式萃取法

咖啡的萃取方法大致可分为“滤冲式”和“浸泡式”。

滤冲式是将咖啡粉当做过滤层，让热水流经的萃取方法，滴漏式、意式浓缩和水滴式咖啡皆归于此类。

浸泡式是将咖啡粉和热水混合均匀，静置一段时间后萃取的方法，虹吸壶、法国压、冷泡式、滤压式则属于此类。

因实际的程度差异，每种萃取法都具备滤冲和浸泡双重类型。



滤纸滴漏的基本技术

在Café Bach店内依菜单分别使用四种滤纸滴漏法，从基本款到变化款，提供多样化的滤纸滴漏咖啡，广泛对应不同种类与烘焙度的咖啡豆，钻研滤纸滴漏应用技术的同时稳固基本的萃取技术。





滤纸滴漏的分类

滤纸滴漏既简便又卫生，事后清理也轻松，因此是日本家庭中最普遍的萃取法。

滤纸滴漏属于**滤冲式萃取法**，也有浸泡的萃取样式。其代表性萃取法为单孔式美利达（Melitta）滤杯。

在Café Bach，使用的是结合萃取者的观点与厂商共同开发出的单孔、双孔滤杯，进行滤冲式萃取。

- | | |
|------------------|-------------------------|
| 滤冲式 ----- | 将咖啡粉当做过滤层，让热水流经该处的萃取法。 |
| 浸泡式 ----- | 混合咖啡粉和热水，静置一段时间后再萃取的方法。 |

滤纸滴漏的概念是将咖啡粉当做“过滤层器具”，其原理是通过热水的冲刷完全冲泡出咖啡成分。被冲洗的咖啡粉（粒子）表面，就像要填满与咖啡粉中间部分的浓度差般，成分在表面移动。成分的移动需要一定的时间，配合该时机分批注入几次热水的方式更为适当。

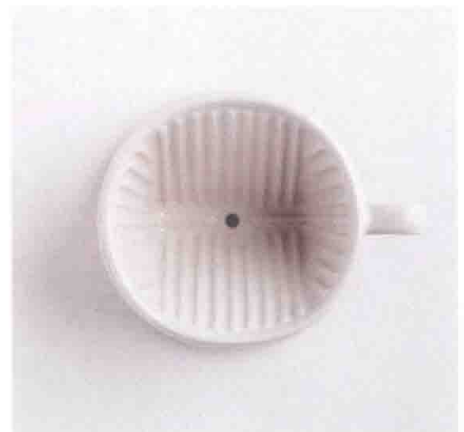
“滤冲”式的目标如同字面所示为“干净的口感”。过滤得越充分，通过舌尖和喉咙的就越会是滑顺、浓郁且口感清晰的好咖啡。

萃取器具和口味的关系



单孔 / 偏向浸泡的滤冲式

用滤杯计算萃取量的类型。咖啡粉闷蒸后（P.62），将热水一次性均匀地注入滤杯内进行萃取。因为单孔滤杯孔径小，咖啡粉长时间浸泡在热水中，是偏向浸泡式的萃取法。



Melitta（梅丽塔）的滤杯。图片中的滤杯没有杯数刻度，也有带刻度的Melitta（梅丽塔）滤杯。

三孔 / 滤冲式

用咖啡下壶计算萃取量的类型。通过下壶的刻度确认萃取量，分次注入热水的萃取法。因为有三个孔，所以热水滴落迅速。



Kalita（卡丽塔）式滤杯（波浪系列）。波浪形滤杯在平坦的底部开有3个孔洞，放上有20道波浪的专用滤纸进行萃取。

单孔 / 圆锥形 / 滤冲式

咖啡下壶计算萃取量的类型。过滤层为深圆锥形的大孔径单孔滤杯。分数次注入热水的萃取法。



HARIO（哈里欧）的V60滤杯，其特色是圆锥形，有螺旋状沟槽（spiral rib）的大孔径单孔滤杯。

单孔・双孔／滤冲式

用咖啡下壶计算萃取量的类型。使用Café Bach和厂商（三洋产业）共同开发的“Three for”滤杯。分数次注入热水的萃取法。关于“Three for”滤杯的介绍请参考P.52。



为了活用烘焙度进行萃取而开发出的“Three for”滤杯。单孔为1或2杯份、双孔为3～5杯份。

滤纸滴漏的特色

滤纸滴漏最大的特色有两点：

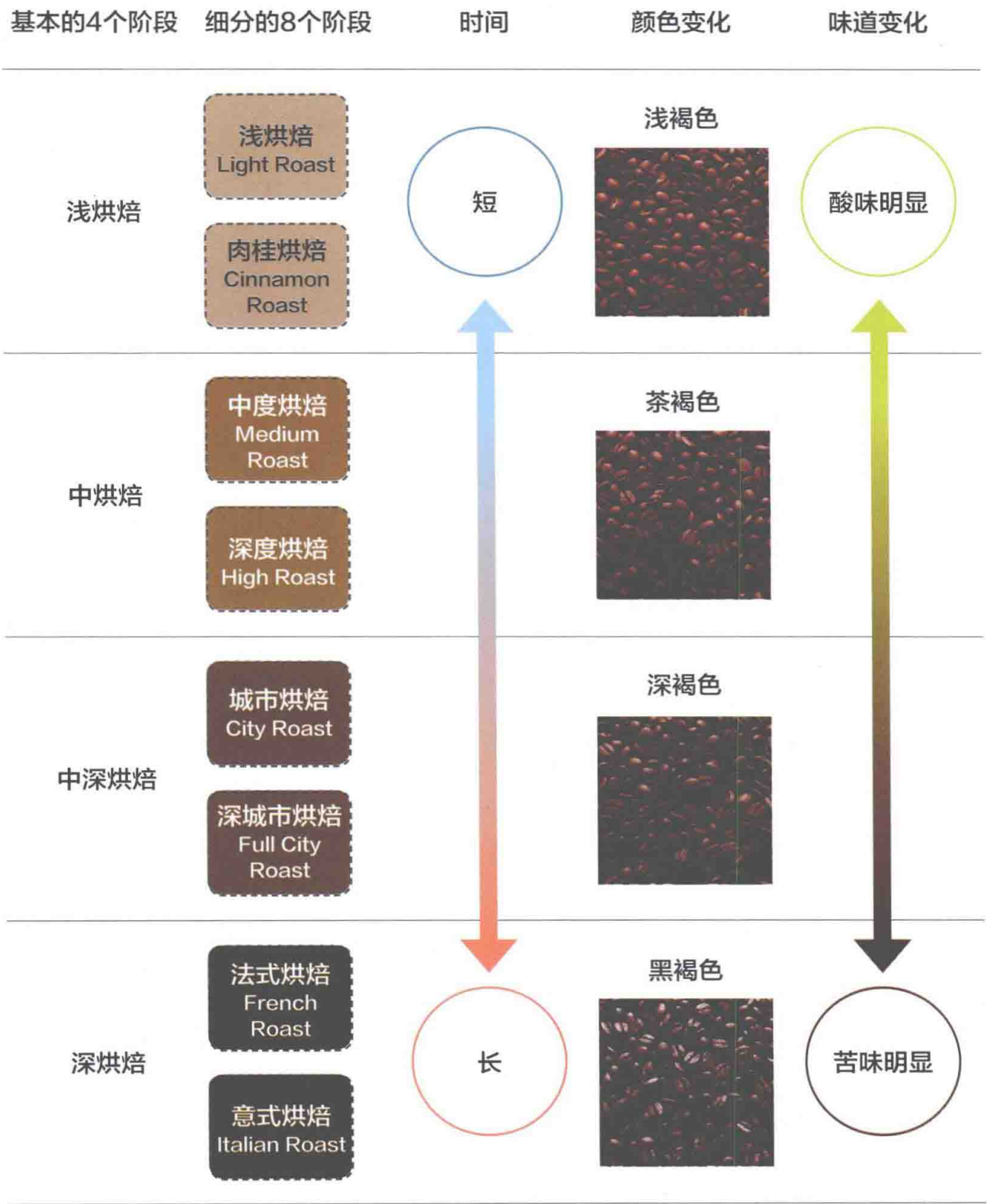
① 直接呈现因“烘焙度”不同而产生的味道变化

② 自由随兴地调整浓度

直接呈现因“烘焙度”不同而产生的味道变化

从浅烘焙咖啡到深烘焙咖啡，滤纸滴漏可以明确传递出每款烘焙豆的味道与变化。





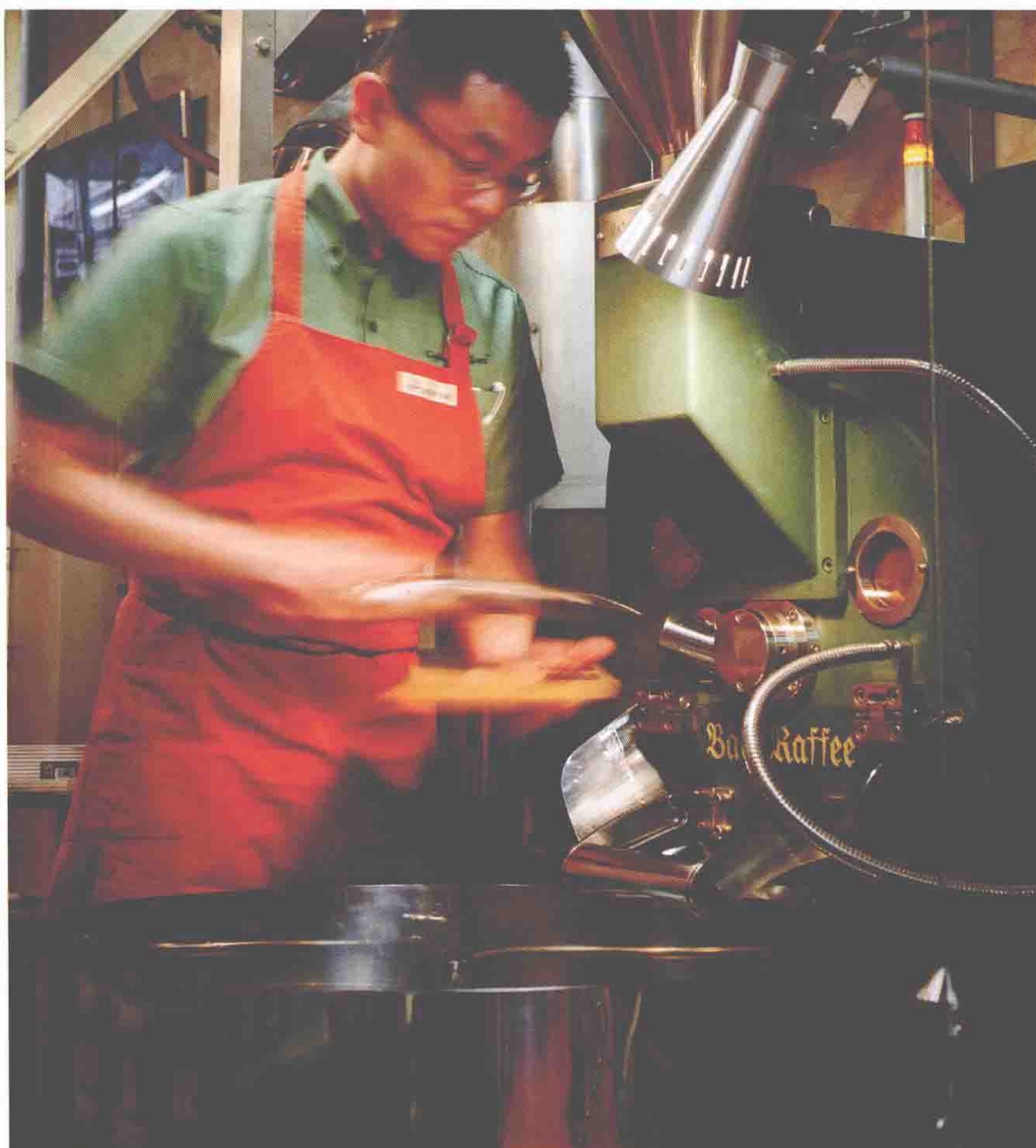
在Café Bach大致分成“浅烘焙、中烘焙、中深烘焙、深烘焙”4种类型进行烘焙，根据每款咖啡豆选择能发挥其特性的适宜烘焙度。

① 发挥咖啡豆的特性

② 依烘焙度表现出不同味道

这就是滤纸滴漏萃取法的要点。

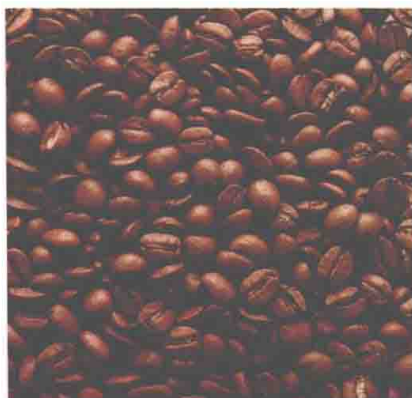
一般而言，浅烘焙、中烘焙、中深烘焙和深烘焙的咖啡各自具有以下特性。



唯有依咖啡的生产国、地域选择烘焙类型，并发挥每款咖啡豆的特性，才能彰显出烘豆师的本领。

浅烘焙

没有强烈的酸味与苦味，具有咖啡应有的香气及能喝下好几杯的清新味道。



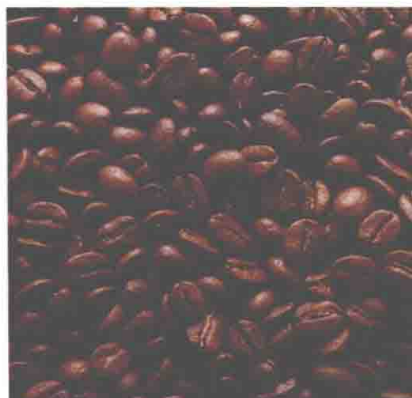
中烘焙

酸味丰富，具有独特风味。



中深烘焙

酸味和苦味平衡，调和地恰到好处。



深烘焙

带有苦味且口感浓厚，更具显著的风味特性。

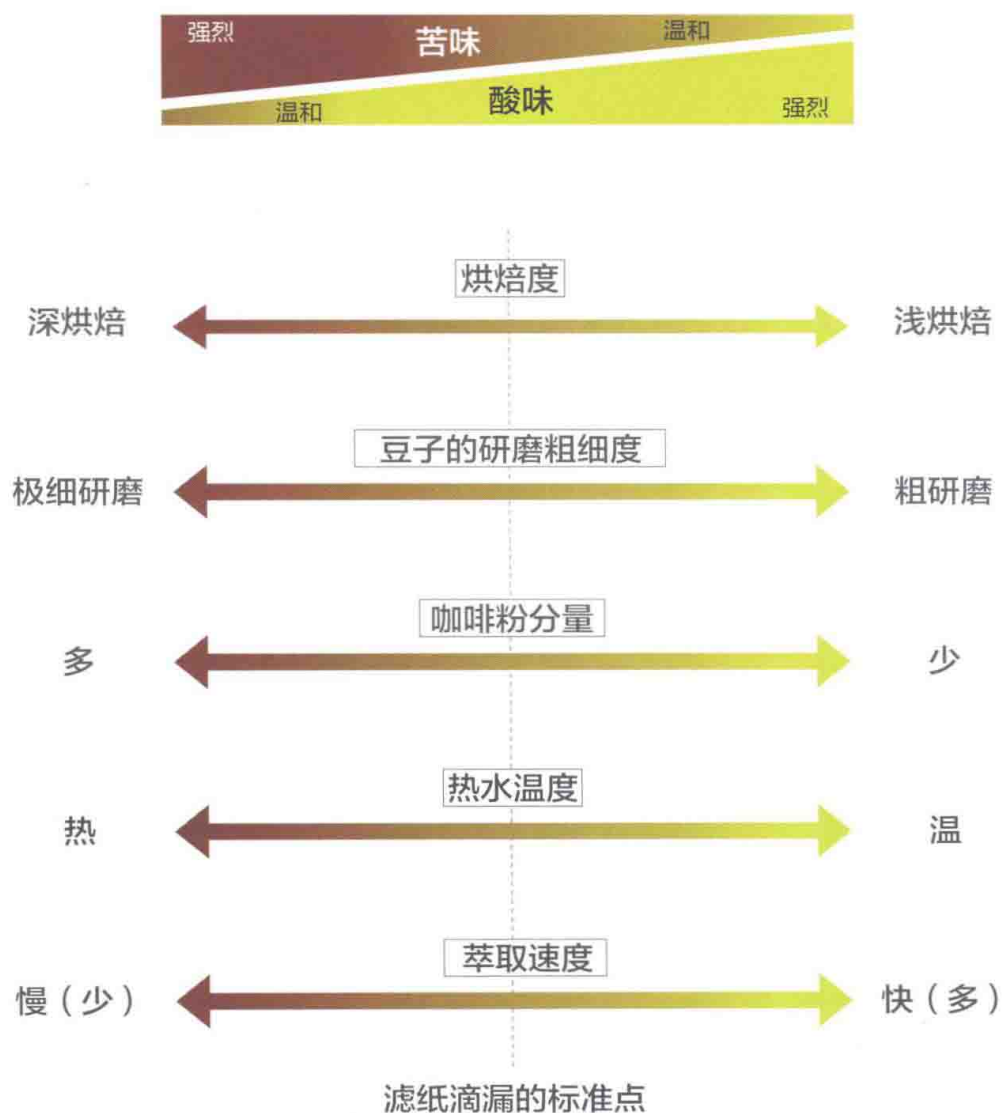


自由随兴地“调整浓度”

通过以下列举的5个主要项目（烘焙度、豆子的研磨粗细度、咖啡粉分量、热水温度、萃取速度），可以自由地调整咖啡的浓度及味道。

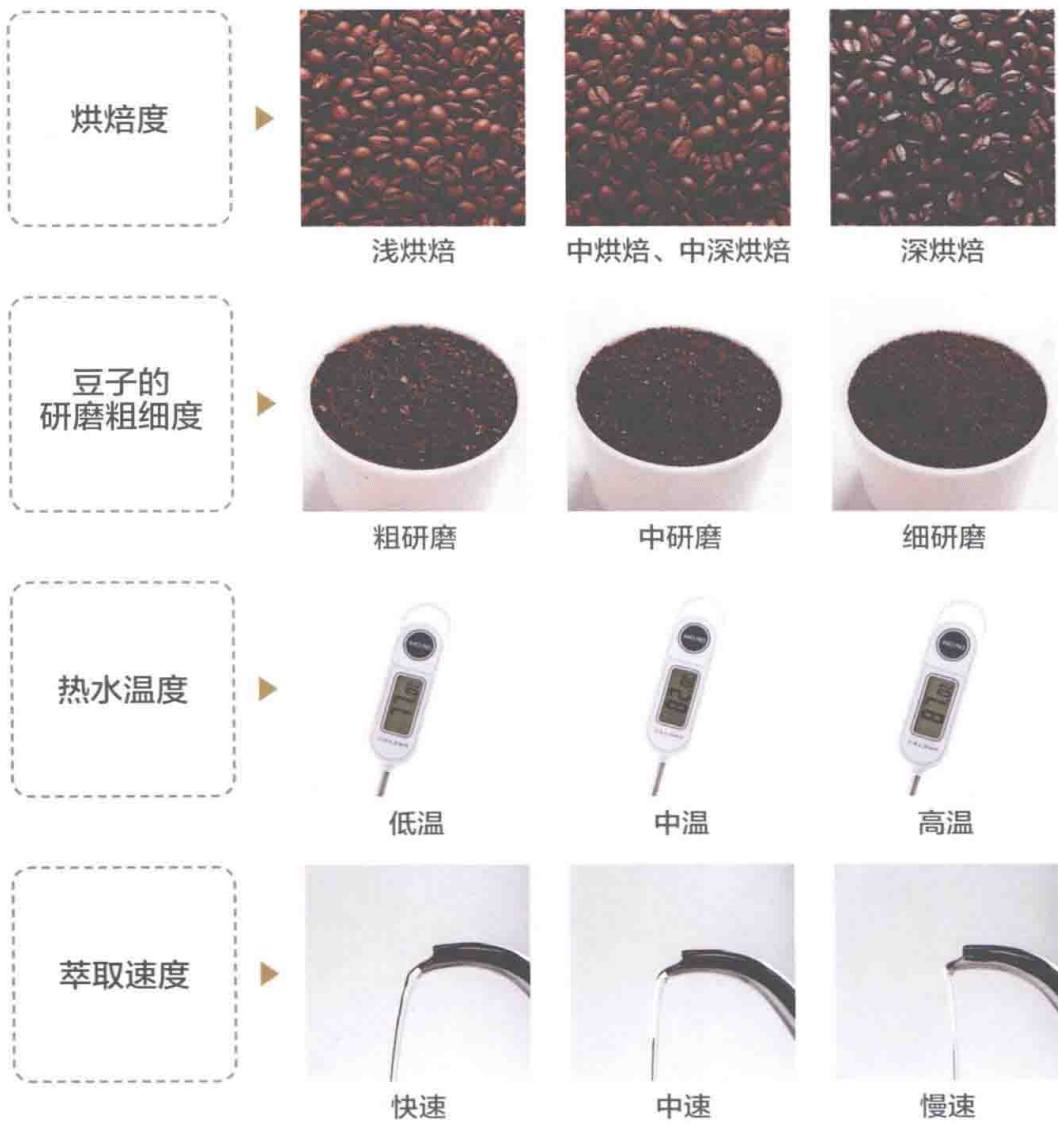
下表中显示出每种萃取法的差异。在滤纸滴漏，除了烘焙度以外的项目中，以各个箭头的中心位置为标准点。

味道的平衡



下表中，“中烘焙、中深烘焙”、“中研磨”、“中温”和“中速”这一列为萃取的中间值，偏右者味道较浓；偏左边者味道稍淡。通过自由组合下述烘焙度、豆子的研磨粗细度、咖啡粉分量、热水温度和萃取速度，可以进行广泛多样的萃取。

构成味道浓淡的要素



滤纸滴漏的 萃取器具

滤杯（Three for）

滤杯依器具的孔数、形状和材质等，各有不同的特色。味道的倾向也因器具而有所差异，所以滤杯的选择非常重要。

Café Bach使用白色陶瓷制的“Three for”滤杯。白色可以轻易发现脏污或异物，给人清洁的好印象。

“Three for”滤杯可以形成具有厚度的过滤层，通过下述三项设计，就能萃取出滑顺且浓郁的咖啡。

1 滤杯底部的沟槽大小

加大滤杯底部的沟槽（突起），确保咖啡液流通顺畅。沟槽发挥真空功能，通过沟槽向下排气，让咖啡液稳定如水柱般流向下壶。



滤杯底部加上沟槽的独家设计。

2 滤杯内侧的沟槽大小

加大且加深滤杯内侧的沟槽（突起），确保滤杯和滤纸间的适当缝隙。咖啡粉中的空气可以从该缝隙排出，能够充分闷蒸咖啡粉。



滤杯内侧从上到下加上沟槽。

3 滤杯的角度和形状

滤杯的角度略微狭窄。虽然加宽滤杯（过滤层变薄）容易让热水通过，但做出角度增厚过滤层，可以萃取出滑顺且浓郁的咖啡。

另外，椭圆形比正圆形更容易注入热水。



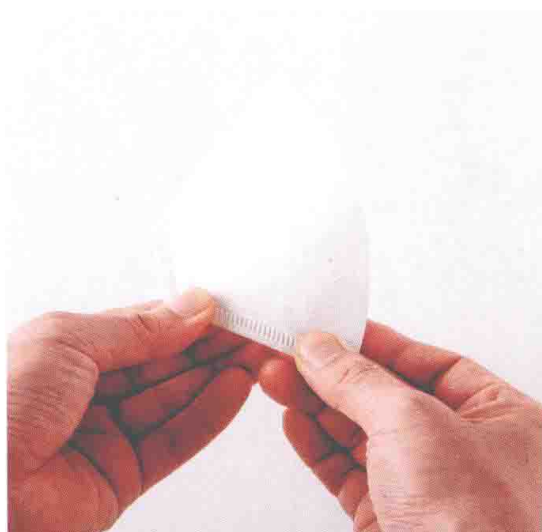
角度稍微狭窄的椭圆形滤杯。有单孔（萃取1或2杯用）和双孔（萃取3~5杯用）两种。

滤纸

滤纸要选择贴合滤杯的无杂质产品。

滤纸不是每次只折一张，一经开封就要整袋折好（通过整理可以确认是否有脏污或破损）。

事先将当天要使用的滤纸份数叠好，用不到的部分为了避免沾染气味先放入封闭容器中保存。



将每一张滤纸的侧边和底部进行折皱折叠（山折和谷折）。



完成后，将每十几张叠在一起整理成形（因为滤纸轻薄，叠在一起折比单张折更不容易破损）。将手指伸入滤纸内侧，调整滤纸形状，将底部两端折入内侧即完成。

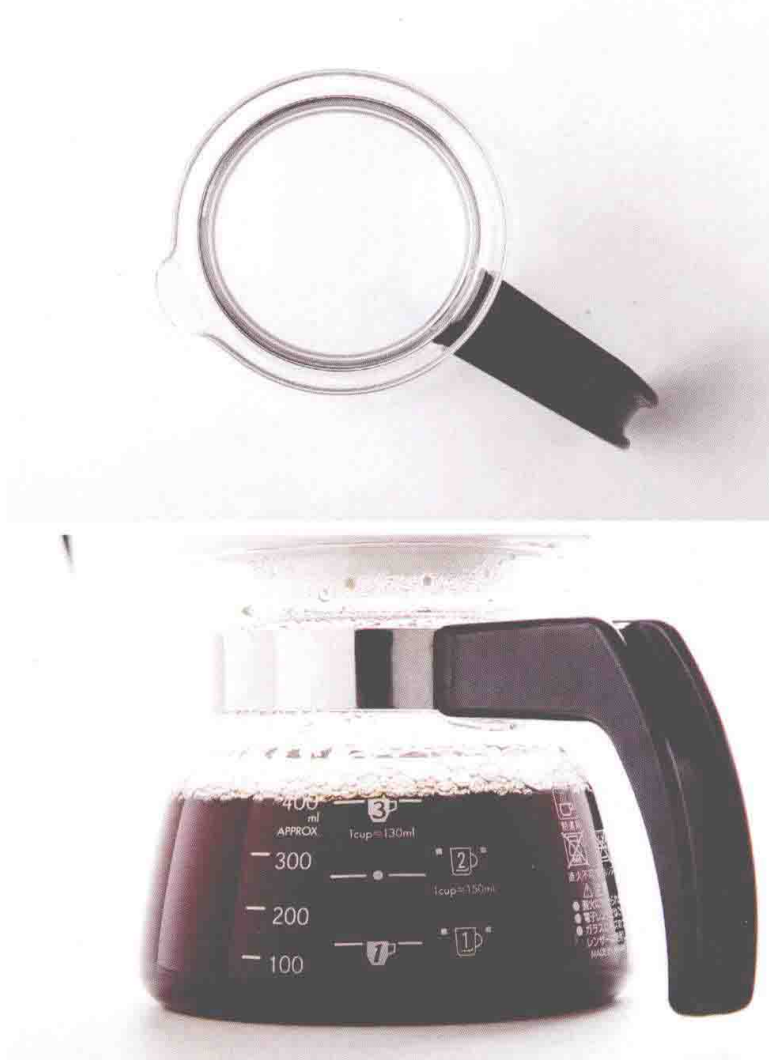


将当天的滤纸使用量事先叠好。

咖啡下壶

咖啡下壶最好选择附有萃取量和杯数刻度，底面积大者。有刻度容易配合浓度进行调整。此外，底部宽大，便于放在炉架上加热。

多数咖啡下壶的壶嘴和把手是水平的，实际要倒出咖啡时，这样的动线设计并不符合人体力学。因此，Café Bach使用的是把手位置经过改良的产品。



把手和壶嘴不是水平的，而是改良至稍微偏下方的位置。侧面附有萃取量和杯数的刻度。

手冲壶

手冲壶以能倒出粗细水流者为佳。热水水柱的大小对滤纸滴漏的萃取而言非常重要。



Café Bach使用YUKIWA（优可瓦）的手冲壶。把手部分有真空断热孔，因此不会烫手。为了满足两杯以上萃取量的点单，手冲壶的最低容量必须为1L。

完美萃取的 三大重点

“水柱大小”、“热水温度”和“闷蒸”
是影响成品味道的重要因素。

重点 ①

水柱大小

Café Bach最先进行的萃取练习是

“水柱大小”和“注水方法（P.66）”。

水柱大小以直径2~3mm为标准，通过比该标准小一点或大一点的水柱调整味道浓度。水柱大小不仅和“味道浓度”，也与“萃取时间”息息相关。

水柱小	——>	拉长萃取时间	——>	味道变浓
水柱大	——>	缩短萃取时间	——>	味道变淡



中速出水

直径2~3mm的水柱，呈直线状流下。



水柱小

热水稍微向手冲壶的壶嘴内缩流下。



水柱大

热水稍微向手冲壶的壶嘴前端蔓延流下。

重点 ②

热水温度

冲煮适温为82~83℃。过高或过低的水温都无法充分萃取出咖啡的美味。不过，在味道浓度的调整方面，必须控制在 $\pm 5^{\circ}\text{C}$ 的范围内。水温和浓度的关系如下：

水温 + 5℃	→	味道变浓
水温 - 5℃	→	味道变淡

总之，用高温冲煮咖啡容易萃取出苦味成分。

例如制作“冰咖啡”时，因为需要加入冰块，会稀释咖啡液，所以必须萃取得够浓，这时的水温就要比平常高，适温为87~88℃。



在沸腾的热水中加入冷水调整温度时，一定要用温度计测量。

重点 ③

闷蒸

利用第1次注水，让热水浸湿所有咖啡粉的过程叫做闷蒸。因为这种情况看起来就像在蒸馒头，所以称之为“闷蒸”。

萃取过程中，利用最先进行的闷蒸，让咖啡粉散开，膨胀成具有厚度的过滤层。通过该步骤能够充分释放出咖啡成分，可以进行有效的萃取。

闷蒸时间短



味道寡淡

闷蒸时间长



充分释放出味道



第1次注水，用直径2~3mm的细水柱让热水均匀浸湿所有咖啡粉。如果水柱过大，过滤层会塌陷，之后的闷蒸就无法顺利进行。



闷蒸20~30秒。这时，可以用咖啡粉的膨胀状态确认闷蒸是否顺利进行。膨胀成汉堡状，就是充分闷蒸的表现（※依使用的咖啡豆烘焙度和咖啡粉分量，膨胀程度多少有些差异）。若顶部稍微下陷，咖啡粉呈现静止状态，表示闷蒸结束。与杯数无关，闷蒸需花费20~30秒才能充分。

闷蒸时流出的咖啡液浓度最高。这些咖啡液所含的成分以苦味为主。希望萃取出苦味和浓郁度时，可以增加闷蒸时间。



滤纸滴漏的基本萃取法

关于咖啡豆

- ① 最好用现烘、现磨的新鲜咖啡豆。如果不是现磨的咖啡粉，需要松散后再使用。
- ② 刚烘焙好的咖啡豆含有较多的二氧化碳，因此最好使用烘焙完成2天以上的豆子。将高温热水注入含气量高的咖啡豆中会喷出大量泡沫，无法进行适当的闷蒸，味道也会变差。这时如果用低温热水（77~78℃）舒缓地冲煮，就算含有二氧化碳也能进行闷蒸。
- ③ 烘焙完成2天以上的咖啡豆，必须用高温萃取。放置数日的咖啡豆由于对热水的锁水能力变差，如果不用较高的水温（87~88℃）则无法释放出味道与香气，会变成水味较浓的咖啡。
- ④ 咖啡豆的研磨度（研磨系数mesh）决定咖啡的味道。滤纸滴漏基本上是用“中研磨”的豆子。豆子磨得越细味道越浓，磨得粗则味道越淡。

刚烘焙好的咖啡豆——→用低温热水（77~78℃）萃取
放置数日的咖啡豆——→用高温热水（87~88℃）萃取

细研磨度——→味道变浓
粗研磨度——→味道变淡

配合烘焙度的咖啡豆分量

使用器具

- 咖啡量匙 (KONO科诺) 1匙=约10g
- 滤杯 1或2杯份使用 “Three for 101”
3杯份使用 “Three for 102”

浅烘焙

杯数	1杯	2杯	3杯
粉量	 1匙 (10g)	 1.5匙 (15g)	 2匙 (20g)
萃取量	150~180mL	300~360mL	450~540mL

中烘焙 · 中深烘焙

杯数	1杯	2杯	3杯
粉量	 1匙 (10g)	 1.8匙 (18g)	 2.5匙 (25g)
萃取量	150~180mL	300~360mL	450~540mL

深烘焙

杯数	1杯	2杯	3杯
粉量	 1.2匙 (12g)	 2匙 (20g)	 2.7匙 (27g)
萃取量	150~180mL	300~360mL	450~540mL

※冲煮3杯以上时，Café Bach会使用两个以上的1或2杯用单孔滤杯进行萃取。

注水方法（基本型）

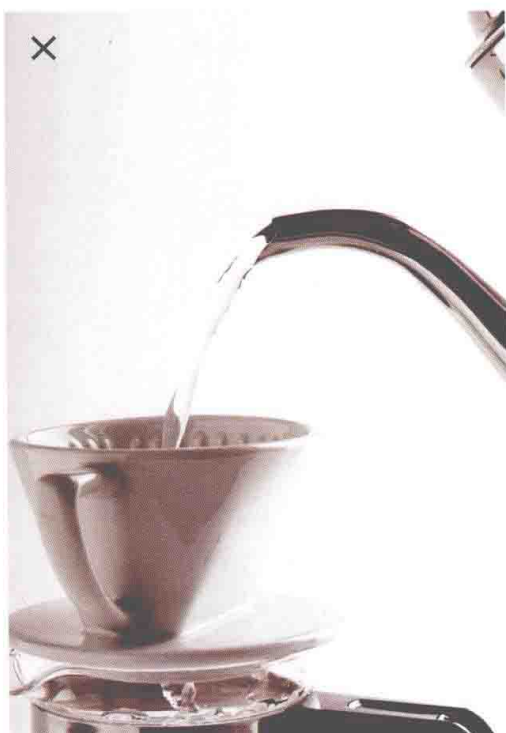
- ① 将手冲壶前端靠近咖啡粉，从稍低的位置起呈直线状往下倒水（**垂直地倒在咖啡粉上**）。调整垂直倒水时的注水量（热水水势）也是重点之一。
- ② 配合滤杯形状（椭圆形或圆形），从中间向外像是写日文“の”字般注水。
- ③ 如同“将热水放上”般慢慢地注水。

正确的
注水范例



用直径2~3mm的水柱注水。若出水量太大，则因无法计算而产生误差，因此要勤加练习。练习时用冷水即可。

错误的注水范例

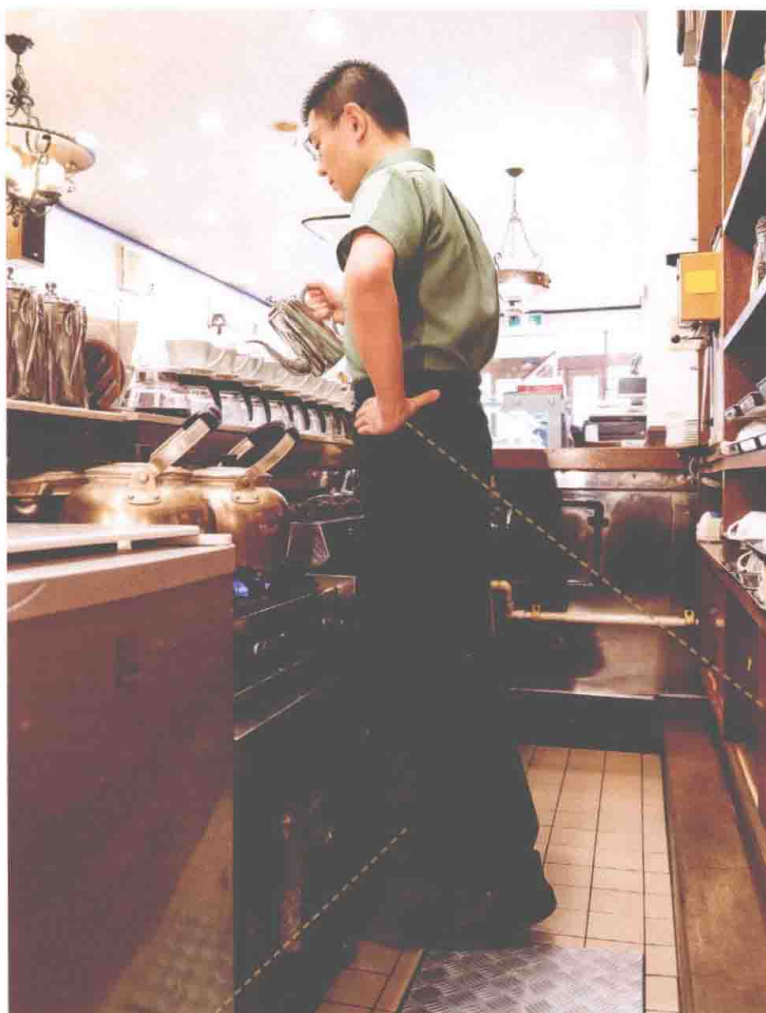


注水角度倾斜且水势过大，不可以上下（像是在空中画圆般）移动手冲壶。因为滤冲式滴漏是将咖啡粉作为过滤层，注水倾斜或水势过大会让过滤层塌陷，成为萃取出不良物质的原因。



不可以从高处注水。从高处注水，热水会带入空气形成漩涡状。

注水时的
正确姿势



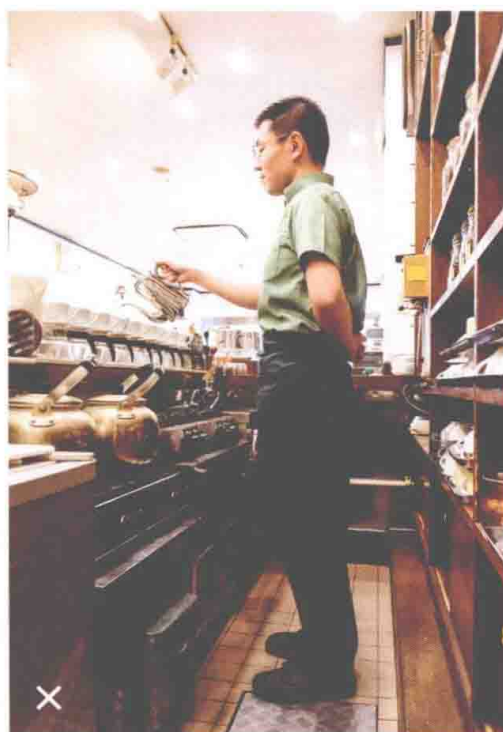
这里是重点

这里是重点



- ① 拿手冲壶那一侧的脚稍微往前踩，另一侧的手叉在腰上支撑身体。这是长时间站立萃取也不容易疲劳的姿势。
- ② 不要上下移动手冲壶，从一定的高度稳定地注水。
- ③ 以向前踏出的脚为支撑点，配合手部动作移动全身。**不要只做手部动作**，利用身体的配合注水，就能倒出正确大小的水柱和水势。

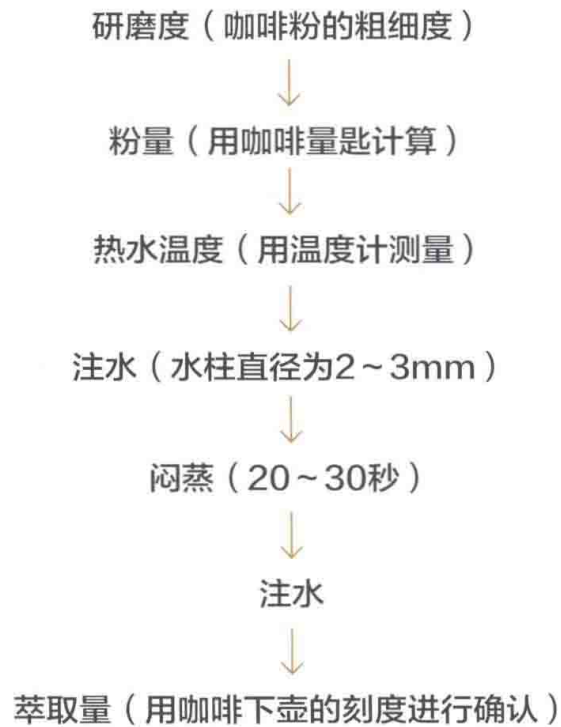
注水时的错误姿势



直立站姿不稳定。另一只手没起到支撑身体的作用。注水时只有手腕在动，并且伸出手腕注水。以上都是错误示范。



萃取过程



在萃取过程中，无法用器具测量是味道产生偏差的主要原因，因此要尤其注意水柱的大小。

Bach综合咖啡



综合巴西、哥伦比亚、危地马拉和巴布亚新几内亚的咖啡豆，以中深烘焙而成的“Bach综合咖啡”。在浅烘焙到深烘焙这四种综合咖啡当中，算是Café Bach的招牌综合咖啡。从下一页起会讲解使用“Bach综合咖啡”萃取一杯份、两杯份和三杯份的方法。

使用单孔滤杯 萃取一杯

正确且美味地冲煮出一杯咖啡，是滤纸滴漏萃取的首要步骤。

萃取咖啡时，粉量要多到足以形成具有厚度的过滤层，才能萃取出味道滑顺且稳定的咖啡。也就是说，冲煮一杯以上的分量，更容易有稳定的品质，而冲煮一杯会比较困难。

使用同样的咖啡豆萃取一杯、两杯、三杯时，**萃取出的每一杯味道、颜色和浓度皆相同**，是咖啡萃取的要点。另外，重要的是在基本萃取当中（与萃取杯数无关）**第1次注水→闷蒸→第2次注水**，要尽可能小心谨慎地注水以充分释放出味道。

只萃取一杯时，味道通常会偏淡，用细小的水柱使其充分渗透进行萃取是重点。

滤 杯：Three for 101

咖啡豆：中深烘焙10g、中研磨

水 温：82~83℃

萃取量：150~180mL



准备的主要器具：滤杯、滤纸、咖啡下壶、手冲壶、咖啡量匙、温度计

准备



将咖啡粉放入滤杯，轻拍滤杯使咖啡粉平整。平整的表面容易让热水均匀渗入，闷蒸才能顺利进行。



- ① 将煮沸的热水倒入手冲壶，加入冷水调整温度，用搅拌棒搅拌均匀。壶内热水需装至八分满（必须有一定的重量才能倒出细水柱）。
- ② 温度降至82～83℃即准备完成。为了不使萃取失败，一定要用温度计测量水温。

第1次 注水

将手冲壶前端靠近咖啡粉，用直径2~3mm的细水柱从中心向外侧像是写日文“の”字般小心地注水。热水浸湿所有咖啡粉后暂停注水。

1



2



3



注水时不要超过边缘



不要注水至滤杯边缘，
防止过滤层塌陷，造成
边缘部分的过滤层变
薄，萃取出浓度低的液
体（※第2次之后的注
水也一样）。



闷蒸



闷蒸20~30秒。咖啡粉膨胀成汉堡状就是充分闷蒸的表现。



咖啡粉顶端微陷，状态趋于平静即表示闷蒸结束。

第2次
注水

用直径2~3mm的细水柱，从中心向外侧像是写日文“の”字般小心地注水。

1



2



水不要倒至咖啡粉的边缘（最外圈）。
让水在过滤层间反复渗透，充分萃取出
咖啡成分。

3



4



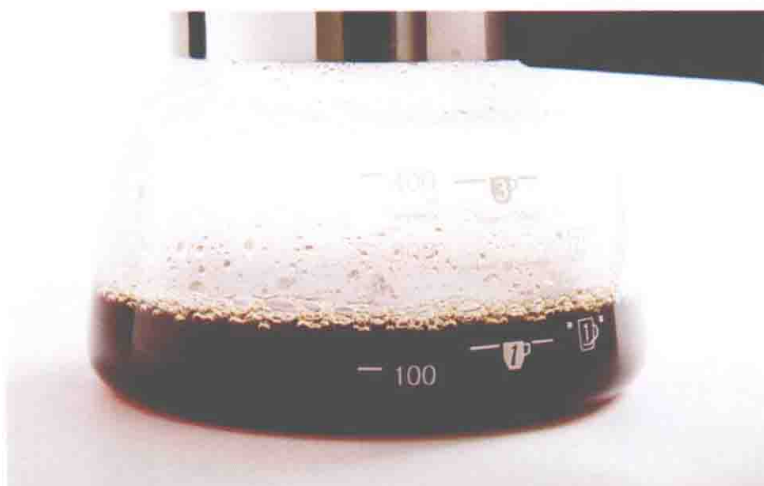
中央略微凹陷后进行第3次注水。

第3次 注水

用直径2~3mm的细水柱，从中心向外侧像是写日文“の”字般小心地注水。中央略微凹陷后再进行下次注水，直到达到所需的萃取量。



达到下壶刻度的萃取量后，移开滤杯，停止萃取。从第1次注水起总共过滤4或5次。※Café Bach会多萃取一些进行试喝。



使用单孔滤杯 萃取两杯

使用同样分量的咖啡豆冲煮一杯、两杯时，各自的味道、颜色和浓度产生极大落差就不能算是合格的咖啡。对专业人员而言追求稳定性和再现性，必须随时都能做出品质恒定的咖啡。

萃取两杯份的要点是，**改变前半段和后半段的“水柱大小”**。在萃取过程中，越到后半段越容易释放出杂质，因此**后半段要稍微加大出水量**，从而缩短萃取时间。

滤 杯：Three for 101

咖啡豆：中深烘焙18g、中研磨

水 温：82~83℃

萃取量：300~360mL

准备



将咖啡粉放入滤杯，轻拍滤杯使咖啡粉平整。

在手冲壶中倒入82～83℃的热水备用。

第1次 注水

将手冲壶前端靠近咖啡粉，以直径2~3mm的细水柱，从中心向外侧像是写日文“の”字般小心地注水（※不要让水注到咖啡粉边缘，第2次之后的注水也一样）。热水浸湿所有咖啡粉后暂停注水。



闷蒸

闷蒸20～30秒。



第2次
注水

用直径2~3mm的细水柱，从中心向外侧像是写日文“の”字般小心地注水。

1



2



3





4



5

中央略微凹陷后进行
第3次注水。



6

第3次之后的注水

接下来是后半段的注水。稍微加大出水量，从中心向外侧像是写日文“の”字般小心地注水。中央略为凹陷后再进行下次注水，直到达到所需的萃取量。

1



2



3





达到下壶刻度的萃取量后，移开滤杯，停止萃取。从第1次注水起总共过滤6或7次。

使用双孔滤杯 萃取三杯

萃取三杯份时，咖啡豆的分量比一杯份、两杯份要多，萃取的时间会增加。时间长了，会释放出杂质、涩味等成分，因此在前两次注水时充分萃取出味道，并增加第3次注水后的出水量，通过调整萃取时间保证味道的完美。

滤 杯：Three for 102

咖啡豆：中深烘焙25g、中研磨

水 温：82~83℃

萃取量：450~540mL

准备

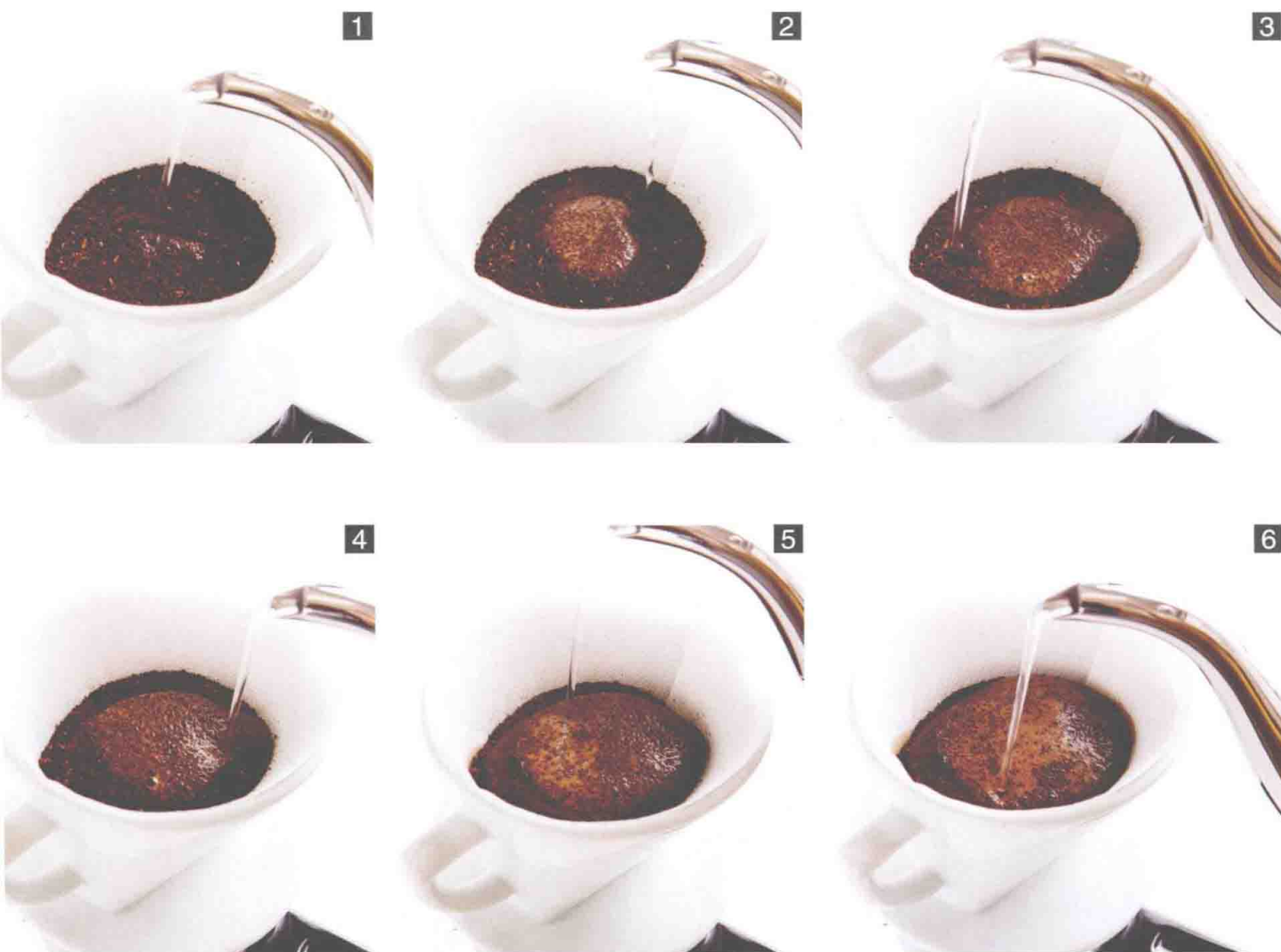


将咖啡粉放入滤杯，轻拍滤杯使咖啡粉平整。

在手冲壶中倒入82～83℃的热水备用。

第1次 注水

将手冲壶前端靠近咖啡粉，用直径2~3mm的细水柱从中心向外侧像是写日文“の”字般小心地注水（※不要让水注到咖啡粉边缘，第2次之后的注水也一样）。热水浸湿所有咖啡粉后暂停注水。





闷蒸

闷蒸20~30秒。



第2次 注水

用直径2~3mm的细水柱，从中心向外侧像是写日文“の”字般小心地注水。

1



2



3



4

中央略微凹陷后进行
第3次注水。



第3次之
后的注水

接下来的第4次注水、第5次注水等，随着次数的增加加大出水量。从中心向外侧像是写日文“の”字般注水。中央略微凹陷后再进行下次注水。

1



2



3



4



热水一旦沉下去就会产生涩味。

5



6



7



8



出水量增加，所以咖啡粉的边缘上升。



达到下壶刻度的萃取量后，移开滤杯，停止萃取。从第1次注水起总共过滤9次。



滤纸滴漏的应用技术

由滤纸滴漏的基本技术发展而成的应用萃取法。本章列出在Café Bach实地操作的三种应用萃取法进行解说。

三种应用萃取法

Café Bach依菜单分别使用四种滤纸滴漏法。有第三章介绍的基本萃取法，以及从基本技术衍生而出的下列三种应用萃取法。

- ① 浓咖啡冲煮萃取法
- ② 淡咖啡冲煮萃取法
- ③ 点滴法

- 搭配基本法和应用法，能进行多种类型的萃取。
- 使用不同烘焙度、种类的咖啡豆，可以提供多款咖啡，这也是滤纸滴漏的主要特色。

对①②③各项萃取法所需的咖啡粉量和咖啡豆的研磨度（研磨系数）整理如下表所示。

	粉量（1杯份）	研磨度
淡咖啡	 咖啡量匙0.8~0.9匙 (8~9g)	 稍粗
一般咖啡	 咖啡量匙1匙（10g）	 中研磨
浓咖啡	 咖啡量匙1.2匙（12g）	 稍细
点滴法	 咖啡量匙2.5匙（25g）	 稍粗

※使用KONO（科纳）的咖啡量匙

①浓咖啡冲煮萃取法

这是为了冲煮出浓咖啡液的萃取法。用于冰咖啡或咖啡欧蕾这种加入冰块或牛奶稀释的饮品，或者像维也纳咖啡般加入其他配料的咖啡（维也纳咖啡加鲜奶油）等。

冲煮浓郁的咖啡，要使用中深烘焙～深烘焙的咖啡豆，粉量稍多，研磨系数为中研磨～中细研磨（※咖啡豆的烘焙度和研磨度依菜单而异，参考P.106～P.108）。以似断非断的高温细小水柱进行冲煮，释放出咖啡的苦味成分，并且减少萃取量。

最后冲泡出的咖啡，除了具有咖啡应有的苦味和浓郁度外，还因为渗透均匀，成为口感清爽、纯净的好咖啡。

烘 焙 度：深烘焙或中深烘焙

研 磨 度：中研磨或中细研磨

咖啡粉量：较多（1杯12g、2杯20g）

水 温：较高（比适温高5℃为87～88℃）

萃 取 量：较少（1杯100mL、2杯200mL）

准备

在手冲壶中倒入八分满的热水备用。水温为较高温的87～88℃。

在滤杯上放好咖啡粉。粉量稍多，冲煮1杯要用12g。



第1次 注水

将手冲壶前端靠近咖啡粉，用似断非断的细小水柱，从中心向外侧像是写日文“の”字般小心地注水（※不要让水注到咖啡粉边缘，第2次之后的注水也一样）。热水浸湿所有咖啡粉后暂停注水。

1



2



3



4



闷蒸

闷蒸20~30秒。闷蒸时间适当增加，可以让味道充分释放出来。



第2次之 后的注水

用似断非断的细小水柱，从中心向外侧像是写日文“の”字般小心地注水（※一直到最后都保持这样的注水法）。中央略微凹陷后再进行下次注水。

1



2



3



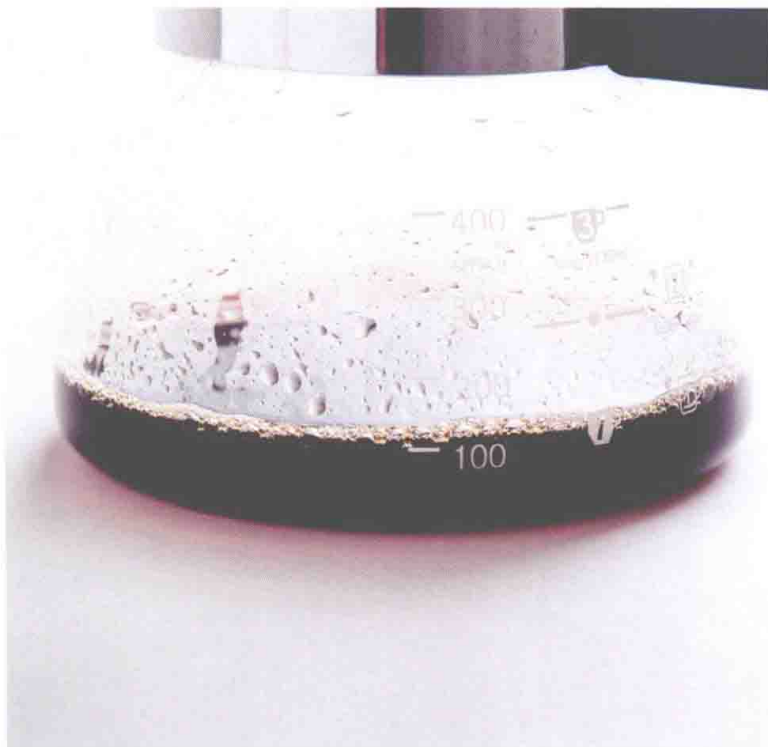
水不要倒至咖啡粉的边缘（最外圈）。通过在过滤层间反复渗透，充分萃取出咖啡成分。

4



5





达到下壶刻度的萃取量（100mL / 1杯）后，移开滤杯，停止萃取。
从第1次注水起总共过滤4次。

浓咖啡的冲煮萃取要点

- 水柱细小：以“似断非断的水柱”为标准。
- 不要注水至咖啡粉边缘：在过滤层中充分渗透。



冰咖啡

烘 焙 度：深烘焙

研 磨 度：中细研磨

咖啡粉量：1杯12g、2杯20g

水 温：87~88℃

萃 取 量：1杯100mL、2杯200mL

Café Bach的“冰咖啡”是接到客人点单后才萃取制作，因此可以让客人享受到现煮咖啡的新鲜美味。将萃取出的咖啡，倒入装有冰块的玻璃杯中搅拌均匀。用甜点专用的制冰机做出更冰、更坚硬的冰块，一直喝完都不会融化。并附上自制的糖浆（※）和牛奶。

※在调理机中倒入500mL的水和320g的细砂糖搅打2~3分钟，直到细砂糖溶解为止。刚开始会呈现混浊状，静置片刻即变透明。倒入其他容器中冷藏保存。



咖啡欧蕾

烘 焙 度：深烘焙

研 磨 度：中细研磨

咖啡粉量：1杯12g、2杯20g

水 温：87~88℃

萃 取 量：1杯100mL、2杯200mL

图片中是Café Bach的“热咖啡欧蕾”和“冰咖啡欧蕾”。从萃取好的100mL咖啡中取70mL倒入杯子，再加入150mL的热奶泡调成一杯热咖啡欧蕾。冰咖啡欧蕾则是在100mL的咖啡中加入50mL的牛奶调制而成。热咖啡的牛奶含量较多，冰咖啡中则是咖啡含量较多。



维也纳咖啡

烘 焙 度：中深烘焙

研 磨 度：中研磨

咖啡粉量：1杯12g、2杯20g

水 温：87~88℃

萃 取 量：1杯100mL、2杯200mL

图片中是Café Bach的“维也纳咖啡”。在萃取好的100mL咖啡中，加入2茶匙细砂糖搅拌均匀，挤入用乳脂肪含量40%的鲜奶油打发而成的发泡奶油霜，并撒上糖粒。

② 淡咖啡冲煮萃取法

淡咖啡通常被称做美式咖啡，一般是用热水稀释一般的黑咖啡而成，不过在Café Bach，是通过调整咖啡豆和粉量冲煮出的整体味道清淡的咖啡。

在Café Bach使用的咖啡豆中，偏好选用中烘焙的温和综合咖啡豆和轻烘焙的清香综合咖啡豆，不过也有人喜欢中深烘焙和深烘焙。

因为要冲煮淡咖啡，所以减少咖啡粉量，用稍粗的系数研磨，并在第2次注水之后以稍大的出水量注水，加快注水速度，以此取得较多的萃取量。

萃取出来的咖啡，整体味道均匀且口感轻柔，和单纯用热水稀释的咖啡不同。

烘 焙 度：中烘焙（温和综合咖啡豆）
浅烘焙（清香综合咖啡豆）
※也可以用中深烘焙、深烘焙
研 磨 度：比中研磨略粗
咖啡粉量：较少（1杯8~9g、2杯14~15g）
水 温：适温（82~83℃）
萃 取 量：较多（1杯200mL、2杯400mL）

准备

在手冲壶中倒入八分满的热水备用。水温为适温的82～83℃。

在滤杯上放好咖啡粉。减少粉量，冲煮1杯要用8～9g。



第1次 注水

将手冲壶前端靠近咖啡粉，用直径2~3mm的细水柱，从中心向两侧像是写日文“**の**”字般小心地注水（※不要让水注到咖啡粉边缘，第2次之后的注水也一样）。热水浸湿所有咖啡粉后暂停注水。



闷蒸

闷蒸20~30秒。粉量较少，膨胀度也随之变小。



1

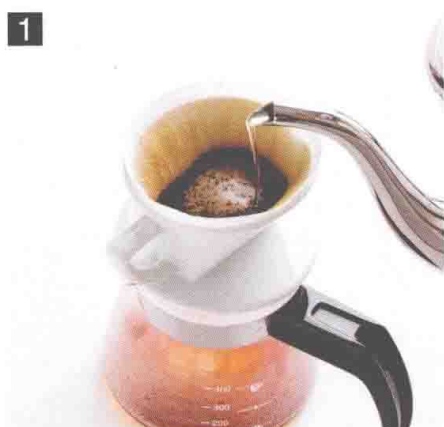


2

第2次 注水

稍微加大出水量，并慢慢地加快注水的速度。中央略微凹陷后再进行下次注水。

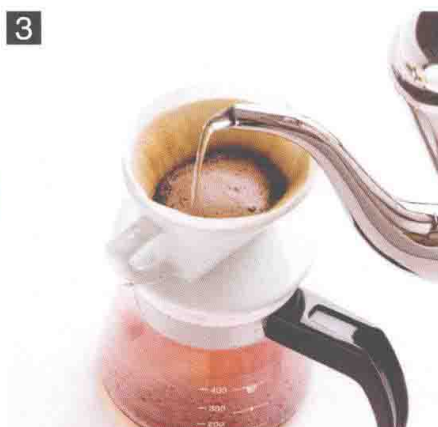
1



2



3



4



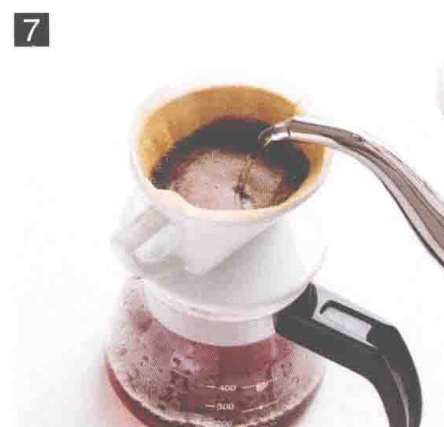
5



6



7



8



9





达到下壶刻度的萃取量（200mL / 1杯）后，移开滤杯，停止萃取。
从第1次注水起总共过滤5或6次。

淡咖啡的冲煮萃取要点

- 第2次注水之后，稍微加大出水量，并加快注水速度。

温和综合咖啡



使用Café Bach的“温和综合咖啡豆”，用淡咖啡冲煮萃取法冲煮出的咖啡（Café Bach通常是用基本萃取法制作“温和综合咖啡”）。

③点滴法

将热水点滴式注入，冲煮出精华般浓度的咖啡萃取法。

点滴法也经常用于滤布滴漏。在点滴法中，通常使用2.5倍量的深烘焙咖啡豆，为了完成“垂直滴落热水”的动作，必须使用较大的滤杯（在Café Bach使用3～5人份的双孔滤杯）。

萃取浓咖啡时，一般会提高水温，但是点滴法因萃取时间长，后半段容易释放出杂质等成分，为了减少杂质，要将水温降至77～78℃。另外研磨度也一样，萃取浓咖啡时一般使用细研磨，但为了平衡粉量和萃取量，研磨得稍微粗些，并且减少萃取量（1杯100mL）。

最后萃取出的咖啡，其味道就像用滤布滴漏冲煮般浓郁滑顺。

烘 焙 度：深烘焙

研 磨 度：稍粗

咖啡粉量：量稍多（1杯25g）

水 温：较低（77～78℃）

萃 取 量：较少（1杯100mL）

准备

在手冲壶中倒入八分满的热水备用。水温为较低温的77~78℃。

在滤杯上放好咖啡粉。粉量增加至冲煮1杯用25g。

(图片中的滤杯是3~5杯份的Three for 102)



第1次 注水

从第1次注水起就用“垂直滴落热水”的动作，像是在描绘边缘般地注水，浸湿所有咖啡粉。（※不要让水注到咖啡粉边缘，第2次之后的注水也一样）。当咖啡液滴入下壶后，暂停注水。

1



2



3



4



5



6



7



8



9



闷蒸

闷蒸20~30秒。

1



2



3



第2次
注水之后

用“垂直滴落热水”的动作，像是在描绘边缘般地注水。在达到萃取量前持续该注水方法。从中途起一点一滴地持续注水，释放出更加滑顺的味道。

1



2



3





达到下壶刻度的萃取量（100mL / 1杯）后停止注水。

点滴法的要点

- 注水的动作是“垂直滴落热水”。



Schwarzer（施瓦策尔）咖啡

烘 焙 度：深烘焙

研 磨 度：稍粗

咖啡粉量：1杯25g

水 温：77~78℃

萃 取 量：1杯100mL

Café Bach的“Schwarzer（施瓦策尔）”咖啡，将用点滴法冲煮出的100mL咖啡，和原味气泡水一起放在托盘上提供给顾客。口中含着少许的浓醇咖啡，再含一口气泡水，感受因相乘效果而散发出的甜味，这是一款适合细啜品尝的咖啡。

【附录】第三章、第四章的补充资料

让滤纸滴漏
萃取过程的
“标准”变成
浅显易懂的实验结果

Café Bach 培训中心编制

Café Bach培训中心以从Acaia咖啡称和智能手机应用程序App连动的电子仪器取得的数据为基础，在培训中心反复萃取、验证后制成下列图表。

将其平均值用图形表现出来，所以准确度颇高，但并不代表按照图表进行萃取，就一定能够重现Bach的咖啡。因为这毕竟是在Bach培训中心里做出的萃取数据，如果萃取环境不同，数据也有可能产生变化。

不过，用图形显示出的萃取过程，依然是追求完美萃取时的“标准”。要在哪个时间点注水、闷蒸时间要多久、要在多少时间内重复几次、总共要萃取出多少什么味道的咖啡，这个图表让到目前为止还有部分难以观察到的萃取过程变得容易理解。

把在第三章、第四章中介绍过的萃取过程解说与本章介绍的萃取过程图形搭配在一起看，应该会理解得更加深入。以本书的萃取过程为标准，重复进行萃取和验证，一定可以找到比自己摸索更完美的萃取方法。

※图表用法

图中的横轴为萃取时间，纵轴为注入的热水量，蓝色图形表示依时间经过而改变的萃取量，直线平行部分则是没有注水，暂停（包含闷蒸）的时间，如心电图般的波形图表示持续注水。

图 1 使用单孔滤杯萃取一杯（P.72～P.79）

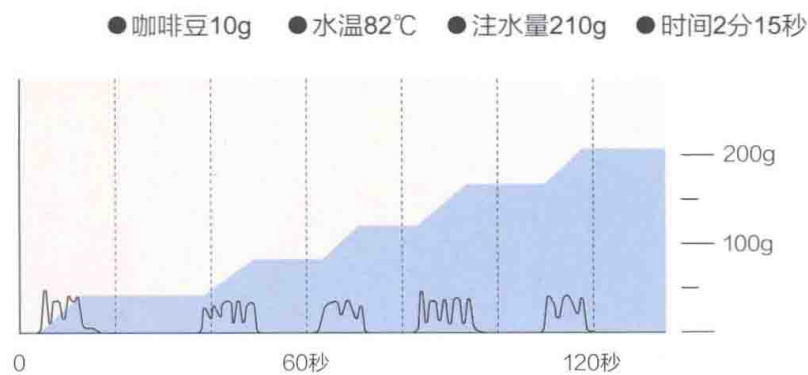


图2 使用单孔滤杯萃取两杯 (P.80~P.87)

● 咖啡豆18g ● 水温82℃ ● 注水量400g ● 时间3分30秒

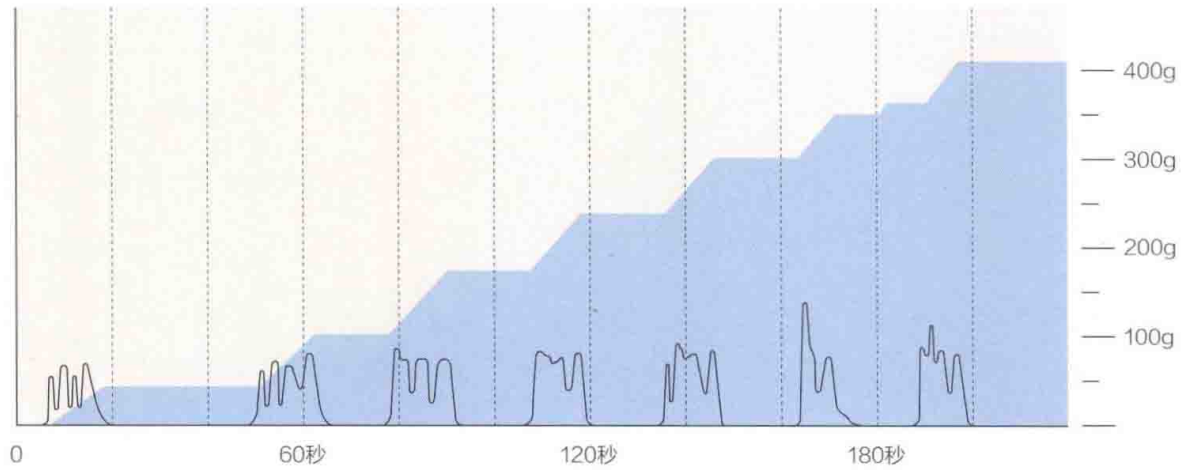


图3 浓咖啡冲煮萃取法 (P.100~P.105)

● 咖啡豆12g ● 水温87℃ ● 注水量120g ● 时间2分钟

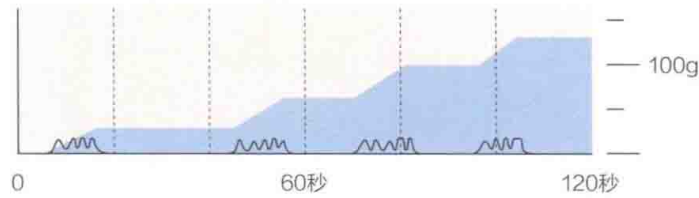


图4 淡咖啡冲煮萃取法 (P.109~P.114)

● 咖啡豆9g ● 水温82℃ ● 注水量220g ● 时间2分钟

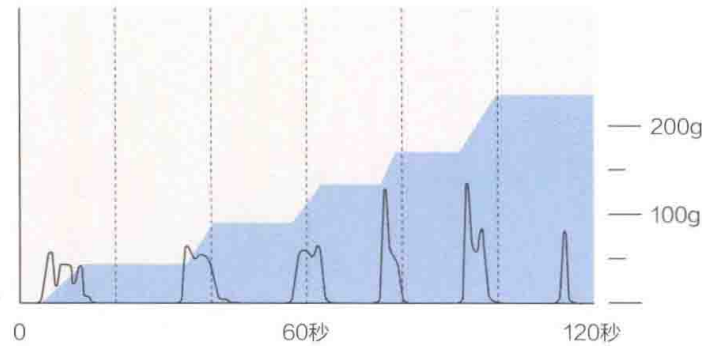
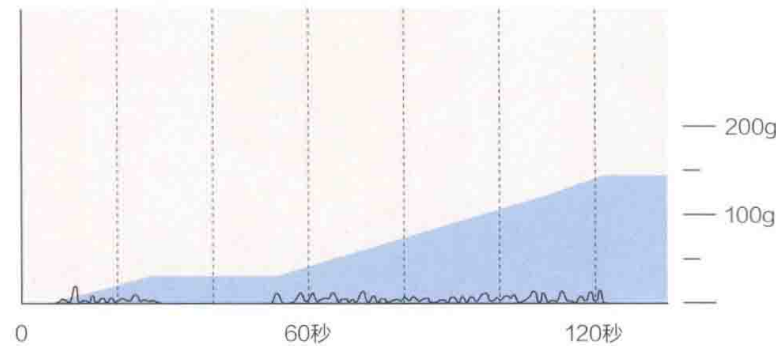
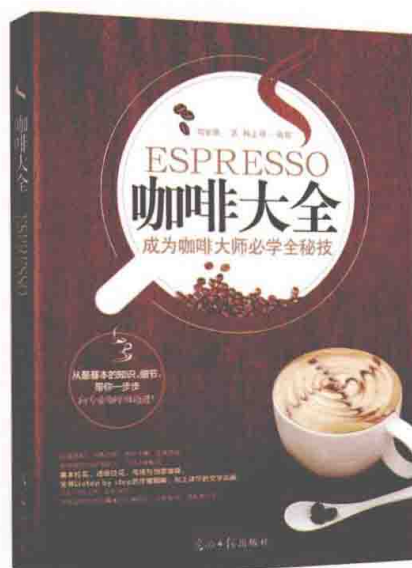


图5 点滴法 (P.116~P.121)

● 咖啡豆25g ● 水温77℃ ● 注水量140g ● 时间2分15秒



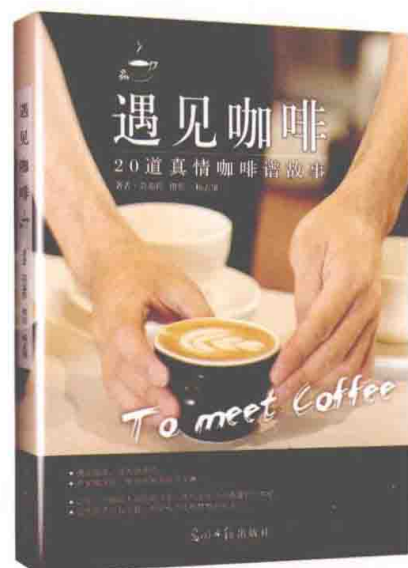




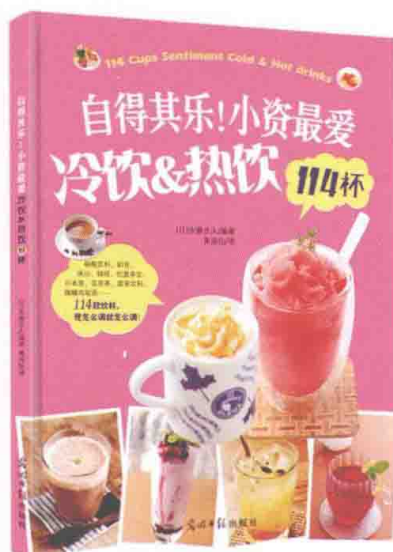
作者：刘家维
定价：69.80元



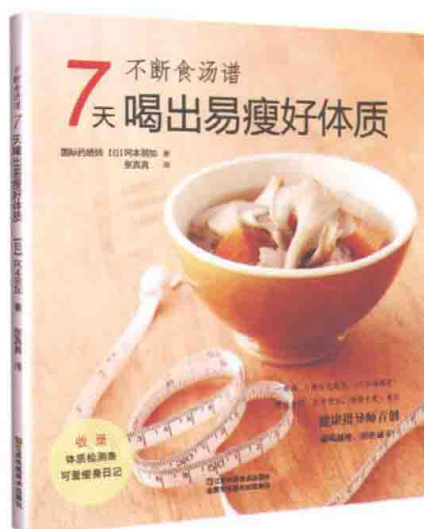
作者：谢馨仪
定价：49.80元



作者：简嘉程
定价：49.80元



作者：【日】永濑正人
定价：36.00元



作者：【日】冈本羽加
定价：29.80元



Images have been losslessly embedded. Information about the original file can be found in PDF attachments. Some stats (more in the PDF attachments):

```
{
  "before_pdg2pic_conversion": {
    "filename": "MTM4MzA5NDQuemlw",
    "filename_decoded": "13830944.zip",
    "filesize": 11083072,
    "md5": "290ccade92b483b8f395247d0a450a4c",
    "header_md5": "a027bae6a3c77dc94a431f1a1d7b6bb2",
    "sha1": "bc61dc72b398dce678f11e9b9271225c9da5d79d",
    "sha256": "b39c55339b747d7abea72b21326b9ca4d6661ae297286968aa8b888238ebca7",
    "crc32": 2645037320,
    "zip_password": "",
    "uncompressed_size": 15264911,
    "pdg_dir_name": "CAFE BACH\u252c\u2566\u2553\u255c\u2569\u255c\u2569\u2553\u2502\u03c3\u2510\u00ba\u2556\u255a\u258c\u2550\u255a\u00ed\u255d\u255d\u2569\u2321_13830944",
    "pdg_main_pages_found": 127,
    "pdg_main_pages_max": 127,
    "total_pages": 135,
    "total_pixels": 46574944
  },
  "after_pdg2pic_conversion": {
    "filename": "MTM4MzA5NDQuemlw",
    "filename_decoded": "13830944.zip",
    "filesize": 9288698,
    "md5": "b5ffd0537c2940b8c0cb82434a5474e6",
    "header_md5": "527f6310ce989b076931a00fd9da8162",
    "sha1": "7849de2078cd899e03d510be8afe9cbba8e5effe",
    "sha256": "bf815e5d56cb7fda0bb62162f72e1719a3c1d847c50332a64646f50bc290105b",
    "crc32": 3451596292,
    "zip_password": "",
    "uncompressed_size": 15249193,
    "pdg_dir_name": "",
    "pdg_main_pages_found": 127,
    "pdg_main_pages_max": 127,
    "total_pages": 135,
    "total_pixels": 778470864
  },
  "pdf_generation_missing_pages": false
}
```