

<<精品咖啡學 上>>

图书基本信息

书名：<<精品咖啡學 上>>

13位ISBN编号：9789866570711

10位ISBN编号：9866570711

出版时间：2012-3-2

出版人：推守文化創意股份有限公司

作者：韓懷宗

页数：368

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<精品咖啡學 上>>

前言

作者序 走進精品咖啡的世界 《精品咖啡學（上）：三波進化、產地尋奇與古今名種》，以及《精品咖啡學（下）：鑑賞、萃取與金杯準則》，是筆者繼1998年譯作《Starbucks：咖啡王國傳奇》、2000年譯作《咖啡萬歲》，以及2008年著作《咖啡學：秘史、精品豆與烘焙入門》之後，第四與第五本咖啡「雙胞胎」。

這兩本套書同時出版，實非吾所料。

記得2009年5月，動筆寫Coffeology二部曲的初衷，只想精簡為之，十萬字完書。

孰料一發不可收拾，十萬字難以盡書精品咖啡新趨勢，索性追加到二十萬字，又不足以抒解內心對「第三波」咖啡美學的澎湃浪濤…… 完稿日一延再延，直至2011年7月完成初稿，編輯幫我統計字數，竟然超出四十萬字，比我預期的字數多出三十多萬字，也比前作《咖啡學》厚了兩倍。這麼「厚臉皮」的硬書怎麼辦？

誰讀得動一本四十萬字的大部頭咖啡書？

一般書籍約十萬字搞定，照理四十多萬字可分成四集出版，但我顧及整體性，又花不少時間整編為上下兩冊。

本套書的上冊，聚焦於精品咖啡的三波演化、產地尋奇與品種大觀。

我以兩章篇幅，盡數半世紀以來，全球精品咖啡的三大波演化，包括第一波的「咖啡速食化」、第二波的「咖啡精品化」以及第三波的「咖啡美學化」，並記述美國「第三波」的三大美學咖啡館與「第二波」龍頭星巴克，爾虞我詐的殊死戰。

另外，我以六章篇幅，詳述產地傳奇與最新資訊，包括扮豬吃老虎的台灣咖啡，以及搏命進亞齊的歷險記。

我也參考葡萄酒的分類，將三大洲產地，區分為「精品咖啡溯源，舊世界古早味」、「新秀輩出，新世界改良味」、「藝伎雙嬌」和「量少質精，汪洋中海島味」，分層論述。

上冊的最後三章，獻給了我感興趣的咖啡品種，包括「1300年的阿拉比卡大觀：族譜、品種、基因與遷徙歷史」、「鐵比卡、波旁，古今品種點將錄」以及「精品咖啡外一章，天然低因咖啡」。

我以地圖及編年紀事，鋪陳阿拉比卡底下最重要的兩大主幹品種：鐵比卡與波旁，如何在七世紀以後，從衣索匹亞擴散到葉門，進而移植到亞洲和中南美洲的傳播路徑。

最後以點將錄來呈現古今名種的背景，並附錄全球十大最昂貴咖啡榜，以及全球十大風雲咖啡榜，為上冊譜下香醇句點。

本套書下冊，聚焦於鑑賞、萃取與金杯準則三大主題，我以十章逐一論述。

咖啡鑑賞部份，共有五章，以如何喝一杯咖啡開場，闡述香氣、滋味與口感的差異，如何運用鼻前嗅覺、鼻後嗅覺、味覺以及口腔的觸覺，鑑賞咖啡的千香萬味與滑順口感。

第2章論述咖啡的魔鬼風味，以及如何辨認缺陷豆。

第3章杯測概論，由我和考取SCAA「精品咖啡鑑定師」證照的黃緯綸，聯手合寫，探討如何以標準化流程為抽象的咖啡風味打分數。

第4與第5章深入探討咖啡味譜圖，並提出我對咖啡風味輪的新解與詮釋。

第6章至第7章則詳述「金杯準則」的歷史與內容，探討咖啡風味的量化問題，並舉例如何換算濃度與萃出率。

最佳濃度區間與最佳萃出率區間，交叉而成「金杯方矩」是為百味平衡的咖啡蜜點。

咖啡萃取實務則以長達三章的篇幅，詳述手沖、賽風等濾泡式咖啡的實用參數以及如何套用「金杯準則」的對照表，並輔以彩照，解析沖泡實務與流程，期使理論與實務相輔相成。

全書結語，回顧第三波的影響力，並前瞻第四波正在醞釀中。

咖啡美學，仰之彌高，鑽之彌堅。

《精品咖啡學》上下冊，撰寫期間，遇到許多難題，本人由衷感謝海內外咖啡俊彥，鼎力相助，助吾早日完稿。

感謝碧利咖啡實業董事長黃重慶與總經理黃緯綸、印尼棉蘭Sidikalang咖啡出口公司總裁黃順成，總經理黃永鎮和保鏢阿龍，協助安排亞齊與曼特寧故鄉之旅。

<<精品咖啡學 上>>

感謝屏東咖啡園李松源牧師提供「醜得好美」的瑕疵豆照片，以及 上實業李高明董事長招待的莊園巡訪。

感謝環球科技大學白如玲老師安排古坑莊園巡禮，感謝雲林農會總幹事謝淑亞的訪談，也恭禧她2011年高票當選斗六市市長。

我還要感謝台大農藝學系研究所的郭重佑，提供咖啡學名寶貴意見。

更要感謝老婆容忍我日夜顛倒，熬了一千個夜，先苦後甘，完成四十多萬字的咖啡論述，但盼《精品咖啡學》上下冊，繼《咖啡學》之後，能為兩岸三地的咖啡文化，略盡棉薄。

前作《咖啡學》簡體字版權，已於2011年簽給大陸的出版社。

最後以「咖啡萬歲，多喝無罪」，獻給天下以咖啡為志業的朋友，唯有熱情的喝，用心的喝，才能領悟豆言豆語，博大精深的天機！

<<精品咖啡學 上>>

內容概要

你知道咖啡和紅酒愈來愈像了嗎？

不只看品種，還要問產地、看莊園。

你知道事業有成的台灣企業家，為何退而不休，獻身種咖啡？

又如何一舉將台灣咖啡推上世界舞台？

你知道現在最夯的咖啡、最有身價豆子是哪支嗎？

到底藝伎豆、波旁尖身、麝香貓咖啡，究竟誰勝誰負？

一本讓你重新認識咖啡趨勢的必備教科書，也是給所有重度愛好者的咖啡完全教戰手冊。

全球的咖啡時尚從天天都要喝咖啡的第一波咖啡速食化，到星巴克引領重焙潮流的第二波咖啡精品化，終於來到了反璞歸真的第三波咖啡美學化。

咖啡不在只講究重烘焙、拉花、配方豆，深究產區水土的「咖啡品種」和「地域之味」、低污染的「後製處理」，及減少對咖啡農剝削的「產地直送」，才是現在最 I N 的話題。

歷時3年，筆耕40萬字，台灣咖啡界老頑童韓懷宗窮盡畢身所學，最新的國際咖啡流行趨勢，最完整的咖啡品種、產地介紹、名豆剖析、杯測教戰、沖煮實務，盡在此書！

傳奇咖啡的重新定義 - - 100公克要價2890台幣的波旁變種半低因咖啡，你喝過嗎？

！

咖啡品飲的重新定義 - - 喝咖啡和喝紅酒一樣有學問，連喝咖啡也要考試拿證照？

！

咖啡時尚的重新定義 - - 東風西漸，手沖與賽風大流行，歐美進入「後濃縮咖啡時代」？

！

台灣咖啡的重新定義 - - 爛咖啡再見！

你知道台灣咖啡已經能和巴拿馬翡翠莊園藝伎豆同時進入SCAA精品咖啡金榜一較高下了嗎？

真正咖啡狂人的重新定義 - - 不畏叛軍槍聲包圍，直入印尼亞齊，只為追尋曼特寧身世的人，居然真的存在？

！

精品咖啡保衛戰的重新定義 - - 偷師自巴拿馬翡翠莊園的哥倫比亞藝伎，兩者究竟誰勝誰負

？

！

作者簡介

韓懷宗 東吳大學英文系畢業，民國七十五年進入聯合報系擔任《美國新聞與世界報導》中文版編輯，並轉任聯合報國際新聞中心編譯，直至民國九十二年退休。民國八十七年兼任西雅圖極品咖啡產品副總至九十一年止，協助產品開發並編寫教育月刊《Coffee Times》。

任職《美國新聞與世界報導》期間，因與美方編輯部時差問題，養成熬夜喝咖啡提神的習慣。起初喝即溶咖啡，但喝來乏香苦口，於是自力救濟，自己烘咖啡豆，犒賞味蕾，不自覺玩起咖啡，並大量蒐集國際咖啡資訊，研究咖啡烘焙與沖泡，至今已屆三十年，堪稱台灣咖啡界的老頑童，目前擔任碧利咖啡實業顧問及相關咖啡教學工作。

著有《咖啡學：祕史、精品豆與烘焙入門》，並有譯作《Starbucks：咖啡王國傳奇》、《咖啡萬歲：小咖啡如何改變大世界》。

<<精品咖啡學 上>>

書籍目錄

Chapter.1精品咖啡進化論（上）：第一、二波咖啡簡史 第三波咖啡席捲全球 第三波現象：返璞歸真，重現原味濾泡黑咖啡重出江湖 三波咖啡潮之演化始末挪威「第三波」抗衡全自動濃縮咖啡機美國「第三波」抗衡星巴克波波相扣，旗幟鮮明的咖啡演化潮 第一波：咖啡速食化，爛咖啡當道戰爭造就咖啡癮君子即溶咖啡戰後問世羅巴斯塔劣味當道噁，洗腳水咖啡咖啡品味黑暗期第一波咖啡潮功過難斷 第二波：咖啡精品化，重焙拿鐵盛行歐人提升老美咖啡品味畢茲咖啡館點燃重焙時尚重焙咖啡喚醒老美味蕾畢特坐上宗師寶座好豆女司令大器晚成創造「精品咖啡」名詞美國精品咖啡協會成立星巴克點燃拿鐵時尚精品咖啡市占率與金融危機星巴克化解泡沫危機Chapter 2精品咖啡進化論（下）：第三波咖啡登場！

第三波：咖啡美學化 - - 莊園、品種、淺焙、黑咖啡強出頭精品咖啡界的比爾蓋茲 知識份子 / Intelligentsia Coffee & Tea達格與傑夫相知相惜創業維艱，校長兼撞鐘驚覺生豆影響力產地是萬味之母分享經驗，大公無私直接交易，產銷雙贏小而精勝大而俗重裝備咖啡吧星巴克購併克洛佛打擊「第三波」黑貓咖啡美學淺焙盛行，重焙失寵 樹墩城 / Stumptown Coffee Roasters咖啡救世主 - - 杜安美東最酷咖啡館專賣濾泡咖啡重視產地，強調在地烘焙搶好豆不手軟，天價標藝伎送腳踏貨車到盧安達替咖啡師按摩 反文化 / Counter Culture Coffee賣咖啡不如教咖啡咖啡美學標竿人物玩咖啡玩到畢不了業產地取經，班門弄斧烘焙者學會與超凡杯催生「第三波」臨危受命，帶領SCAA 產值11億美元的第三波咖啡附錄一：關於咖啡的節令性附錄二：咖啡生豆保鮮期有多長？

附錄三：何謂第三波元素？

Chapter.3台灣精品咖啡大躍進 台灣咖啡的前世今生本產咖啡扮豬吃老虎土騷味嚇死人 台灣咖啡農覺醒，一鳴驚人雙李打造台灣咖啡新味譜2009是台灣咖啡新紀元 臨老赴賽：李高明傳奇多重身份的李高明自我挑戰轉攻國際與藝伎豆爭艷體驗台灣新味譜歪打正著選對品種有機肥成提香利器臨老不退為咖啡 牧師種咖啡：李松源傳奇重視咖啡後製優質蜜處理豆現身咖啡女神暗中保佑種咖啡好似傳福音不信學院派，鍾情蜜處理拋磚引玉請洋將新豆舊豆差很大三合一新味譜誕生蜜處理法智珠在握咖啡農群英會師李牧師打進SCAA決賽郭章盛高分落榜會場烘焙出狀況建議SCAA訂定多重烘焙曲線講習與杯測，花開並蒂 台灣咖啡，明天會更好將軍咖啡品流高成本高得嚇死人精品咖啡實力不容小覷暗夜明燈能否為繼？

附錄：台灣咖啡現況年產量不到60噸一人一年喝1公斤新鮮烘焙愈來愈紅Chapter.4亞齊搏命，關於曼特寧的前世今生曼特寧發源之謎 亞齊的香醇與悲歌鄭和餽贈大銅鐘力抗葡荷殖民帝國棄民浴血爭獨立大海嘯促成亞齊和平亞齊絕品全球矚目 明知山有虎，偏向虎山行 - - 冒險犯難闖亞齊前進咖啡異世界談亞齊收笑顏專人專車進山葡裔金絲貓超鮮美大麻料理宗教警察捉褲裝妹只賣三合一咖啡夜闖恐怖森林大象出沒，小心擦撞第二個不眠夜 蓋優高地，咖啡新勢力叛軍改行種咖啡曼特寧雙湖記 品種大雜燴：魔鬼變天使全球品種最複雜的產區獨厚亞齊的Tim Tim亞齊四大品種濕創法有助亞齊提香縮短乾燥時間打開潘朵拉的盒子黴菌帶來好風味羊蹄豆機率高校閱咖啡大軍麝香狸的秘密野生、人養與人造便便豆驚見持槍人再遇滂沱大雨遇車禍勿看熱鬧火速駛離自由亞齊從地獄到天堂的一夜好眠萬坪廠房開眼界兇霸霸麝香狸 探訪曼特寧故鄉撞見綠巨人造訪托巴湖南岸大白豬滋補林東曼特寧帶殼豆甜如蜜立即償還債務豆托巴湖極品拉米尼塔染指兩湖雙曼 曼特寧發跡地爭名分永生難忘的咖啡之旅附錄 曼特寧編年史曼特寧前傳曼特寧後傳Chapter.5精品咖啡溯源，舊世界古早味：衣索匹亞、葉門與印度咖啡三大古國 衣索匹亞的驕傲人類的發祥地咖啡創世紀文化的驕傲限喝咖啡拚外匯 藝伎山尋根之旅新舊世界豆相有差藝伎尋根探險隊巴拿馬藝伎Variety75227 衣索匹亞：王者之味味域高深莫測咖啡因含量落差大古優品種世界稀品種多烘焙不易古優品種有三千涼爽高地孕育阿拉比卡自生自滅演化高抗病力向大地之母找藥方，古優品種抗病力強大發豆難財主力品種釋出西強東弱，東雅西俗

日曬豆的反撲粗糙日曬雜味重藥水與榴槤瑕疵味日曬豆痛宰水洗豆精緻日曬勁爆水果香日曬見長的珍稀品種日曬古早味，振幅最寬廣日曬水洗成份大競比日曬豆油脂、糖分與酸物較高水洗豆酸過日曬豆日曬復古風，藝伎也瘋狂 水土與栽培系統決定風味雨量與遮蔭條件傳統有機肥保住土質栽培系統全球最多元 九大產區盡現地域之味耶加雪菲（精品產區）西達莫（精品產區）林姆（精品產區）哈拉（精品產區）金瑪（大宗商用豆產區）伊魯巴柏（大宗商用豆產區）金比、列坎提（大宗商用豆產

<<精品咖啡學上>>

區)鐵比、貝貝卡(大宗商用豆產區)塔納湖畔(另類產區) 葉門:桀驁難馴的野香體驗古早味首選野味喜惡兩極奇芳異香四產區 印度:咖啡僵屍,百味雜陳新舊世界的交點首開品種改良先例不可思議的咖啡僵屍邁索金磚附錄:新交易分級制,歐美大地震力爭咖啡資源農民消瘦奸商肥焚琴煮鶴,歐美訐譙精品鑑定師把關,取信歐美咖啡高峰會締造新猷新版分級制出爐增闢精品豆第二窗口Chapter.6新秀輩出,新世界改良味(上):巴西、秘魯、玻利維亞、瓜地馬拉、薩爾瓦多、肯亞新世界品種瘋哪支競賽品種出爐象豆掀起新風潮品種不同功能有別 新世界所改良的後製處理法荷蘭人發明水洗法巴西發明半水洗法蜜處理法讓野味羽化升天機械式半水洗法 巴西:鑽石高原崛起稱王精品新秀闖出名卡杜阿伊大出鋒頭新品種產房卡杜拉吃裡扒外 秘魯:有機咖啡最大出口國廉價中仍有精品 玻利維亞:監獄咖啡變瓊漿死亡之路運咖啡反毒大戰,咖啡農受益尖酸名嘴驚為天人打入歐美精品咖啡界極硬豆不怕重焙 肯亞:水洗典範與新品種出鞘四大品種任務不同雙重發酵提升酸質與乾淨度產量銳減六成新品種巴蒂安出鞘美味度勝國寶S28? 大師也瘋狂 瓜地馬拉:巨怪連年咬傷波旁接枝莊園以帕卡瑪拉為貴摩卡小怪豆創高價 新世界八大美味品種波旁優勢不再?

SCAA常勝八金剛附錄:水洗法的化學反應發酵池水溫酸度攸關成敗水洗的微生物反應Chapter.7新秀輩出,新世界改良味(下):藝伎雙嬌:巴拿馬VS.哥倫比亞 巴拿馬:地靈人傑藝伎出看見杯中上帝地靈人傑波凱蝶品香論味自己來上帝吻過的橘香基因防風林韜光養晦藝伎教父引進伯樂相馬識真味評審團也瘋狂藝伎前世今生原生藝伎味譜差新舊藝伎演化百變形態形態不同,味譜各殊海拔不同,身價有別翡翠藝伎年產僅百袋亞軍比冠軍貴日曬比水洗貴連年征戰現疲態?

打破巴拿馬壟斷局面 哥倫比亞:山高水好出豆王冠軍豆產房精品豆高占三成中部主產商用豆中南部主產精品豆精銳盡出四擒藝伎哥國藝伎偷師巴拿馬陳皮梅辛香味的哥國藝伎翡翠藝伎品質下滑風土定輸贏火山灰增香提醇既生「娜」何生「薇」品種更替,青黃不接拉抬卡斯提優,超凡杯爆醜聞Chapter.8量少質精,汪洋中海島味:夏威夷、牙買加、古巴、波多黎各、多明尼加、波旁、聖海倫娜海島型搶進SCAA 海島味新霸主:夏威夷咖霧傳奇咖霧咖啡一戰成名柯娜立志雪恥咖霧五度進榜,四度凌遲柯娜咖霧神秘品種柯娜曾靠巴西鐵比卡闖出名咖霧仍保有少量巴西鐵比卡咖霧多元處理法柯娜擺脫水洗窠臼茂宜島的混血摩卡普納與哈瑪庫亞新產區第三波加持夏威夷咖啡 牙買加藍山:香消味殞風華老古老的浪漫情懷新舊鐵比卡重演?

占地大但農技差高價反映成本 古巴咖啡:洗淨鉛華歸平淡水晶山浪得虛名強人惡搞,菜鳥種咖啡產量暴跌,回升無望 波多黎各咖啡:日薄西山難回神昔日咖啡王 多明尼加:加勒比海之星,偶有佳釀品種古老未經改良味譜厚實多變 波旁島、聖海倫娜島:飄香萬古醇名人加持添香半低因「波旁尖身」,巴爾札克最愛聖海倫娜「綠頂波旁」,拿破崙的絕品波旁前景贏過聖海倫娜Chapter.9 1300年的阿拉比卡大觀(上):族譜、品種、基因與遷徙歷史 阿拉比卡旗下品種數千阿拉比卡大軍壓陣四套染色體,稀罕咖啡物種: 認識品種刻不容緩品種比產國重要認明品種,免做冤大頭咖啡饕客自保鐵則 阿拉比卡的科學位置三名法的啟示 大師錯認阿拉比卡發源地阿拉比卡正式定名美麗的錯誤 上帝錯造的香醇自然界的奇蹟阿拉比卡的父源與母源烏干達,阿拉比卡濫觴地衣索比亞,阿拉比卡基因庫自花授粉的怪胎阿拉比卡富含前驅芳香物豆貌豆色有別 阿拉比卡的誕生西元七世紀誕生香料貿易的啟示 鐵比卡與波旁的傳播路徑典型品種鐵比卡揭穿波旁騙局從葉門輻射出去基因鑑定,認祖歸宗咖法森林是基因庫基因多樣性與多型性淪喪 咖啡物種最新分類咖啡物種知多少?

真咖啡亞屬商業價值高紅果咖啡組最火紅阿拉比卡最吃香坎尼佛拉2大形態剛果咖啡亦有栽培價值馬達加斯加亞屬,低因卻苦口半低因咖啡的種馬Chapter.10 1300年的阿拉比卡大觀(下) - - 鐵比卡、波旁,古今品種點將錄 鐵比卡系列味譜溫和柔順抗病力差且產能低鐵比卡變種 波旁系列酸香厚實多變 波旁變種介紹薩爾瓦多波旁(Tekisic)卡杜拉帕卡斯(Pacas)薇拉洛柏(Villa Lobos)薇拉莎奇(Villa Sarchi)波旁尖身摩卡(Mokka)SL28SL34 種內混血系列:阿拉比卡配阿拉比卡中美洲藝伎(Geisha Central America):衣索匹亞藝伎(Geisha Ethiopia)黃波旁(Bourbon Amarelo)新世界(Mundo Novo)卡杜阿伊(Catuai)阿凱亞(Acaia)帕卡瑪拉(Pacamara)瑪拉卡杜拉(Maracaturra)巨種瑪拉卡帕卡瑪拉(Maracapacamará) 種間混血系列:阿拉比卡配非阿拉比卡帝汶混血品種(Hibrido de Timor)阿拉布斯塔(Arabusta)卡帝汶(Catimor)魯伊魯11(Ruiru11)巴蒂安(Batian)哥倫比亞(Colombia)伊卡圖(Icatu)歐巴塔(Obat?)雷蘇娜(Rasuna)Slection 9S795(Jember

) Chapter. 11精品咖啡外一章，天然低因咖啡：星巴克、UCC、意利，咖啡巨擘眼中的新黑金咖啡巨擘暗戀的眼神天然半低因咖啡真咖啡亞屬見真章古老變種復育成功 意利天然半低因：Idillyum 鐸卡莊園發現波旁尖身意外發現變種株上島珈琲：後發先至，復育波旁尖身波旁尖身傳奇日本大貴人 世界最貴豆王豆不可貌相 巴西主攻阿拉摩莎低因豆混血新品種，咖啡因不低 半低因咖啡杯測賽：尖身波旁勝出半低因咖啡杯測比香醇 螳螂捕蟬，衣索匹亞在後衣國暗藏秘密品種？
無咖啡因新物種：喀麥隆咖啡中非首例低因咖啡抗病力弱咖啡因與杯測分數成反比？
上冊結語附錄一：全球10大最貴咖啡附錄二：全球10大風雲咖啡

章节摘录

推薦序 難以自拔的精品咖啡全書 彷彿紮紮實實上了一整學期精品咖啡課！四十萬字，上下厚厚兩大冊專書，原本以為會是艱深板硬、需得咬牙苦吞的閱讀工程，沒料到卻是一路讀得入迷，拍案點頭頻頻。

身為飲食寫作者與研究者，只要某個飲食類別，或項目本身擁有廣博的知識學問講究，從產區莊園、氣候節令、品種工法……任一環節的不同，而在樣貌、色澤、香氣、滋味、口感、層次、餘韻，展現或絕大或精微的差異，便常能讓我為之耽戀沈溺、流連忘返。

茶如此、酒如此，精品咖啡當然亦如此。

媒体关注与评论

美味導讀 飲食旅遊作家 葉怡蘭 達人推薦 世界麵包冠軍 吳寶春 大師推薦 Pchome董事
長 詹宏志 老饕推薦 財訊發行人 謝金河

编辑推荐

本書特色 . 最新第三波咖啡名店介紹 . 全球精品莊園豆大公開 . 台灣精品咖啡出頭天 . 直闖咖啡產地獵奇 . 古今咖啡品種大百科

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>