

無酒精飲料—咖啡

咖啡的起源

▶ 發現地：衣索匹亞的咖發 (Kaffa) → Coffee

▶ 阿拉伯牧羊人

卡爾迪(Kaldi)發現說

▶ 咖啡經葉門傳到阿拉伯世界
最早栽培及食用咖啡的民族
是阿拉伯人。

▶ 「Qahwah」—植物飲料
→ Coffee



咖啡的種植

▶ 原產於非洲，屬常綠喬木



▶ 花：白色管狀五瓣花

▶ 果實：屬漿果。綠→黃→紅

與櫻桃極為相似

又稱「咖啡櫻桃」(Coffee Cherry)

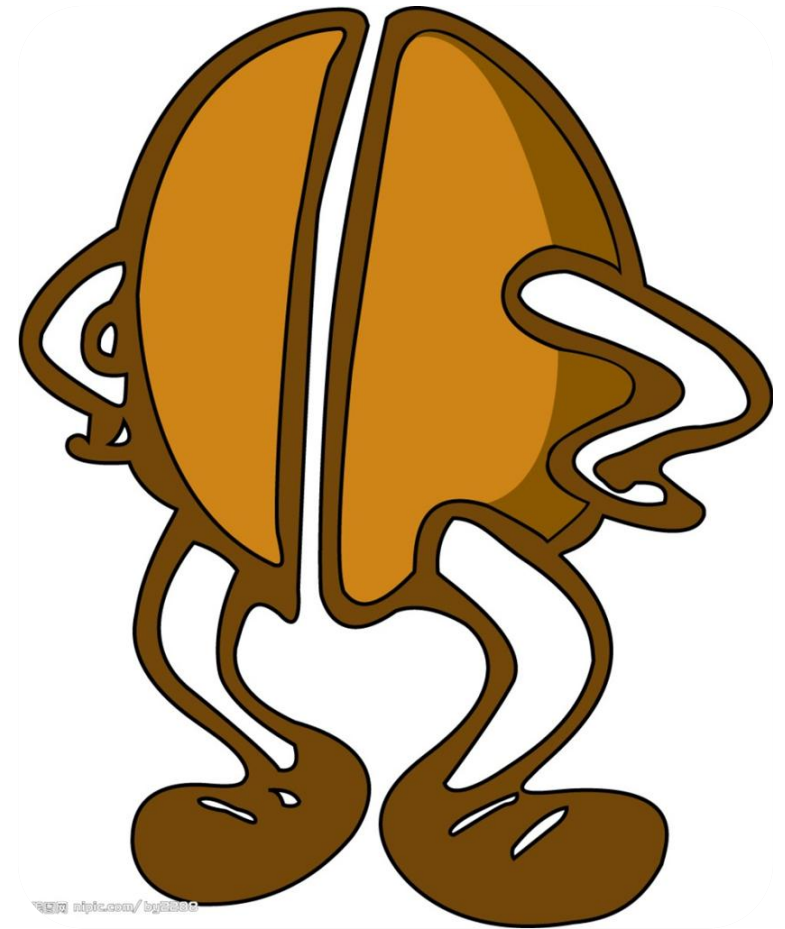
「咖啡莓果」(Coffee Berry)



▶ 適於生長在南北緯25度之間的熱帶與亞熱帶，中高海拔地區。此區域一般稱為「咖啡帶」Coffee Belt、「咖啡區」Coffee Zone

咖啡原始品種

- ▶ 阿拉比卡(Arabica)
- ▶ 羅布斯塔(Robusta)
- ▶ 賴比瑞卡(Liberica)
 - 品質較差
 - 易受蟲害的侵襲
 - 產量很少且不具商業價值
 - 僅少數生產國自行飲用



品種	阿拉比卡 (Arabica)
豆形狀	扁平長橢圓形、溝紋曲折
產量	佔世界總產量 70~80%
種植區	高原栽培 (海拔 800 公尺~2000 公尺坡地)
生長條件	適應力差， 不耐高溫、多雨、乾旱，抗病性差
味道	香氣良好、甜味夠
品質	較佳
咖啡因含量	較少
精製法	多採人工摘取並用水洗式
生產國	中南美洲各國及非洲的衣索匹亞、 肯亞、葉門及亞洲國家



Arabica VS. Robusta



羅巴斯塔 (Robusta)
短橢圓形，溝紋較直
佔世界總產量 20~30%
低地栽培 (海拔 800 公尺以下坡地)
適應力較好， 耐高溫、多雨、乾旱，抗病性強
缺乏酸性、苦味較強、香氣不足
較差
較多
多採人工或機器採收並用日曬法
非洲各國及印度、夏威夷、 印尼爪哇、千里達、菲律賓

適合製成
冰咖啡、
即溶咖啡、
罐裝咖啡

遮蔭樹



世界主要生豆產區

- ▶ 中美洲：經濟地位高，品質優良，以柔順、甘甜著稱
- ▶ 南美洲：巴西(咖啡大陸)為最大生產國，產量占1/3。
咖啡 口感清淡到中等，風味均衡協調
(適於混和調配)
- ▶ 非洲：咖啡口感酸味
- ▶ 亞洲：口感厚實濃烈，香醇濃郁
- ▶ 大洋洲：以夏威夷可那的火山岩豆為主，帶有果酸味

台灣咖啡產區

所在縣市	咖啡名稱	栽培面積(公頃)
台南縣	東山咖啡	150
雲林縣	古坑咖啡(古坑鄉荷苞山)	90-100
南投縣(仁愛鄉)	惠蓀林場咖啡	12
嘉義縣	阿里山豆賞咖啡	17
屏東縣(三地門)	大武山咖啡	-
其它		

單品咖啡

南美洲-風味均衡協調

品名	產地	特色
山多士 Santos / 巴西Brazil	巴西Brazil	味道溫和、適中 適於混和調配 EX：曼巴咖啡
哥倫比亞 Columbia	哥倫比亞 Columbia	酸中帶甘，苦味中平 地瓜皮風味

單品咖啡

非洲：咖啡口感酸味

品名	產地	特色
摩卡 Mocha	葉門Yemen &衣索比亞 Ethiopia	酸性強
肯亞 Kenya	肯亞Kenya	酸性強 政府單位「肯亞咖啡局」Coffee Board of Kenya分級： 水洗式→AA+、AA、AB， 非水洗式→M'buni
吉力馬 札羅 Kiliman jaro	坦尚尼亞 Tanzania	酸性強 非洲第一高峰所產

單品咖啡

中美洲：品質優良，柔順、甘甜著稱

品名	產地	特色
藍山 Blue Mountain	牙買加 Jamaica	咖啡中的極品 產於3000公尺以上的藍山 以木桶裝輸出(70kg/桶)
瓜地馬拉 Guatemala	瓜地馬拉 Guatemala	香醇順口 以安提瓜Antigua最負盛名
哥斯大黎加 Costa Rica	哥斯大黎加 Costa Rica	風味香醇

單品咖啡

亞洲：口感厚實濃烈，香醇濃郁

品名	產地	特色
曼特寧 Mandhelling	印尼蘇門答臘 Sumatra	香、濃、苦 印尼品質最好的咖啡
爪哇 Java	印尼爪哇Java	苦而濃郁 屬羅布斯塔種

單品咖啡

大洋洲：以夏威夷可那的火山岩豆為主，
帶有果酸味

品名	產地	特色
可那 Kona	夏威夷 Hawaii	可那島所產 (種植於長25英哩，寬2英哩之山坡地) 富果酸味，風味特殊

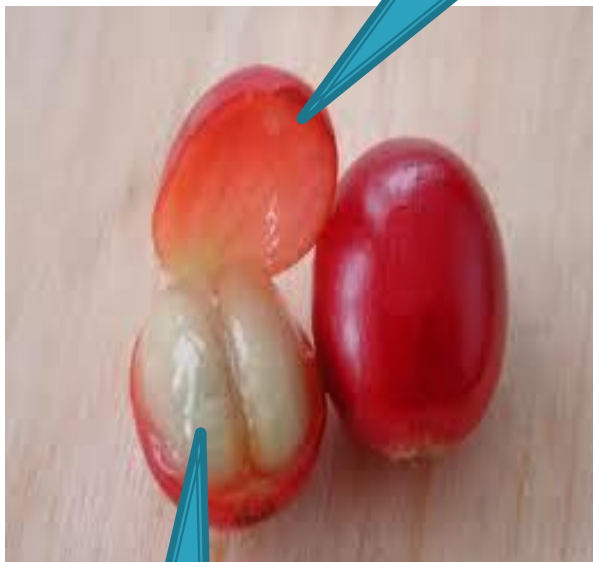
咖啡豆的構造

圖 2 咖啡豆的構造



→ 種子 (生豆、咖啡豆)
又稱「綠色黃金」
Green Gold

外果皮



果肉



內果皮

銀膜

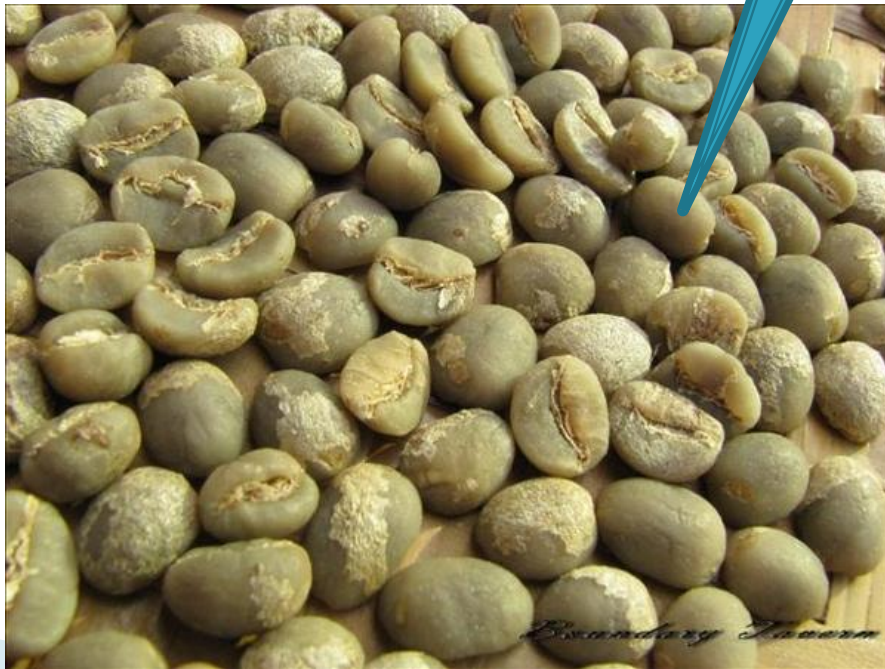
生豆

內果皮
(紙皮)(殼)



生豆

銀皮



Boundary Layer

還有三胞胎



單胚
(圓豆)
(公豆)

雙胚
(平豆)(母豆)

圓豆
Peaberry
(公豆)



平豆
Flat
Beans
(母豆)

一顆咖啡樹中**只有5%是公豆**，其餘皆是**母豆**，也就是說每100公克的產量，只能精選出5~6公克的公豆。

▶ 「公豆咖啡」算是畸型果實，正常的咖啡豆應該有2個種子，但**公豆**咖啡則因為**其中1個種子發育不良**，使得**另1個格外肥大**，也因為得到雙份的養份，因此口感比起母豆咖啡好。

▶ 咖啡豆並**沒有公或母之分**，你聽到的說法純粹是商人賣東西創出的**噱頭名詞**罷了。



咖啡豆的規格和等級

- ▶ 咖啡豆的**大小**
- ▶ 產地**海拔**標高
- ▶ **瑕疵豆**的多寡
- ▶ **精製法(取生豆)**：水洗式／非水洗式
- ▶ **平豆／圓豆**
- ▶ **經特殊口味**測試

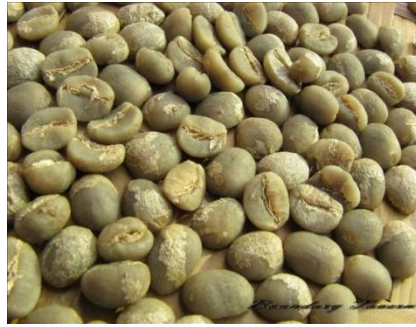


■ 圖 3-12 瑕疵豆與帶銀皮咖啡豆



■ 圖 3-13 平豆與圓豆

咖啡製作過程



摘採果實

精製
(取出種子、咖啡豆)

烘焙



研磨



萃取
(沖泡)

精製(取出種子、咖啡豆)

日曬式(乾燥法)

- ▶ 將咖啡果實平鋪地上，經過二至四星期的風吹日曬，曝曬至乾燥爆裂，再去除果肉、銀皮即可製成
- ▶ 又稱「自然咖啡」 Natural Coffee
- ▶ 缺乏水源的地方
EX：非洲、巴西
- ▶ 品質不穩定、常有瑕疵豆



精製(取出種子、咖啡豆)

水洗式

- ▶ 用**水**去除不良果實，待果肉稍軟後去除果肉及膠質，以清水沖洗後烘乾去殼、去銀皮
- ▶ **中南美洲**多用此法
- ▶ 豆子色澤美、雜質少，**品質穩定**



浸泡篩選



去除外果皮





將包覆果肉的豆子放進池中發酵，讓細菌分解種子上的果肉，之後在以清水沖洗附在種子上的分解殘留物

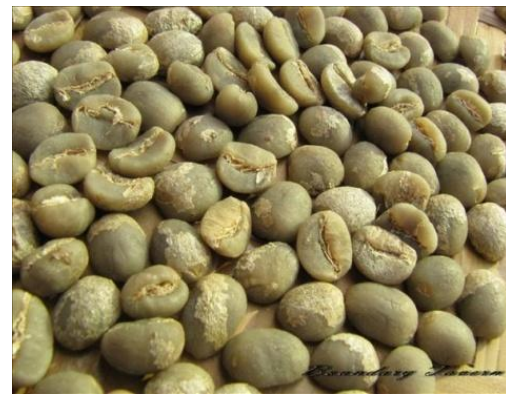


洗完後**乾燥**，以日曬、或用機器烘乾

成為帶有**內果皮(紙皮、殼)**的豆子



再利用機器打磨去殼，將紙皮、銀皮去除，就是咖啡生豆了



咖啡調製方法

滴漏法(Drip)

- ▶ 濾紙濾滴式(Paper Drip)
- ▶ 濾布濾滴式、法蘭絨滴漏法(Flannel Drip)
- ▶ 自動滴濾式咖啡機(Drip Coffee Maker)、美式咖啡機
- ▶ 冰滴式沖泡法(Cold Water Drip)、荷蘭咖啡(Dutch Coffee)

咖啡調製方法

虹吸式、真空法、塞風、蒸餾式 Syphon、Vacuum Pot

- ▶ 虹吸式咖啡壺(Syphon/Vacuum Pot)
- ▶ 比利時咖啡壺(Belgium)、維也納咖啡壺、平衡式塞風壺

咖啡調製方法

蒸氣加壓法(Espresso)

- ▶ 義式摩卡壺(Moka Express)
- ▶ 義式咖啡機(Espresso Machine)

咖啡調製方法

浸泡式

- ▶ 法式濾壓壺(French Press)
- ▶ 土耳其咖啡壺(Ibrik)