第三章 無酒精飲料－咖啡（種類及特性）

一、認識咖啡

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品種 | 特性 | 栽種率 | 圖案 |
| 1. ＿＿＿＿＿＿  （Arabica） | (1) 豆子成＿＿＿狀，像半顆花生。  (2) ＿＿＿＿＿＿常用的豆子品種。  (3) 口感溫順，抗病性差 | ＿～＿％ | C:\Users\userA\Desktop\1494471687043.jpg |
| 2. ＿＿＿＿＿＿  （Robusta） | (1) 產量佔咖啡總量的＿＿＿＿％  (2) 外形＿＿＿，像一顆薏仁。  (3) 對＿＿＿抵抗力強。  (4) ＿＿＿＿＿、＿＿＿＿常用。 | ＿～＿％ | C:\Users\userA\Desktop\1494471701248.jpg |
| 3. ＿＿＿＿＿＿  （Liberica） | 大果咖啡，原產於非洲西海岸，香味不佳、苦味太強，今日少人栽種。 | 約1-2％ | C:\Users\userA\Desktop\1494471712602.jpg |



1. 咖啡源自＿＿＿＿語（Qahwah），是植物飲料之意。原產地來自於非洲衣索比亞和剛果流域。

2. 1645年，義大利威尼斯首先引進咖啡館，是歐洲第一家的咖啡館。

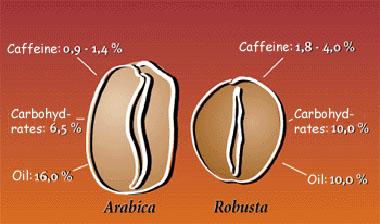
3. 17世紀開始，歐洲開始殖民熱帶各國，所生產的經濟作物其中之一就是咖啡。

4. ＿＿＿＿＿＿（Coffee Belt、Coffee Zone）：是以赤道為中心北至北緯＿＿度；南至南緯＿＿度之間的環狀地帶，是咖啡生產的重要區域，也是當地重要經濟作物。

5. 咖啡在世界上的交易量僅次於石油，由此可知世界上喝咖啡的人口居高。下表是全世界十大咖啡生產國：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| (1) 巴西 | (2) 越南 | (3) 印尼 | (4) 哥倫比亞 | (5) 印度 |
| (6) 衣索比亞 | (7) 秘魯 | (8) 瓜地馬拉 | (9) 墨西哥 | (10) 宏都拉斯 |

二、咖啡的品種



咖啡因含量＿，果酸強

咖啡因含量＿，＿味強

醣份含量＿，品質穩

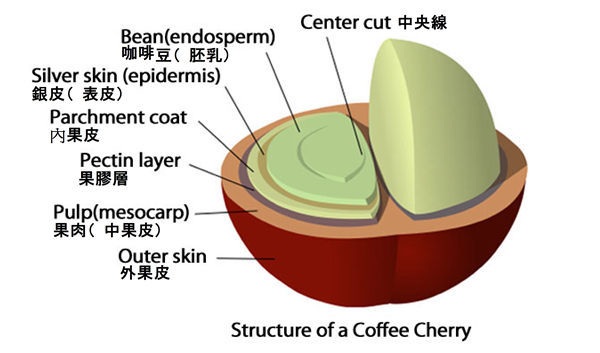
醣份含量＿，品質差

油脂含量＿，口感溫順

油脂含量＿，口感苦澀

三、咖啡豆處理

（一）咖啡豆的結構



（二）果實 ＞ ＿＿＿＿ ＞ ＿＿＿＿ ＞ 綠色的生豆



＊水洗 V.S. 日曬

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 水洗法（西印度群島法）  Wet Method | 日曬法（乾燥法、自然咖啡）  ＿＿＿＿ Coffee |
| 處理方式 | 去除浮豆→去除果皮果肉，留果膠、內皮層、銀皮→發酵去果膠→水洗去除雜質→乾燥（10-14％），去銀皮→水洗生豆 | 去除浮豆→果實帶肉日曬→去除曬乾的外殼→日曬生豆 |
| 優點 | 1. 全室內處理，品質較穩定  2. 瑕疵豆比例少  3. 賣相佳 | 1. 不需要用太多水，適合使用在日照充足、降水少的國家  2. 成本低，風味多變化。 |
| 缺點 | 1. 處理費用昂貴，成本相對高  2. 浪費水資源 | 1. 容易參雜樹枝、雜物在豆子裡  2. 乾燥不一致，容易有發霉豆 |
| 風味 | ＿＿＿＿味明顯，味道較單純 | 口感濃烈、厚實，較帶有＿＿味 |

註：業界另有一種方式為：＿＿＿＿法，又稱為半日曬法。利用水洗的程序去除外皮和果肉後，用日曬方式將咖啡豆曬乾，去除外殼。改善了日曬的缺點，卻也增加了水洗的優點。＿＿＿＿＿＿＿國的咖啡豆處理法即為此方法。

（三）烘焙（＿＿＿＿＿＿）：

1. 咖啡烘焙是影響咖啡＿＿＿的關鍵步驟，是在烘焙過程中產生＿＿＿反應（焦糖化反應）後，產生香氣。

2. 咖啡烘焙的程度分成8種：（口訣：＿＿＿＿＿＿）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 方式 | 烘焙程度 | 味道 |
|  | ＿＿＿Light | 酸度很高，草味重 |
| ＿＿＿＿＿＿Cinnamon | 酸度稍強，花香明顯，精品咖啡烘焙 |
|  | ＿＿＿Medium | 香味跟酸度適中，略有堅果香味 |
| ＿＿＿High | 香、醇、甘、苦、酸平衡，商業美式咖啡烘焙程度 |
| ＿＿＿City | 苦味比酸味重 |
|  | ＿＿＿＿Full City | 果酸味全被烘完，留下苦味 |
| ＿＿＿French | 苦味強，咖啡豆表層帶有油脂 |
| ＿＿＿Italian | 苦味非常明顯，豆子呈現深咖啡色，表層油脂發亮 |

烘 焙

味 道

顏 色

體 積

咖啡因含量

（四）研磨（＿＿＿＿＿＿）：

磨豆機

適用煮具

18~20mesh

24~28mesh

30~32mesh

粒子大小

\_\_\_研磨

\_\_\_研磨

\_\_\_研磨

研磨程度

（五）咖啡磨豆機

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 《飛馬牌》磨豆機600N(黑) | Tiamo 1106原木手搖磨豆機(HG6075) | http://rp1.monday.vip.tw1.yahoo.net/res/gdsale/st_pic/3051/st-3051417-s200.jpg | Amour MAW37電動磨豆機(AMG8834) |
| 1. ＿＿＿＿＿ | 2. ＿＿＿＿＿ | 3. ＿＿＿＿＿ | 4. ＿＿＿＿＿ |

請回答下列問題：

（B）1. 哪一種方法處理的生豆，品質較乾淨且穩定？　(A)日晒式　(B)水洗式　 (C)半日晒式　(D)半水洗式

（D）2. 有關咖啡的品種，下列敘述何者錯誤？　(A)咖啡品種主要有阿拉比卡（Arabica）、羅姆斯達（Robusta）及利比利卡（Liberica）　(B)羅姆斯達（Robusta）適合種植於低海拔區，對蟲害抵抗力強　(C)阿拉比卡（Arabica）是全世界產量最大的咖啡品種　(D)羅姆斯達（Robusta）咖啡因含量較阿拉比卡（Arabica）為低

四、咖啡成分

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 成分 | 口感呈現 | 特色說明 |
| 單寧酸 | ＿＿味 | 煮沸的單寧酸會產生焦梧酸，咖啡味道會更澀。  因此咖啡沖煮溫度：＿＿～＿＿°C |
| ＿＿＿＿  Caffeine | ＿＿味 | 1. 又稱為咖啡鹼，有提神醒腦的功用，幫助減少疲倦及疲勞  2. 影響咖啡因釋出的因素：  (1) 咖啡的烘焙：深（＿＿）；淺（＿＿）  (2) 研磨刻度：細（＿＿）；粗（＿＿）  (3) 沖泡水溫：高（＿＿）；低（＿＿）  (4) 萃取時間：長（＿＿）；短（＿＿）  3. ＿＿＿＿＿＿（Decaffeinated Coffee/ Caffeine Free）：是指咖啡因含量不得超過＿＿ppm，而去除咖啡因的製作流程，德國人稱為＿＿＿＿。 |
| 脂肪 | ＿＿味和 ＿＿味 | 咖啡脂肪分成：＿＿＿脂肪（造成咖啡的＿＿味）和＿＿＿＿脂肪（造成咖啡的＿＿來源） |
| 糖分 | ＿＿＿味 | 咖啡生豆經過烘焙後，會產稱焦糖，讓咖啡產成褐色。 |

五、各式咖啡特性

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 咖啡名稱 | 產地 | 特性 |
| 山多士  （＿＿＿＿） | ＿＿＿  （Brazil） | 1. 巴西的咖啡佔了世界咖啡產量的＿＿，是世界上產咖啡最多的國家。  2. 命名由來：山多士是聖保羅(Sãu Paulo)市的＿＿＿。  3. 咖啡味道：口感適中、酸苦均衡，是＿＿＿＿＿的基礎。  4. 豆種：＿＿＿＿＿＿ |
| ＿＿＿  Blue Mountain | ＿＿＿  （Jamaica） | 1. 被譽為是「世界上最高級的咖啡」，是＿＿＿＿＿＿。  2. 命名由來：位於牙買加東邊的＿＿＿國家公園，超過3000公尺（一說是666公尺）的高山所生產出來的咖啡命名之。  3. 咖啡味道：口感厚實香醇，產量少，價格高，大多是以單品咖啡的形式引用。  4. ＿＿＿＿＿：使用＿＿＿酒加上藍山咖啡所製作而成的香甜酒。 |
| 哥倫比亞  （Colombian） | 哥倫比亞  （Colombia） | 1. 本國咖啡產於中央及東邊的山脈，每個地區都有集散地，因此使用集散地命名咖啡。其中以＿＿＿（美德林）比較有名氣。  2. 口感類似哥斯大黎加出產的咖啡，酸度、香味、苦味、甘味都適中，適合做調配咖啡。 |
| 摩卡  （Mocha） | ＿＿＿＿＿  （Ethiopia）  ＿＿＿＿  （Yemen） | 1. 摩卡豆的命名是因為早期，葉門的咖啡豆＿＿＿＿為葉門。  2. 衣索比亞的摩卡豆以＿＿＿（Harrar）有名，產區位於該國的東邊的山上。  3. 摩卡豆的口味特性是＿＿＿；也有一說摩卡豆的餘韻像巧克力，所以義式摩卡咖啡是加入＿＿＿＿糖漿。  4. 衣索比亞另外一種咖啡，是該國西部生產的： ＿＿＿＿（Sidamo），箇中極品為：＿＿＿＿＿（Yirgachefe） |
| 曼特寧  （Mandheling） | 印尼  ＿＿＿＿＿  （Sumatra） | 1. 是印尼出產的優良咖啡，產區在印尼的西部蘇門答臘島。  2. 淺焙的曼特寧豆有＿＿＿＿＿味；中深焙的味道香醇紮實，其中＿＿味是其特性。 |
| 吉力馬札羅  （Kilimanjaro） | 坦尚尼亞  （Tanzania） | 1. 坦尚尼亞所產的咖啡豆，在該國的吉力馬札羅山，海拔5985公尺，是非洲最高的山脈。  2. 該咖啡的酸味和苦味都很強，酸味有些類似蕃茄的酸味。 |
| 瓜地馬拉  （Guatemala） | 瓜地馬拉  （Guatemala） | 1. 其主要產地在於＿＿＿＿省（Antigua）。豆種屬於波旁種。  2. 酸度強、口感濃郁，其咖啡中帶有＿＿＿＿味。 |
| 墨西哥  （Mexican） | 墨西哥  （Mexico） | 1. 墨西哥產的咖啡大多靠近瓜地馬拉，豆種顆粒較大。  2. 較多都是中深烘焙，銷路歐洲。 |
| 可娜豆  （Kona） | ＿＿＿＿＿  （Hawaii） | 1. 是美國唯一有產咖啡的地方，在夏威夷島西南隅的可娜區。  2. 夏威夷島為火山岩土，適合種植咖啡，其咖啡品質佳，但產量少，價格昂貴。  3. 豆種屬於＿＿＿＿＿＿種。 |
| ＿＿＿  （Kenya） | ＿＿＿  （Kenya） | 1. 該豆生產於肯亞山，依據等級可以分成＿＿、A和B…等，幾個等級。  2. 大多採水洗處理，且具有強烈酒酸。 |

* 摩卡的四種不同意義：

1. ＿＿＿＿：位於阿拉伯半島上的葉門，由於港口已經淤積，已不在使用。

2. ＿＿＿＿：衣索比亞和葉門所出產的單品咖啡豆。

3. ＿＿＿＿＿＿：義式濃縮咖啡為基底，加上＿＿＿＿＿＿＿所調製出來的飲品。

4. ＿＿＿＿：義大利人所發明出來的煮咖啡器具。

請回答下列問題：

（A）1. 摩卡咖啡的產地是　(A)非洲的衣索比亞　(B)非洲的象牙海岸　(C)印尼的蘇門達臘　(D)南美的巴西

（A）2. 咖啡的產量占世界第一位的是　(A)巴西咖啡　(B)哥倫比亞咖啡　(C)義大利咖啡　(D)印尼咖啡

（A）3. 藍山咖啡的產地是　(A)加勒比海的牙買加　(B)非洲的坦尚尼亞　(C)非洲的象牙海岸　(D)印尼的爪哇島

（B）4. 關於咖啡豆與其命名根據或來源的組合，下列何者正確？　甲、哥倫比亞咖啡豆：國家；乙、星巴克咖啡豆：島嶼；丙、摩卡咖啡豆：出口港　(A)甲、乙　(B)甲、丙　(C)乙、丙　(D)甲、乙、丙

（D）5. 有關「摩卡」的解釋，下列敘述，何者是錯誤的？　(A)咖啡的名稱　(B)某種煮咖啡的壺　(C)加了巧克力調味的咖啡　(D)某種沖泡咖啡的方式

（D）6. 各國咖啡的特性，下列敘述何者錯誤？　(甲)咖啡中的極品―藍山、(乙)混合調配咖啡不可或缺―山多士、(丙)印尼品質最好的―曼特寧、(丁)非洲最好的―摩卡　(A)甲　(B)乙　(C)丙　(D)丁

（B）7. 關於麝香貓咖啡，下列敘述何者是正確的？　(A)是以麝香貓糞便為燃料所烘焙出來的咖啡豆　(B)麝香貓吃了咖啡果實後，因種子無法消化，再經由糞便排出　(C)被麝香貓啃過的咖啡豆　(D)以麝香貓尿液泡過的咖啡豆