

以科學解讀咖啡的祕密



[以科學解讀咖啡的祕密 下载链接1](#)

著者:石脇智廣

出版者:積木文化股份有限公司

出版时间:2014-5-1

装帧:平装

isbn:9789865865580

咖啡的香醇美味絕非憑空得來，本書以科學為羅盤，在廣大深遠的咖啡世界中為你導航！

不含咖啡因的咖啡怎麼做成的？

用礦泉水煮咖啡會比較好喝嗎？

為什麼烘焙豆表面會出油？

有機咖啡比較好喝嗎？

烘焙豆表面的皺摺是否會影響味道？

本書是一本不論是初學者還是從業人員都受用的咖啡全指南。

- 從品種成分到烘焙萃取，解析87個關於咖啡的常見疑問！
- 以科學觀點分析咖啡關鍵性的問題，讓你茅塞頓開！
- 簡明精確的敘述方式，破解你對咖啡的各種迷惑！

讓專家告訴你，在咖啡世界裡會碰到的常見問題，為你分析坊間虛實難辨的咖啡傳聞。

簡明的字句搭配趣味橫生的插圖，解說基礎知識與專業用語，並透過Q & A的方式解答咖啡美味背後的各種原因。

讓你藉由科學知識，更懂得享受咖啡的香醇美好。

作者介绍:

石脇智廣1969年鹿兒島出生。工學博士。全日本咖啡檢定委員會咖啡鑑定士講師。東京大學工學研究所畢業後，於1999年進入關西咖啡烘焙聯盟（股）公司（Kansai Allied Coffee Roasters Co., Ltd.）負責各製造過程、品質管理、研究開發。2001年起擔任石光商事（股）研究開發室室長，研究從栽種到萃取的所有咖啡科學。

著有《咖啡鑑定士檢定教本》（合著）、《咖啡檢定教本》（主筆）（兩書均為全日本咖啡商工組合聯合會發行）。把嗜好當工作的前咖啡宅。

目录: 前言

1：了解咖啡的基礎知識

Q1 咖啡豆是豆類嗎？咖啡是什麼樣的植物？

Q2 咖啡樹來自何方？又是如何普及？

Q3 咖啡樹如何長大、結果？

Q4 咖啡主要在哪些國家、地區長大？

Q5 咖啡的果實、種子是什麼模樣？

Q6 咖啡的果實怎麼變成一杯咖啡？

【來杯咖啡休息一下1】全世界喝掉多少咖啡？

2：了解咖啡的成分

Q7 咖啡生豆是由什麼成分構成？

Q8 咖啡豆真的烘焙越深咖啡因越少嗎？咖啡因對身體不好嗎？

Q9 一杯咖啡含有多少咖啡因？比煎茶和紅茶更多嗎？

Q10 不含咖啡因的咖啡怎麼做成的？

Q11 咖啡苦味的來源是什麼？

Q12 咖啡酸味的來源是什麼？

Q13 咖啡果實越成熟，咖啡豆真的也會越甜嗎？

Q14 為什麼咖啡豆烘焙後會變成褐色？

Q15 咖啡豆烘焙後，為什麼會有香氣？

Q16 咖啡中含有的綠原酸是什麼東西？

Q17 咖啡的風味會隨著時間改變嗎？該如何保留風味？

Q18 咖啡豆變老後會發生變化？

Q19 用礦泉水煮咖啡會比較好喝嗎？

【來杯咖啡休息一下2】什麼是遮蔽樹？

3：如何煮出美味的咖啡——選購、萃取、研磨、保存

選購方式

Q20 購買時，應該買咖啡豆還是咖啡粉？

Q21 購買時，選擇店家的關鍵是什麼？

萃取方式

Q22 沖煮咖啡的工具有哪些？

Q23 如何萃取咖啡的成分？萃取的原理是什麼？

Q24 不同的沖煮方式會改變咖啡的滋味嗎？

Q25 採用濾紙過濾法沖煮咖啡的注意事項？

Q26 過濾法使用的工具有哪些類型？

Q27 哪一種形狀的過濾壺最佳？為什麼注水時要畫圈？

Q28 為什麼熱水注入後咖啡粉會膨脹？沒有膨脹表示咖啡粉不新鮮嗎？

Q29 如何以濾紙過濾法沖煮出味道穩定的咖啡？

Q30 法蘭絨過濾法的特徵與沖煮的訣竅。

Q31 法式濾壓壺的萃取原理與沖煮訣竅。

Q32 塞風壺的萃取原理與沖煮訣竅。

Q33 咖啡機的使用訣竅。

Q34 咖啡液澄澈透明代表咖啡很美味嗎？

Q35 濃縮咖啡機的萃取原理。

Q36 一般家庭也能夠煮出專家水準的義式濃縮咖啡嗎？

Q37 冰滴咖啡的萃取原理。

Q38 冰咖啡的製作訣竅。

研磨方式

Q39 研磨咖啡豆的目的是什麼？較粗咖啡粉的用途是什麼？

Q40 研磨咖啡豆的訣竅。

Q41 磨豆機有哪些種類？

Q42 滾筒式磨豆機的特徵與使用訣竅。

Q43 碾磨式磨豆機的特徵與使用訣竅。

Q44 臼齒式磨豆機的特徵與使用訣竅。

Q45 螺旋刀刃磨豆機的特徵與使用訣竅。

Q46 我該買那一種類型的磨豆機？

保存方式

Q47 保存咖啡的訣竅。

【來杯咖啡休息一下3】何謂咖啡產業的永續發展？

4：了解咖啡的加工——生豆的處理、烘焙、混合、包裝

生豆的處理方式

Q48 水分越多的生豆越新鮮？還是青草味越重的生豆越新鮮？

Q49 生豆有沒有光澤會影響味道嗎？

Q50 新豆、老豆是什麼豆？

Q51 生豆可以不經清洗直接使用嗎？

Q52 生豆能夠長期保存嗎？保存的訣竅是什麼？

Q53 生豆哪裡買？購買時必須注意？

烘焙

Q54 古代的咖啡有烘焙嗎？關於烘焙的歷史。

Q55 咖啡豆有哪些烘焙程度？烘焙程度會改變味道嗎？

Q56 什麼是烘焙機？

Q57 烘焙機有哪些類型？它們的構造是什麼？

Q58 烘焙機如何加熱咖啡豆？

Q59 烘焙中的咖啡豆會出現什麼變化？什麼是第一次爆裂與第二次爆裂？

Q60 提到烘焙我就頭痛，請告訴我烘焙的重點。

Q61 烘焙機的熱源在哪裡？它們的特徵是什麼？

Q62 炭火烘焙的原理和特徵。

Q63挑選烘焙機的重點。
Q64穩定烘焙品質的訣竅。
Q65 不同產地咖啡豆烘焙上色的方式也不同嗎？
Q66 為什麼烘焙豆表面會出油？
Q67 為什麼烘焙豆表面有皺摺？
Q68自家烘焙的方法與訣竅。
混合
Q69 混合不同種類的咖啡豆做成綜合咖啡是為了什麼？
Q70烘焙前混合與烘焙後混合的不同。
Q71 聽說烘焙後混合比較好喝是真的嗎？
Q72綜合咖啡名稱的命名規則。
包裝
Q73 咖啡的保存期限如何設定？
Q74 咖啡有哪些包裝方式？各類包裝的特徵是什麼？
Q75 什麼材質最適合包裝咖啡？
Q76 為什麼咖啡烘焙完成就裝袋會讓袋子膨脹？
【來杯咖啡休息一下4】什麼是「精品咖啡」、「特選咖啡」？
5：想要了解更多咖啡知識——栽種、精選、流通、品種
栽種
Q77 咖啡栽種過程會使用農藥嗎？
Q78 有機咖啡的認定標準是什麼？有機咖啡比較好喝嗎？
精選
Q79 咖啡的果實如何變成生豆？
流通
Q80 什麼人以何種方式生產咖啡？
Q81 咖啡的價格是如何訂定？
Q82 咖啡生豆如何運至日本？
Q83 進口生豆會摻雜劣質豆和異物嗎？
品種
Q84 阿拉比卡種底下有哪些品種分支？
Q85 中果種底下有哪些品種分支？
Q86 咖啡的混種是什麼？
Q87 傳統品種的咖啡比較好喝嗎？
後記
用語解說
．．．．． (收起)

[以科學解讀咖啡的祕密](#) [下载链接1](#)

标签

咖啡

美食

饮料

烹饪

日本

台版书

社会

港台版

评论

看完田口护的再看这本感觉一般般诶。不过这也不能拿来比较。入门还不错哦。

非常推荐的咖啡科普书，拟人插画角色非常形象，知识的编排也很有条理。

从咖啡豆产地到精品咖啡理论到烘焙豆子到萃取搭配小漫画文章很有趣味。所有听到咖啡就想到--苦，咖啡因高对孕妇不宜这样的消费群需要恶补一下科学看待咖啡的态度。

个人觉得会比田口护那本好一点， 特别是对于爱好者而非专业人士来说。

内容非常技术流

3.5。配图挺有趣，可惜竖排文字对我实在痛苦

了解咖啡的最好读物之一

不愧为日本人的风格 几幅配图把其他书里长篇累牍且没有条理的事情都理清楚了

[以科學解讀咖啡的祕密_ 下载链接1](#)

书评

书本身技术含量极高，就是标题实在看一次不爽一次，所以我忍不住也在标题上以牙还牙一下哈哈哈哈哈。不管看书的读者到底懂不懂咖啡，一本书在封面标题上对读者进行这么具有冒犯性的评论这件事本身，就实在是极不礼貌和令人不爽的。虽然说，在营销策略上这可能的确是个吸引注意力...

九岁，我喝了平生第一杯咖啡。爸爸的朋友送来了雀巢的咖啡套装，我趁家里没人的时候偷偷泡了一杯，其实那还也只算是速溶咖啡而已。第一杯，我没有放伴侣，那种又酸又苦的味道冲击着我的味蕾，然后我开始一勺又一勺地添加咖啡伴侣，可是仍旧不习惯那种奇怪的味道（后来我才知道...

虽然俺不懂咖啡，但最近对学咖啡这件事很着迷，俺要努力在咖啡这条路上狂奔，向花总的逼格看齐~\((≥▽≤)/~
“咖啡”这个词，在晚清以前是没有的。中国人最早将洋人喝的这种玩意儿称为“黑酒”，同治年间出了一本《造洋饭书》，专教中国厨子如何做西餐，又把此物叫作“磕肥”...

如果说茶道代表的是东方意境文化，那么咖啡代表的无疑就是西方沙龙文化了。一种饮品能上升至人类共通的文化，少说也得有一个世纪的积淀，咖啡就是其中之一。与咖啡相关的故事多不胜数，人们将咖啡视为生活，比如巴克扎克就说过：“我不在家，就在咖啡馆；不在咖啡馆，就在去咖...

咖啡中的苦味是什么，酸味又是什么 文/ 六回

看到这本书的目录时，马上就能想起多年前买过的一本书叫《YOU：身体使用手册》，非常厚的一本书。买来了，好像没翻几次就放进书架了。然后，它就一直放在那，因为多次搬家，这本书最终也就消失了。有的书，它的命运就是如此。但...

一杯小小的咖啡，其实隐藏着许多让你万万想不到的秘密！本书一反同类书“知其然不知其所以然”的态度，化身理性、专注又不失风趣的科学怪人，带你穿过咖啡的表面，去探究隐匿在现象背后的成因，品咂工序细节里的趣味，在异彩纷呈的咖啡世界里为你精准导航，从产地品种的“冷知...

损完了中文版标题及其策划者，还是让我们看看这本书本身吧。这本书的日本作者起的原标题是《咖啡“诀窍”的科学——正确的了解咖啡》，完全是从咖啡技术宅的角度，写了一本咖啡版的十万个为什么——其实是八十七个为什么。这八十七个为什么，每一小节都是以一个人们最可能提出...

咖啡是世界上传播最广的饮料之一。现代人的快节奏生活推动了咖啡因的流行。之前我很不理解，这么苦涩和藿香正气水有一拼的东西为什么有那么多人爱喝并且不喝不行。直到有一天我遇到了我心中的那个味道。听上去这个描述有一点狗血，但是那杯手冲耶加雪啡咖啡真的是打开了我新世...

书封上“有料、有趣、还有范儿的咖啡知识百科”的字样引起了我的注意，或许同样能吸引到许多介于咖啡小白和专业人士之间的“夹心层咖啡爱好者”，我们的每个日常依赖咖啡的香气、我们对遍布城中的独立咖啡馆熟门熟路、我们甚至仗着对咖啡“贪杯”的经验熟捻了诸多咖啡豆的品类...

极度推荐咖啡爱好者阅读此书，尤其是小白，作者用极其朴素的语言勾勒出了咖啡的整套理论体系，让读者很容易的就可以理解到咖啡背后的逻辑。如果不是一位既有理论深度又有大量实践操作的高水平咖啡制作者，我想是写不出如此言简意赅的科普书的，书中可以说是没有一句废话，让你...

很薄的一本书，但还是分成两次看完的，第一次看了20多页就深感无聊，也可能和看书

时的心态有关，第一次遍读时总觉着内容太散且没有干货，十多天后才又静下心来看完剩余部分，并且又把第一遍看的部分重读一遍。整体来说没有那么无聊，还是有一些内容，作为一个入门咖啡爱好者的必...

-
- 1.主要用于商业的咖啡树种：阿拉比卡（arabica）和卡内弗拉（canephora）
 - 2.咖啡带：南纬25度到北纬25度
 - 3.程序：精选、精制、分选、烘焙、混合
 - 4.国际咖啡组织：ICO
 - 5.脱咖啡因手段：水处理、二氧化碳处理
 - 6.美拉德反应（MAILLARD reaction）：焦糖色素与低聚糖类、氨基酸发生...

因为喜欢喝咖啡就随便买了这本外貌看起来挺有趣的书。可是读完后还是不懂咖啡，因为这本书是属于热爱咖啡到你要知道咖啡是如何从土里到你的杯子里的过程和一些有趣的地方。因为没想过自己还要去了解如何种咖啡的情节，所以读起来也挺费劲的。书的作者本是咖啡狂人，所以写出来...

大概花了三周的时间读完了这本书，进度也是够慢的。工作了一年多了，还是没有激情四射的干劲，正如读这本书时一样，“读完”成为了首要出发点，而不是真正享受其中。却也什么事都不想干，总觉得当下的很多事情都没有价值，目前的状态仍很浮躁，但我不想把这种状态怪罪于自身...

读这本书会回想起很多中学时代学过的化学知识，直到书中的Q45，我对每个问题都认真地做了笔记。对于咖啡初学者来说，学到冲泡这一步就差不多了，毕竟生活中亲自甄选咖啡豆的机会不会太多。看书的时候没机会品尝现磨咖啡，因此看书时经常会幻想出咖啡味。书中的知识大多比较...

很多人都有一个咖啡书吧的梦，我也曾幻想着有那么一天我可以坐在自己的书吧喝着醇香的咖啡晒着太阳闲看人来人往。渐渐地我长大了，那样的咖啡书吧好像只能出现在我的梦里，再后来，我连梦也不做了。有一天，无意间走进一家小店，独特的装潢，墙上零零散散地贴着一些好看的明...

在快节奏的当下，本书以问答的形式，辅以漫画，将咖啡知识娓娓道来，对于小白来说，有种老司机带你飞，迅速扫盲之感。值得一提的是，里面的咖啡知识含金量很高，值得冲泡一杯蓝山，慢慢品读..... 适合自己的口味的咖啡：

来选取咖啡豆，烘焙方式，萃取方式，水温，时间， get ...

[以科學解讀咖啡的祕密_下载链接1](#)