

投稿類別：農業類

篇名：

想入「啡啡」－認識咖啡研究

作者：

吳方茹。葳格高中。應二甲班。
陳源嫻。葳格高中。應二甲班。
賴瑩瑄。葳格高中。應二甲班。

指導老師：
林紫涵老師

壹●前言

一、研究動機

因為現代人過度仰賴咖啡，所以咖啡的商機日漸擴大，店家為了不同顧客的需求，延伸出各式各樣的咖啡種類並搭配不同的沖泡方式，只要些許的差異就會造成口感、心靈上的絕大不同。因此熱愛咖啡的我們，想透過這個研究論文，跟大家一起揭開咖啡的神秘面紗。

我們希望可以透過這篇論文，來讓更多人知道咖啡是種美好的事物，當坐在咖啡廳中，擺在你面前的並非單單只是一杯咖啡，而是足以撫慰人心的毒藥。透過比較各種咖啡的不同，來知道現在我們喝下的咖啡是經歷過什麼樣的冒險和歷練，才展現出我們所體會到的美好。

二、研究目的

- (一) 探討咖啡的各種不同
- (二) 了解咖啡豆的不同
- (三) 不同咖啡的不同比例

三、研究方法

- (一) 文獻研究法
- (二) 品嘗分析法

貳●正文

一、咖啡種類之比較

表一：咖啡總類比較（來源：研究者自製）

	咖啡豆	成分	咖啡因含量	風味
黑咖啡	阿拉比卡居多	清咖啡	阿拉比卡 1.1%-1.7%	黑咖啡集合了咖啡香甘醇酸苦五味的特點，它原始而又粗獷，深邃而又耐人尋味。
拿鐵	4~6種不同深度的豆子綜合而成	1/6濃縮咖啡 4/6蒸氣牛奶 1/6奶泡	150（毫克）	醇厚的咖啡風味伴隨香甜濃稠的奶香，餘味久久不散。

濃縮咖啡	而非一種特定的咖啡豆、咖啡豆混合方式或者烤製程度。	清咖啡 (濃度是黑咖啡兩倍)	53毫克	因為其加壓的製作過程，濃縮咖啡的口味強烈。
摩卡	摩卡豆	2/5濃縮咖啡 2/5熱巧克力 1/5蒸氣牛奶	175毫克	因為使用具有巧可力風味的摩卡豆，所以入口時會有香醇的巧克力味。
卡布奇諾	綜合豆	1/3濃縮咖啡 1/3蒸氣牛奶 1/3奶泡	150毫克	卡布奇諾的風味會因奶泡的多寡而產生變化。

二、咖啡豆種類

而市場上流通的咖啡豆多半以其產地來區分。以下列舉出部份主要產國及其著名的咖啡及產國：

(一) 牙買加：藍山 (Blue Mountain)

詳細資料：純正的藍山咖啡非常珍稀。藍山咖啡風味略帶酸味，苦澀味少，完整性的烹煮技巧亦較難掌握，因此有些烹調師以此為手法的技巧表現，透過技巧即呈現出藍山咖啡的中庸之道。(註一)

(二) 哥倫比亞：阿曼尼亞 (Armenia Supremo)、那林諾 (Narino)、麥德林 (Medellín)

詳細資料：哥倫比亞產區的咖啡中以 **Supremo** 最具代表性，咖啡嚐起來軟滑香 (註二)

(三) 尼加拉瓜：西諾特加 (Jinotega)、新塞哥維亞 (Nuevo Segovia)

詳細資料：其中以馬達蓋爾巴區所產之巨型豆最具特色。該種巨型豆顆粒較一般咖啡豆大，一般稱為象豆，具有與眾不同的特殊香味，又以 Maragogipe 咖啡有者圓潤的質感，其姊妹品 Matagalpa 含有狂野的酸性，具有難以形容的芳香。(註三)

(四) 古巴：琥爵 (Cubita) 圖爾基諾 (Turquino)

詳細資料：細心的人會發現 Cubita 又與其他咖啡說不出的獨特之處。Cubita 不像意式咖啡苦味很重，像騎士一樣的氣派；不像藍山咖啡的高傲，像帝皇的感覺。不過 Cubita 像一個優雅的

公主，擁有女性天生溫柔、高貴、柔情、優雅感覺。平衡度極佳，苦味與酸味很好的配合，在品嚐時會有細緻順滑，清爽淡雅的感覺，是咖啡中的極品享受。（註四）

（五）夏威夷：可納（Kona）

詳細資料：可納咖啡豆豆形平均整齊，有最完美的外表，它的果實異常飽滿，而且光澤鮮亮，是世界上最美的咖啡豆。它具有強烈的酸味和甜味，口感濕順、滑潤。因為生長在火山之上，同時有高密度的人工培育農藝，因此每粒豆子可說是嬌生慣養的“大家閨秀”，標致、豐腴並有嬰孩般嬌豔的膚質。（註五）

三、市面上常見咖啡的種類

採用經過烘焙過後的咖啡豆（咖啡屬植物的種子）所製作沖泡出來的飲料。咖啡是人類社會流行範圍最為廣泛的飲料之一，也是重要經濟作物，其為全球期貨貿易額度第二高（最高為石油）。（註六）

咖啡樹原產於非洲亞熱帶地區，以及亞洲南部的一些島嶼。那些咖啡樹從非洲出口至世界各國，現時那些咖啡樹種植遍布超過70個國家，主要在美洲、東南亞、印度等赤道地區。（註七）

咖啡的種植首次發現於非洲衣索比亞，最早的可信證據出現於15世紀葉門的蘇菲主義，在非洲之角及葉門，咖啡被用於當地的宗教儀式。但亦由於這些儀式跟基督教的信仰抵觸的關係，衣索比亞正教會禁止咖啡消費世俗化，直至孟利尼克二世的統治時期。在17世紀土耳其的鄂圖曼帝國，由於政治原因，飲料也被禁止的，並與歐洲叛逆的政治活動有關。（註八）

以下是我們整理出來市面上常見的咖啡種類和各式特色比較：

（一）黑咖啡（black coffee）：又稱「清咖啡」，是直接用咖啡豆燒製的咖啡，不添加奶、糖等會影響咖啡原味的飲用方式。喝黑咖啡其實有諸多好處，例如：咖啡因能刺激腦部中樞神經系統，可提振精神、讓人集中注意力；咖啡有利尿效果，可以改善水腫現象，幫助延年益壽，可以幫助減肥，遠離部分的疾病。（註九）

（二）濃縮咖啡（Espresso）：是一種通過迫使接近沸騰的高壓水流通過磨成細粉的咖啡製作而成的飲料。因為其加壓的製作過程，濃縮咖啡的口味強烈，它經常用來做別的飲料的底料，如拿鐵、卡布奇諾、瑪琪雅朵、摩卡、以及美式咖啡。（註十）

（三）拿鐵咖啡（Caffè Latte）：又稱「歐蕾咖啡」（Cafe au lait），是諸多義

大利式的拿鐵咖啡中的一種，泛指由熱鮮奶所沖泡的咖啡。一般的拿鐵咖啡的成分是三分之一的濃縮咖啡加三分之二的鮮奶，一般不加入奶泡。它與卡布奇諾相比，有更多鮮奶味道。（註十一）

（四）卡布奇諾（Cappuccino）：又有譯名「加倍情濃」，意思是義大利泡沫咖啡。在濃縮咖啡上，倒入以蒸汽發泡的牛奶。此時咖啡的顏色，就像聖方濟會的修士在深褐色的外衣上覆上一條頭巾一樣，卡布奇諾咖啡因此得名。（註十二）

（五）瑪奇朵（Caffè macchiato）：一種使用少量牛奶或奶泡加上濃縮咖啡製作而成的咖啡飲料。是以一杯濃縮咖啡，上面加上大約一茶匙牛奶，讓牛奶浮在咖啡表面作為點綴裝飾。（註十三）

（六）摩卡咖啡（Café Mocha）：是義式拿鐵咖啡的變種。和經典的義式拿鐵咖啡一樣，它通常是由三分之一的義式特濃咖啡和三分之二的奶沫配成，不過它還會加入少量巧克力。與義式卡布奇諾相同，摩卡咖啡上面也有牛奶泡沫，不過有些時候會以打發的鮮奶油取代。摩卡咖啡頂上常會加上一些肉桂粉或者可可粉。有時候也會在上面加上棉花糖增加風味或做為裝飾。它們有時被稱為「斑馬」，也有時會被滑稽地叫作「燕尾服摩卡」。（註十四）

（七）美式咖啡（Americano）：是一種咖啡做法。一般由意式濃縮咖啡加入熱水製作而成。或者用意式咖啡機製作，在萃取完了 espresso 後，繼續讓機器供水直到一杯完整的咖啡。（註十五）

（八）曼特寧咖啡：曼特寧咖啡產於亞洲印度尼西亞的蘇門答臘，別稱“蘇門答臘咖啡”。她風味非常濃郁，香、苦、醇厚，帶有少許的甜味。一般咖啡的愛好者大都單品飲用，但也是調配混合咖啡不可或缺的品種。曼特寧的口感豐富紮實，有著令人愉悅的酸味。氣味香醇，酸度適中，甜味豐富十分耐人尋味，適合深度烘焙，散發出濃厚的香味又稱咖啡中的紳士。（註十六）

（九）冰滴咖啡：也稱水滴咖啡、冰釀咖啡，是一種製作咖啡飲品的方式。冰滴式咖啡使用冰水、冷水或冰塊萃取咖啡，這個過程十分緩慢，往往要進行數小時之久，因此冰滴式咖啡的價格較為昂貴。冰滴式咖啡的優點為不酸澀、不傷胃，因為利用此法製作咖啡。（註十七）

三、花式咖啡

（一）愛爾蘭咖啡（Irish Coffee）：是一種含有酒精的咖啡，傳統上，愛爾蘭咖啡是由熱咖啡、愛爾蘭威士忌、奶油、糖混合攪拌而成。始創的處方並沒有明確指明使用起泡的奶油。（註十八）

（二）皇家咖啡（Royal Coffee）：據說這是一代英雄、法國皇帝拿破崙最喜

歡的咖啡，故以“Royal”為名。上桌時在方糖上淋下白蘭地，再點上一朵火苗，華麗幽雅，酒香四溢，確有皇家風範。特色：具有高貴而浪漫的情調，白蘭地醇醇的酒香四溢，十分迷人。（註十九）

（三）維也納咖啡（Viennese）：奧地利最著名的咖啡，以濃濃的鮮奶油和巧克力的甜美風味迷倒全球人士。享受杯中三段式的快樂：首先是冰涼的奶油，柔和爽口；然後是濃香的咖啡，潤滑卻微苦；最後是甜蜜的糖漿，即溶未溶的關鍵時刻，帶給你發現寶藏般的驚喜。（註二十）

（四）希神咖啡（Ambrosia Coffee）：杯裡到入咖啡、意大利甜酒、白蘭地，撒上薑粉。白蘭地和茶匙。茶匙架在杯上，上面放一塊方糖，到入燙熱的白蘭地，然後點火。火熄滅後，用上面的茶匙輕輕攪拌即可。希神為「長生不老」之意，該咖啡的味道比「豪華咖啡」更加醇厚。（註二十一）

（五）櫻桃酒咖啡（Kaffee Kirsch）：杯中倒入咖啡，小玻璃杯中倒入櫻桃酒。「Kirsch」是德語中櫻桃的意思。其正式說法應該是「Kirschwasser」，即：櫻桃白蘭地。邊喝咖啡，邊飲櫻桃酒，交替品嚐，別有風味。該酒雖然名叫櫻桃白蘭地，但實際隸屬利口酒類。（註二十二）

四、試喝心得

表二：咖啡試喝心得表（來源：研究者自製）

咖啡名稱	照片	口感
維也納咖啡		上層是一層鮮奶油，配上一些甜蜜蜜的巧克力醬，下層是黑咖啡，入口時，黑咖啡的甘和苦刺激味蕾，滑順的鮮奶油，增添風味。一開始，兩者層次分明，到了尾韻才漸漸融合，形成另一種滋味。
愛爾蘭咖啡		滑順甘苦的黑咖啡配上稍許濃烈的威士忌，香醇的咖啡配上微微嗆辣的酒味，意外的絕配。

冰滴咖啡		香濃的咖啡中隱藏著類似草藥的甘甜，是沒有嘗試過的滋味。
黑咖啡		單純的咖啡中有著咖啡最原始的味道。沒有其他外加物的干擾，呈現的是最乾淨的美味。
美式咖啡		和黑咖啡的味道十分相像，但咖啡的氣味沒有像黑咖啡如此強烈，入口時輕輕地刺激著你的舌尖，別有一番風采。
摩卡咖啡		上層是一層綿密的奶泡和香濃的巧克力醬，下層的拿鐵咖啡香醇滑順，先是拿鐵微微的苦澀，再來是奶泡甜蜜的滋味，絕妙的搭配，十分美味。

卡布奇諾		其實我覺得它的味道還滿像拿鐵的，擁有咖啡的苦味和奶泡的甜味美麗的結合在一起，變成一場美妙的交響樂，但它的咖啡遠比拿鐵來的更香濃。
榛果拿鐵		濃縮咖啡、牛奶和奶泡的比例為1:1:1完美的比例搭配，苦中帶甜的咖啡和香濃的牛奶以及綿密的奶泡，三者無比默契的搭配，是下午茶的最佳選擇。
咖啡歐蕾		十分居家的咖啡，在家即可親自調製，它並無固定的比例，可隨心做調整，簡單的咖啡和牛奶，創造出來的滋味，卻十分可口。

參● 結論

經過這次的深入探討，我們更加了解屬於咖啡的不同面貌，使原本就熱愛咖啡的我們，無法自拔地陷入它的魅力風暴中。有人曾說過：「美好的事物都是不經意去發現的，那種驚喜是無法預料的。」就像咖啡帶給我們的無限驚喜，使我們發現那藏在驚喜中的美好。而我們發現，咖啡已成為我們生活中的一部分。顯然的，它的地位已無法被動搖。

肆● 引註資料

(註一)：維基百科。(2016)。咖啡。2016年3月02號。取自
<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%92%96%E5%95%A1>

(註二)、同註一。

(註三)、同註一。

- (註四)：維基百科。(2016)。咖啡。2016年3月02號。取自
<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%92%96%E5%95%A1>
- (註五) 同註一。
- (註六) 同註五。
- (註七) 同註六。
- (註八) 同註七。
- (註九)：部落格：鍵盤大檸檬。(2016)。2016年3月02號。取自
<http://www.ettoday.net/dailemon/post/4854>
- (註十)：維基百科。(2016)。濃縮咖啡。2016年3月02號。取自
<https://zh.wikipedia.org/wiki/濃縮咖啡>
- (註十一)：維基百科。(2016)。咖啡。2016年3月02號。取自
<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%92%96%E5%95%A1>
- (註十二)：維基百科。(2016)。卡布奇諾。2016年3月02號。取自
<https://zh.wikipedia.org/wiki/卡布奇諾>
- (註十三)：維基百科。(2016)。瑪琪雅朵。2016年3月02號。取自
<https://zh.wikipedia.org/wiki/瑪琪雅朵咖啡>
- (註十四)：維基百科。(2016)。摩卡咖啡。2016年3月02號。取自
<https://zh.wikipedia.org/wiki/摩卡咖啡>
- (註十五)：維基百科。(2016)。美式咖啡。2016年3月02號。取自
<http://elite.tut.edu.tw/~d03341069/wiki/index.php/美式咖啡>
- (註十六)：百度百科。(2016)。曼特寧咖啡。2016年3月02號。取自
<http://baike.baidu.com/view/343656.htm>
- (註十七)：維基百科。(2016)。冰滴咖啡。2016年3月02號。取自
<https://zh.wikipedia.org/wiki/冰滴咖啡>
- (註十八)：維基百科。(2016)。愛爾蘭咖啡。2016年3月02號。取自
<https://zh.wikipedia.org/wiki/愛爾蘭咖啡>
部落格。(2016)。愛爾蘭咖啡。2016年3月02號。取自
<http://peidek.pixnet.net/blog/post/51883206-咖啡配方---世界經典37款花式咖啡>
- (註十九)：百度百科。(2016)。皇家咖啡。2016年3月02號。取自
<http://baike.baidu.com/view/47004.htm>
部落格。(2016)。皇家咖啡。2016年3月02號。取自
<http://peidek.pixnet.net/blog/post/51883206-咖啡配方---世界經典37款 花式咖啡>
- (註二十)：百度百科。(2016)。維也納咖啡。2016年3月02號。取自
<http://baike.baidu.com/view/46897.htm>
部落格。(2016)。維也納咖啡。2016年3月02號。取自
<http://peidek.pixnet.net/blog/post/51883206-咖啡配方---世界經典37款花式咖啡>
- (註二十一)：百度百科。(2016)。希神咖啡。2016年3月02號。取自
<http://baike.baidu.com/view/492134.htm>
部落格。(2016)。希神咖啡。2016年3月02號。取自
<http://peidek.pixnet.net/blog/post/51883206-咖啡配方---世界經典37款花式咖啡>
- (註二十二)：百度百科。(2016)。櫻桃酒咖啡。2016年3月02號。取自

<http://baike.baidu.com/view/492155.htm>

百度百科。(2016)。櫻桃酒咖啡。2016年3月02號。取自

<http://peidek.pixnet.net/blog/post/51883206-咖啡配方---世界經典37款花式咖啡>

書籍資料：韓懷宗。2014。新版 咖啡學 **COFFEEOLOGY EXTRA：秘史、精品豆、北歐技法與烘焙概論**。台北市。寫樂文化。