咖啡科普

从豆到杯：咖啡的旅程

一杯咖啡，从种子到入口的完整旅程

种植 · 采收 · 处理 · 烘焙 · 冲煮



种植：从种子到结果的等待



咖啡是咖啡树的果实，我们喝的‘豆’其实是里面的种子

一棵咖啡树通常需要 3–4 年才能首次结果

咖啡樱桃由青转红即成熟，一枝上常见青红相间

阿拉比卡与罗布斯塔是两大主栽品种

采收：只摘成熟果实



手工采摘只摘全红果实，糖分与风味最佳

机械振落式采收一次采下整枝，之后需分拣

图中农民正在手工分拣咖啡樱桃

采收是品质的第一道关卡

处理法：日晒——最古老的方式



咖啡樱桃采收后必须尽快处理，防止发酵腐败

日晒法：整颗樱桃直接摊开晾晒，数周后再脱去果肉果皮

图中为遮阳棚下高架晾晒床上的整粒樱桃

日晒豆果香浓郁、甜感与醇厚度突出

处理法：水洗——更干净的风味



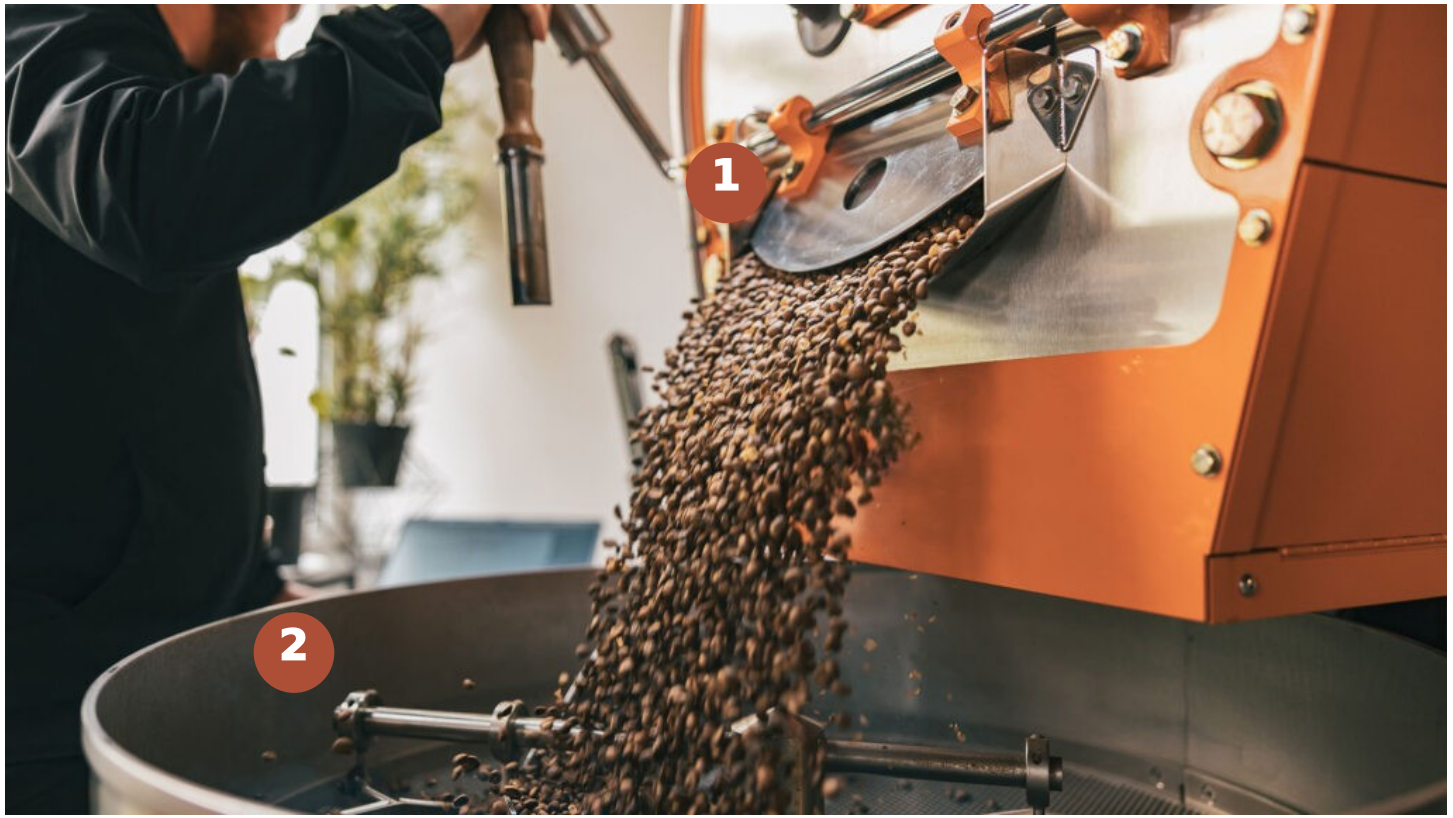
水洗法：先脱去果皮果肉，再发酵去除黏质层

之后清洗、干燥，得到带壳生豆

水洗豆风味干净、酸质清亮

水洗是精品咖啡的主流处理法之一

烘焙：生豆风味的诞生



1　烘焙机

生豆受热烘焙，风味由此诞生

2　冷却盘

出炉立即冷却，锁住风味

烘焙度：从浅到深的取舍



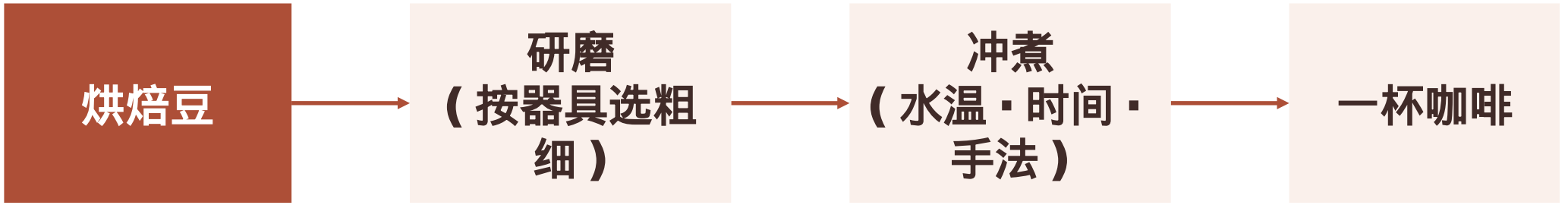
浅烘焙：酸质明亮、花果香突出，能尝到产地风土

中烘焙：酸甜平衡，口感圆润

深烘焙：苦味与醇厚度上升，烟熏 / 焦糖风味明显

烘焙度没有绝对好坏，看豆子特性与个人口味

一杯咖啡是怎么做出来的



研磨与冲煮是最后一公里：器具不同，粗细、水温、时间都要相应调整。

冲煮方式：滴滤与意式浓缩



滴滤 / 手冲

中细研磨，缓慢注水，口感干净



意式浓缩

细研磨 + 高压萃取约 30 秒，是拿铁与美式的基底

一杯咖啡，一颗樱桃的一生

感谢观看 —— 下次喝咖啡时，想想它走过的路。