



◀ 咖啡的味道複雜多變，在流行的手沖咖啡，多以配搭淺至中度烘焙的咖啡。

# 有完美的手沖咖啡嗎？(上)

## 咖啡的味道複雜多變

不過咖啡真正的味道，並不只有苦和澀，也包括酸和甜，而這些味道的產生，隨着烘焙咖啡的深淺度而有所改變。味覺包括甜、酸、鹹、苦和鮮味，而我們的舌頭上有分別對應這些味道的受器。辣和澀味只是一種刺激感。味道的感覺可以很複雜，它是每一個單一的味道交織後的感覺。

現在流行的手沖咖啡，多以配搭淺至中度烘焙的咖啡，因為這個烘焙度最能保留咖啡豆原身的風味 flavor (香味 aroma + 口味 taste)。不單能保留優質的酸味，也能誘出香醇溫和的苦味。優質的咖啡一定有恰當的酸味，而這些酸味跟水果中的酸味很相似，感覺柔和自然，

就是因為這種酸味，咖啡的風味才可以有層次上的變化。所以剛開始接觸精品咖啡的朋友，尤其是不喜歡苦澀味的咖啡，會喜歡手沖咖啡那種順滑多層次變化的味道。相反喜歡深烘焙咖啡的朋友，不一定一開始能欣賞這種由酸變甜，由苦變甘，醞釀在口腔中複雜的變化。而我發覺女士在味道上的要求比男士的要高。

對我來說，手沖咖啡是一門極有趣的手藝。因為用不同的工具、水溫、咖啡研磨度、落水速度、和沖煮的時間，就算是同一款咖啡，同一個人沖煮，因為以上的條件，咖啡出來的味道也可以有不同的變化。當然你可能會問，那我怎可以沖一杯完美的咖啡呢？我的答案

是，世上沒有完美的咖啡，只有分好喝和不好喝。

## 手沖咖啡的基本工具

想沖一杯好喝的手沖咖啡，首先你要明白一些基本的知識和工具的分別。因為資料比較多，我會分兩篇作講解。首先，要學習手沖咖啡，以下工具是基本的需要：1) 手動或電動磨豆器，2) 手沖壺，3) 濾杯和濾紙，4) 咖啡壺，5) 溫度



▲手沖咖啡的基本工具。

計，6) 磅，7) 計時器。這些看來有些繁複，但通常買了一套好的工具後，很少會特別更換。

## 磨豆器



▶ 不建議選用刀片式磨豆器。

磨豆器是一杯好咖啡的基本條件。咖啡豆的新鮮度，絕對影響沖出來咖啡的風味。新鮮度不單指咖啡豆本身烘焙的日子，也包括咖啡要在沖煮前才研磨，因為磨碎的咖啡粉，很容易在空氣中被氧化令香氣和味道消失，這種情況在短短的15分鐘內便可以發生。所以一定不可以貪方便買一整包已磨好的咖啡粉，要即磨即沖。

現在市面上有很多不同款式和價錢的手動和電動咖啡器，價錢有平有貴，但有兩點值得留意。第一研磨大細要均勻，因為這直接影響萃取的味道和沖咖啡時的流暢度。第二是磨刀的物料和設計。有一些低價的電動磨豆機，以不鏽鋼刀片設計，這是最不好的選擇。很多人以為能夠磨香料的便可以用來磨咖啡，但刀片的設計不能均勻地磨碎咖啡，而是以切的方法把咖啡豆切和打碎。咖啡粉不但有大小不均勻的情況，而且會出現很多粉層，這些都會令咖啡味道萃取不好的原因。現在網上有很多review 給大家參考，一定要稍為做功課了解多些才購買。

## 手沖壺

手沖壺有分大咀和幼咀，如果是初學，比較建議買幼咀，因為幼咀

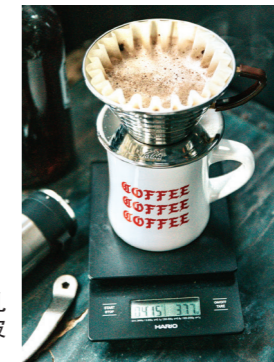


▲幼咀手沖壺適合初學者。

比較容易控制水的流量和做出細長的水柱。大咀是比較難控制做出細水柱，但可做到比較大的沖力，適合經驗豐富的手沖咖啡朋友。不同大細的水柱和衝力，也可以影響咖啡的風味。

## 濾杯和濾紙

至於濾杯加濾紙，大概可分為三款。我個人喜歡 Hario V60 那種孔洞



▶ Kalita三孔濾杯配波浪濾紙。

較大圓錐形款式，它的設計重點在流速率，沖咖啡的快慢可用技術調校，也能沖出比較明亮有層次的味道，尤其是喜歡鮮明花香和果酸味的朋友。但開始用時較難掌握，需要花比較多的時間練習。另一款Kalita 三孔配波浪濾紙，沖煮技巧容易掌握，能夠做出平穩的咖啡味道，但欠缺了明光 (bright)的酸味，所以比較多咖啡店喜歡採用，因為這比較迎合大眾化的口味。最後是 Melitta 的細單孔扇形濾杯，因它的設計令咖啡流速減慢，會做出浸泡的效果，所以風味上也比較濃厚和有明顯的苦味。

## 玻璃咖啡壺



▲咖啡濾杯的傳統模樣，從上世紀初的Melitta單孔扇形濾杯一路發展到今天，有些機能性的部分還是需要保留的，例如手柄和濾孔；唯一能改變的，大概是物料、肋骨形態等細節。

至於玻璃咖啡壺，當咖啡滴入咖啡壺時，我們能夠從壺中欣賞萃取出來咖啡的顏色，而玻璃壺的空間可以幫助咖啡散熱。精品咖啡沖煮的溫度是講究的，一般不會超過90c，溫度計便是用來量度水溫的工具。咖啡入口的溫度是微暖的，因為如果溫度太熱，味覺會相對遲鈍。

最後，關於磅和計時器，前者用來準確量度咖啡和水的比例，後者用來量度沖咖啡的時間。有幾隻咖啡品牌也出了專用的磅加計時器，操作上可以減省些功夫。下一篇會詳解沖咖啡的技巧怎樣影響出來的味道。

## PROFILE:

Lily 在香港長大，曾在美國修畢計算機工程碩士學位和在當地工作，現在生活在香港，閒時喜歡鑽研煮食和咖啡，在My Bowl is Full「廚施煮意」facebook 和網頁mybowlisfull.com 分享。因家人的關係，Lily 對香料、植物和精油特別感興趣。幾年前考獲歐洲精品咖啡協會的咖啡文憑，平日除了烘豆外，會安排一些興趣班，分享咖啡的味道和知識。曾探訪巴厘島的咖啡農民，了解他們的咖啡種植和生活。Lily 相信，要真正了解和欣賞一杯好咖啡，需要從它們的生長開始。

