

修平技術學院

應用英語系

咖啡的世界

指導教師：廖鑫老師

姓名：張維玲

學號：BT94020

姓名：黃婉婷

學號：BT94034

姓名：曾雅慧

學號：BT94050

姓名：李憶婷

學號：BT94065

姓名：柯芳玉

學號：BT94079

中華民國九十七年十二月二十五日

修平技術學院

應用英語系

咖啡的世界

指導教師：廖鑫老師

姓名：張維玲

學號：BT94020

姓名：黃婉婷

學號：BT94034

姓名：曾雅慧

學號：BT94050

姓名：李憶婷

學號：BT94065

姓名：柯芳玉

學號：BT94079

中華民國九十七年十二月二十五日

誌謝

這次我們專題能完成，首先最感謝的就是我們的指導老師—廖鑫老師。在我們決定以咖啡為主題之後，每個禮拜老師都會抽出時間跟我們討論，詳細清楚的建議我們該如何去著手，並針對我們所尋找的資料給予意見，並且無時無刻關心我們的專題進度。老師也總是不厭其煩的一次又一次的檢視，確認內容有無錯誤或是建議可以增加一些比較有趣的內容，讓我們的專題更顯得有趣。在暑假期間，老師也撥出的時間帶領我們去參觀咖啡工廠，讓我們更深入的了解咖啡。

第二要感謝中菲咖啡店的廖老闆願意提供他們的咖啡廳讓我們採訪及拍攝，廖老闆非常的熱情且大方，並且提供他自己對於咖啡的了解給我們錄音當做資料的參考。在店內，我們可以看到各種的咖啡飲品、咖啡機、咖啡的書籍…等，也品嚐了各式的咖啡飲品、甜點，讓我們更進一步的了解咖啡。在暑假期間，廖老闆也大方的提供他們的咖啡工廠給我們拍攝，並解說讓我們了解咖啡的烘焙過程，咖啡豆的變化及深淺香味不同，而我們也看到工廠內各國的咖啡豆的外觀不同，而適合烘培的深淺也不一樣，這次工廠之行，收穫之多。

最後要感謝，其他有幫助過我們的人，包括芳玉的媽媽及婉婷，在我們咖啡料理中這個部分中，親自想食譜，加入咖啡做成一道料理，並一起品嚐好吃與否，讓我們更了解咖啡是否能在我們家常菜入菜。還有影印店的人，也總是不厭其煩的幫我們印資料、裝訂資料。在這段期間內，感謝所有幫助我們的人，還有老師，包括大家都很辛苦的一起找資料及討論，我們大家的努力，一起完成了我們的專題。

中文摘要

關鍵字：咖啡等級、烘焙、器具、煮法、咖啡豆

喜愛咖啡讓人著迷的口感嗎?可知道每一杯咖啡的香味下，其實每一顆咖啡豆，含著許多豐富故事與歷史。

經過層層篩選，大小分級等手續與區分出咖啡生豆的等級，讓產於遙遠國度的咖啡豆。可以飄洋過海運抵台灣，咖啡的香醇美味自此形成了一種無國界的生活享樂。

結合咖啡烘焙工藝，咖啡烘焙師傅運用嚴選生豆、掌控火力、烘焙溫度、氣候溼度、煎焙的分秒時間之掌控，才將原本平淡平凡的咖啡豆，完美展現出最佳風味，搭配由歐美日各國款式多樣，功能各異的咖啡沖煮器具，再搭配適合的沖煮手法，細心呵護沖煮調製，終於讓咖啡豆，得以盡情釋放出潛藏的豐富芳香滋味。

在生活之中，買一杯透著熱氣的咖啡，是許多咖啡愛好者一天工作的開始。一杯咖啡之中藏著許多不為人知的小故事呢!讓我們一同為咖啡致敬!然後挑一個喜愛的咖啡杯,一起開心享受咖啡時光吧。

Abstract

Keywords: Coffee grade, Roast, Tool, Cook, Coffee bean

Many people like to drink the coffee, but not many people really know about coffee. Do you know the flavor of coffee? In fact, every coffee bean contains a lot of abundant stories and history. Through the layer upon layer of selection, the coffee is classified into various categories and is shipped worldwide to every country in the world. And this is a complicated process and takes a long time. The coffee has traveled across the oceans and seas to arrive Taiwan, and since that time the delicious delicacy of coffee has become a pleasure in our daily lives.

In addition to different breed, soil, weather, temperature, humidity, an elevation height, bean selection, water cleaning, and roasting methods are all very important elements in creating a good cup of coffee. Finally when you taste it, because of different brewing methods, you are to experience different flavors.

The masters in coffee roasting business are very strict in the choices of coffee beans, controlling the temperature, humidity, and time control, so that the best taste can be produced. Using various tools and equipment from Euro-American and Japan, the coffee beans are to transform into different flavor and fragrance.

目次

專題口試審定書.....	ii
誌謝.....	iii
中文摘要.....	iv
英文摘要.....	v
目次（章節名稱、頁數）.....	vi
表次（表編號、名稱、頁數）.....	vii
圖次（圖編號、名稱、頁數）.....	viii
第一章 前言	
1-1 研究動機.....	p.2
1-2 研究方法.....	p.3
第二章 咖啡歷史及種類	
2-1 咖啡歷史.....	p.5
2-2 咖啡豆的種類.....	p.10
第三章 咖啡烘焙、研磨及沖調法	
3-1 咖啡烘焙.....	p.20
3-2 咖啡研磨.....	p.28
3-3 咖啡沖調法動機感言.....	p.33
3-4 咖啡沖調法.....	p.34
第四章 咖啡益處及壞處	
4-1 咖啡益處.....	p.42
4-2 咖啡壞處.....	p.44
第五章 咖啡入菜	
5-1 咖啡入菜動機感言.....	p.46
5-2 咖啡入菜食譜.....	p.47
參考文獻.....	p.55

表 次

表 2-1: 巴西 Brazil 特性.....	p.10
表 2-2: 牙買加 Jamaica 特性.....	p.10
表 2-3: 古巴藍山 Cuba 特性.....	p.11
表 2-4: 台灣 Taiwan 特性.....	p.11
表 2-5: 瓜地馬拉薇薇特南果 Guatemala Huehuetenango 特性.....	p.12
表 2-6: 瓜地馬拉安地瓜 Guatemala Antigua 特性.....	p.12
表 2-7: 宏都拉斯 Honduras 特性.....	p.13
表 2-8: 克里馬扎羅 Kilimanjaro 特性.....	p.13
表 2-9: 肯亞 Kenya 特性.....	p.14
表 2-10: 哥倫比亞 Colombia 特性.....	p.14
表 2-11: 哥斯大黎加 Costa Rica 特性.....	p.15
表 2-12: 夏威夷島 Hawaii 特性.....	p.15
表 2-13: 曼特林 Mandheling.....	p.16
表 2-14: 摩卡 Djimma.....	p.16
表 2-15: 墨西哥 Mexico.....	p.17
表 3-1: 咖啡豆的保存期限.....	p.24
表 3-2: 烘培的分類與階段.....	p.27
表 3-3: 各研磨程度所需要的器具.....	p.31

圖 次

圖 2-1:紅色果實.....	p.5
圖 2-1-2:山羊.....	p.5
圖 2-1-3:奧馬魯.....	p.5
圖 2-1-4:咖啡館.....	p.7
圖 2-3:咖啡產地分布圖.....	p.18
圖 3-1:咖啡機.....	p.20
圖 3-1-2:咖啡烘焙機.....	p.22
圖 3-1-3:製作咖啡.....	p.24
圖 3-1-4:各種烘焙程度對照圖.....	p.26
圖 3-2:家庭用手動回轉式磨豆機.....	p.28
圖 3-2-2:家庭用的電動式磨豆機.....	p.28
圖 3-2-3:專業用電動磨豆機.....	p.28
圖 3-3:濾紙滴落法.....	p.34
圖 3-3-2:虹吸式煮沸法.....	p.37
圖 3-3-3:Espresso 沖泡法.....	p.40
圖 5-2:咖啡咖哩飯.....	p.47
圖 5-2-2:焗烤咖啡洋芋球.....	p.48
圖 5-2-3:咖啡白醬玉米麵.....	p.49
圖 5-2-4:酥煎咖啡梅花肉條.....	p.50
圖 5-2-5:咖啡鮭魚排.....	p.51
圖 5-2-6:咖啡燉爌肉.....	p.52
圖 5-2-7:咖啡玉米濃湯.....	p.53
圖 5-2-8:咖啡壽司.....	p.54