

咖啡調制DIY

文：小林子



世界上很多民族，都愛喝咖啡，如果要數當今世上最流行的飲料，非咖啡莫屬！

近年來，在媒體的推動下，品嚐咖啡成了一股潮流，街頭所見，不僅咖啡店增多了；現磨咖啡更是普及，在西餅店，甚至醫療診所等，也附設了這種高格調的飲品，誠然，咖啡的獨特口感和芬香濃郁的香氣，真的令人迷醉！

很多有名堂的咖啡，都流傳著一個又一個不同的故事。

若從人類首次認識及飲用咖啡算起，已接近二千年。它和政治、宗教、經濟、戰爭、醫學、社交，甚至環保均有密切關係，因此有人說，“一杯咖啡，足以改變世界。”

咖啡的靈魂在於咖啡豆，不同產地的咖啡豆，口感各異，可以說，咖啡在某程度上，已成為了一種人們從生理依賴到心靈放飛的精神愉悅品。入口苦、到喉醇、而後甘，因此咖啡也是一種讓人承載情感的東西，甚至可以比喻作人生，百轉千迴、苦盡甘來。

咖啡的口感

藍山咖啡 —— 包含酸、甜、苦味，高風雅，口感佳；

哥倫比亞咖啡 —— 濃稠度和酸度協調極佳；

巴西咖啡 —— 溫和平淡，入口純滑。

花式沖泡展現個性

咖啡未必是又黑又濃的。最流行的花式沖泡，可說是最能展現咖啡沖泡技巧、最個性化的一種體現，也深受年青人的喜愛。意大利的美式冰咖啡、LEITE 咖啡、卡布奇諾咖啡、摩卡咖啡、瑪琪朵咖啡，甚至如澳門人熟悉的必架咖啡等，都是較為國際化的時尚口味。

如何沖泡一杯好咖啡

把熱水和中磨度的咖啡粉在圓筒咖啡壺中泡上 4 至 7 分鐘，然後由活塞把咖啡粉末壓至底部，上層的咖啡便可即時享用。這種沖泡方法，甚為簡便，適合初學者以及個人飲用，而且這種咖啡壺價錢較相宜，一般來說 200 多元已可以買得到。大家不妨立刻行動，泡一杯自己調制的香濃可口兼醒神的咖啡啦！

品味咖啡的正確方法

在喝咖啡前應先喝一口清水，以便讓味蕾感受咖啡的真味。品嚐咖啡，不單要喝，還要聞，領略它的味道：

一、酸度

咖啡入口後，輕留在舌尖的滋味。咖啡豆的果實原味和新鮮活力，就象葡萄酒一樣，都蘊藏在它的酸味裡，新鮮咖啡散發的酸味，帶著果實的芳香，就像檸檬、葡萄、蘋果等水果中所含的天然果酸，口味愉悅而清新，在咖啡中，以強烈酸性聞名的是葉門摩卡咖啡。

二、質感

喝一口咖啡後，在舌背和口腔徘徊不去的味覺感受是濃烈還是清淡？質感醇厚的咖啡，即使咖啡粉濃度不高，仍能帶來強烈的味覺振盪。一般來說，墨西哥咖啡口味最清淡，而蘇門答臘曼特寧咖啡質感最濃烈。重口味的咖啡，最適合與牛奶混合，突顯它無法掩蓋的香醇滋味。

三、香味

瀰漫遊走的空氣中的咖啡醇香。從烘焙、研磨到沖煮，咖啡豆在每個過程，都會釋放出芳香。

四、風味

酸度、質感、香味拼貼成的咖啡印象，有的咖啡風味多樣，酸甜苦面面俱到，有的則酸味突顯。

“四味一香”決定咖啡優劣

咖啡所有的顏色、香氣和味道，都是咖啡豆在烘焙過程中發生的化學變化結果所形成的特色。

1. **苦味**：咖啡因，咖啡基本味道要素之一；
2. **酸味**：丹寧酸，咖啡基本味道要素之二；
3. **濃醇**：咖啡濃厚、芳醇的味道；
4. **甜味**：咖啡生豆內的糖分，經過烘焙手續部分焦化後，其餘的部分就是甜味了；
5. **香（咖啡香）**：咖啡生豆裡的脂肪、蛋白質、糖類是香氣的重要來源。

咖啡的妙用

咖啡因由於有刺激中樞神經或肌肉的作用，可提升工作效率，使頭腦反應活潑靈敏。由於咖啡因還能刺激交感神經，所以還能抑制副交感神經興奮而引起的氣喘。

咖啡也有幫助消化的效果，由於咖啡因可以分解脂肪，吃完熱能高的食物後，西方人多會喝杯咖啡。咖啡中有消除蒜味效果，又含有珞瑯類，所以在品嚐蒜味料理後，咖啡是不可或缺的飲料。咖啡也有脫臭效果。將使用過的咖啡殘渣放入冰箱或鞋箱，可以當作脫臭劑，撒在煙灰缸也可消除煙草味。