咖啡萃取与服务

- 模块一 咖啡的物质成份
  - 什么是咖啡？
    - 是三大饮品之一（茶、可可、咖啡）
    - 是植物性的饮品（从种种子到杯子）
      - 茜草科植物
      - 起源于非洲
      - 成长在南北纬25度之间的热带地区
    - 是具有一定刺激性的饮品
      - 兴奋
      - 保持头脑清醒
  - 咖啡的主要功效
    - 能够治疗胃病（消化不良）
    - 能够提供能量
      - 促进新陈代谢的酶分泌
      - 含有丰富的糖份和蛋白质
    - 抗氧化
    - 一定程度上可以提升免疫力
    - 促进血液循环
    - 促进排泄（利尿）
    - 副作用
      - 导致钙质流失（骨质疏松）
      - 对于有胃病的人会产生反作用
      - 破坏青少年（14岁以下）的神经系统发育
      - 过量喝咖啡会导致亢奋，不安
      - 心脏功能不全的人要谨慎摄入咖啡
  - 人们为什么要喝咖啡
    - 社交需求
    - 丰富香气，吸引人
    - 能够提高工作效率
    - 比较廉价（咖啡搭配面包）
  - 咖啡的不同成分对于咖啡风味的影响
    - 糖份
    - 蛋白质
    - 咖啡因
    - 维生素
    - 单宁酸
    - 矿物质
    - 纤维
  - 咖啡的风味
    - 香气
    - 酸
    - 甜
    - 苦
    - 重量（醇厚度）
- 模块二 认识精品咖啡
  - 什么是精品咖啡
    - 寻找地域之味
    - 努森（精品咖啡之母）
    - Specialty Coffee（高品质咖啡）
    - 商业咖啡（80分以下），精品咖啡（80-85分），COE（Cup Of Ecellence85分以上）
    - 阿拉比卡种
    - 种植环境优质
      - 优质品种
        - 埃塞俄比亚原生种、苏门答腊种、瑰夏
        - 铁皮卡
          - 帕卡斯
          - 象豆
        - 波旁
          - 卡杜拉
          - 黄波旁
          - 粉红波旁
        - 罗伯斯塔
          - 哥伦比亚
          - 卡蒂姆
        - 杂交品种
          - 新世界
          - 卡杜艾
      - 高海拔
        - 海拔1200以上
        - 温差大
        - 阳光充足
        - 病虫害少
      - 细致加工
        - 全红果人工采摘
        - 干净的水（无污染）
        - 科学晾晒
        - 人工挑选
  - 评判标准
    - 大小均匀
    - 含水率
    - 瑕疵率
    - 烘焙
    - 冲煮
  - 对咖啡行业的影响（品质）
    - 以烹饪的方式来冲煮咖啡
    - 新的工艺产生
      - 红酒发酵法
      - 红樱桃计划
      - 厌氧发酵
      - 多重日晒
      - 蜜处理法
      - 橡木桶发酵
      - ……
    - 咖啡的风味变得更加复杂（负面）
      - 音乐家系列（人工增香？）
    - 提升咖啡师的饮品创作能力
    - 顾客的味觉体验进一步提升
- 模块三 认识咖啡师的职业
  - 寻找咖啡的本源
    - 带给人们快乐
      - 求知欲望
      - 分享
      - 创作
  - 咖啡师的角色
    - 优质服务者
    - 文化传播
    - 品质改良者
    - 运营者
  - 咖啡师的技能
    - 咖啡文化知识的讲解
    - 品鉴能力（习惯的训练）
      - 香气品鉴（咖啡鼻子）
      - 味觉训练（舌部的味蕾刺激）
      - 触感训练（静止的重量感、动态的运动感）
      - 酸度感知（柠檬酸、苹果酸、酒石酸、醋酸、磷酸）
    - 咖啡萃取能力
      - 咖啡不是完全溶解于水物质
        - 盐、糖、奶粉等常见物质会完全溶解于水
      - 咖啡只有20-30%的物质可溶解于水
        - 其余不溶解于水的物质就会产生颗粒和粗糙感（过度萃取）
      - 咖啡物质的溶解是有时间顺序的（不是同时溶解，按照萃取时间来计算）
        - 第一步溶解轻质量的物质：芳香物、咸性物质、酸性物质（前段）
        - 第二部溶解中质量物质：一部分酸性物质、糖份（中段）
        - 第三部分溶解重质量的物质：一部分的糖份、苦味物质（较难溶解）（尾端、苦感）
        - 过萃部分：矿物质（涩感）
    - 饮品创作能力
      - 萃取技术的更新
      - 饮品融合
      - 提升饮品价格，创造效益
- 模块四 咖啡品鉴原理
- 模块五 咖啡杯测流程

不舒适的感受
- 萃取不足
- 过度萃取
- 刺激（高酸度、高咸）
- 颗粒感
- 干燥（收敛感）