

咖啡萃取与对客服务

项目二咖啡品鉴

模块二咖啡杯测流程



Barista

主要内容

- 咖啡杯测的作用
- 咖啡杯测的流程



咖啡杯测的作用 研磨度 - 小富士 4-5

- 咖啡杯测是贯穿整个咖啡产业环节的一项 基础技能
- 咖啡杯测结果直接反映咖啡产品的质量

咖啡杯测有利于让咖啡农改善种植技术

咖啡杯测有利于让咖啡烘焙师改良烘焙技术

咖啡杯测有利于咖啡师进行萃取方案的修订

咖啡杯测是咖啡师必备的一项技能

咖啡师必须掌握杯测技能，才能进行咖啡冲煮的自我校正，为客人提供优质的咖啡出品。

咖啡杯测的流程

咖啡杯测

1. 物品准备

- 咖啡烘焙机
- 烘焙桌
- 磨豆机 (EK43或Ditting)
- 杯测碗 (每组5个)
- 杯测勺
- 宽嘴热水壶
- 玻璃杯 (每组2个)
- 无味纸巾 (厚)
- 吐杯
- 计时器 (每桌2个)
- 杯测表
- 文具 (铅笔、橡皮擦)
- 研磨校准器

2. 设置及研磨咖啡

- 每组样本摆放5个杯测碗、2个玻璃杯、2个杯测勺、纸巾
- 计时器位于杯测桌一边
- 称好10-12克咖啡豆
- 按照20#筛网校正研磨度
- 闻干香
- 杯测碗编号

3. 咖啡注水

- 定点注水
- 倒计时4分钟和20分钟
- 水位在杯测碗的标线处
- 多组杯测时要两人同时注水
- 水温保持在96摄氏度左右
- 不得触碰杯测桌
- 往其中右边的玻璃杯里注入温水

4. 咖啡液处理

- 在没有破渣前抓紧时间闻湿香
- 使用杯测勺依次破渣
- 使用两个杯测勺快速捞渣
- 倒掉污染的水, 换干净的水
- 继续闻湿香、记录数据、进行评分

5. 咖啡品鉴

- 使用杯测勺吮吸咖啡液
- 等待咖啡温度降至70摄氏度以下, 开始第一次品尝
- 感受热的咖啡风味、酸质并进行记录, 对热的咖啡进行评分
- 第二口咖啡开始评价热的咖啡的余韵、醇厚度, 可以重复2-3次
- 等待咖啡降至50摄氏度左右, 开始记录中温部分的表现
- 等待咖啡降至38摄氏度以下, 开始记录低温部分的表现, 温度降至21摄氏度结束杯测
- 综合全部表现进行平衡感和总体印象的评价

6. 完成杯测表格

- 根据标尺处及描述的部分, 确定最终分数
- 如有瑕疵风味计算扣分部分
- 核算总分, 填写最终得分

1. 准备物品



1. 物品准备

咖啡烘焙机

烘焙桌

磨豆机（EK43或Ditting）

杯测碗（每组5个）

杯测勺

宽嘴热水壶

玻璃杯（每组2个）

无味纸巾（厚）

吐杯

计时器（每桌2个）

杯测表

文具（铅笔、橡皮擦）

研磨校准器

准备物品需要注意的事项

- 除了准备物品外，还要提醒参加者注意以下问题
- 1. 不能喷香水或者穿戴任何有香气的物品
- 2. 全程杯测过程要保持安静的氛围，不能交流干扰其他人
- 3. 杯测室要保持相对密闭的空间，不能开空调
- 4. 灯光相对要明亮一点，以便观察咖啡的变化
- 5. 杯测时要按照一定的顺序依次进行品鉴，保持有序的

2. 设置及研磨咖啡

💡 2. 设置及研磨咖啡

每组样本摆放5个杯测碗、2个玻璃杯、2个杯测勺、纸巾

计时器位于杯测桌一边

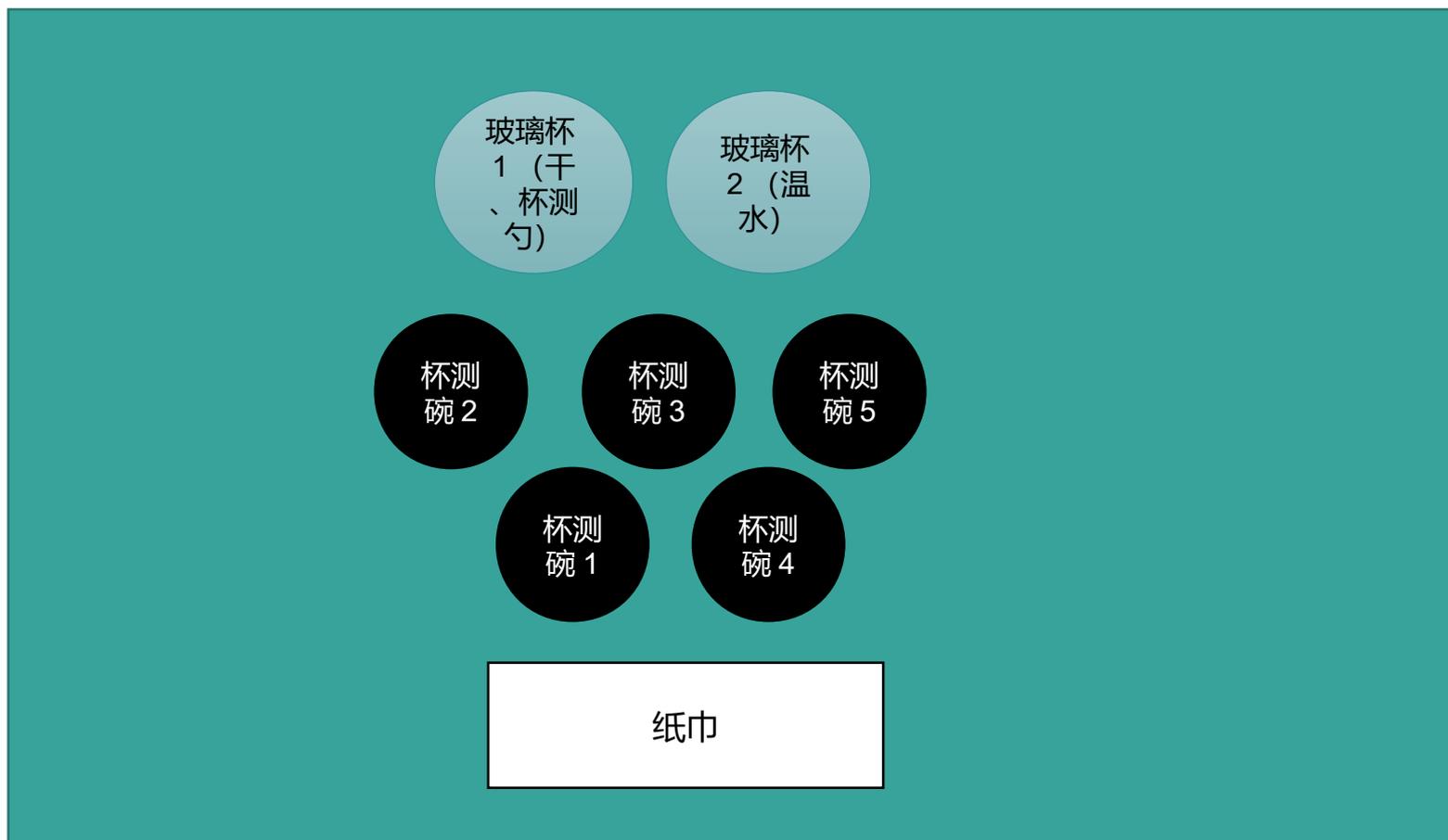
称好10-12克咖啡豆

按照20#筛网校正研磨度

闻干香

杯测碗编号

杯测碗及物品的摆放图示



* 杯测碗的摆放顺序不能混乱，杯测者不能移动杯测碗

研磨豆子的注意事项

- 摆好杯测碗后要称好咖啡豆到其中。
- 不同的样本之间研磨必须进行磨豆机的清洗，即备少量的同种咖啡豆先进行研磨。
- 所有的磨豆机都是先启动再投放豆子，待全部豆子研磨完毕方切断电源。
- EK43 使用时不要将咖啡中的银皮拍到杯测碗中。
- 研磨度必须要使用 20# 筛网进行校正，即有 70% 的咖啡粉可以通过网筛

闻干香注意事项

- 咖啡研磨后如果没有开始杯测流程必须盖上杯盖保持香气不会流失。
- 开始闻香后，不能移动杯测碗，要排队有序进行杯测。
- 如果感觉鼻子嗅觉失灵，可以闻一下衣服袖子恢复嗅觉。
- 所有闻干香环节必须在 15 分钟以内完成，否则咖啡芳香物质会挥发。
- 每结束一次闻香后要记录干香的数据

3. 咖啡注水

🕒 3. 咖啡注水

定点注水

倒计时4分钟和20分钟

水位在杯测碗的标线处

多组杯测时要两人同时注水

水温保持在96摄氏度左右

不得触碰杯测桌

往其中右边的玻璃杯里注入温水

注水注意事项

- 注水的水壶容量能够满足注满 4-6 组的咖啡为宜，即 6 升左右。
- 注水的温度必须以沸腾的 100°C 水为宜，使用“农夫山泉”或者“怡宝”水为宜。
- 注水时不能搅拌咖啡粉，定点注入咖啡中，要有一定的水流速度能够保证所有咖啡粉都能够湿润。
- 注水开始前按下 4 分钟和 20 分钟的倒计时，4 分钟为咖啡液的浸泡时间，20 分钟为咖啡杯测的总时长。

杯测碗的标线图示



4. 咖啡液的处理

在没有破渣前抓紧时间闻湿香

使用杯测勺依次破渣

使用两个杯测勺快速捞渣

倒掉污染的水，换干净的水

继续闻湿香、记录数据、进行评分



4. 咖啡液处理

破渣注意事项

- 杯测勺先在自己身体这侧插入，先从咖啡内部向上拨到另一侧提起杯测勺。
- 杯测者必须将鼻子贴近咖啡液面，边拨边闻香，这样最能感受到咖啡湿香。
- 最后收尾还要闻一下杯测勺背的香气。
- 重复三次这个动作。

破渣的动作要领图示



捞渣的注意事项

- 使用两个杯测勺同时操作，一组咖啡只能用该组中的杯测勺。
- 捞渣不能捞出咖啡液，只捞出咖啡的泡沫即可。
- 捞渣动作要一气呵成，不能重复多次。
- 捞出咖啡泡沫装在干的玻璃杯中，用温水洗干净杯测勺，然后在纸巾上擦干水。
- 捞完咖啡泡沫后立即更换水杯和纸巾，在两个水杯中注入干净的水。玻璃杯必须保持干净。

捞咖啡渣动作图示



捞完咖啡渣后的咖啡液状态图示



5. 咖啡品鉴

使用杯测勺吮吸咖啡液

等待咖啡温度降至70摄氏度以下，开始第一次品尝

感受热的咖啡风味、酸质并进行记录，对热的咖啡进行评分

第二口咖啡开始评价热的咖啡的余韵、醇厚程度，可以重复2-3次

等待咖啡降至50摄氏度左右，开始记录中温部分的表现

等待咖啡降至38摄氏度以下，开始记录低温部分的表现，温度降至21摄氏度结束杯测

综合全部表现进行平衡感和总体印象的评价

☹️ 5. 咖啡品鉴

品鉴咖啡的注意事项

- 品鉴咖啡的能力需要进行长期的训练。
- 品鉴咖啡时可以选择将咖啡液吐到吐杯里，这样做主要是减少咖啡因的摄入，但是要保证全程杯测过程都吐出咖啡液。
- 杯测过程中可以通过使用清水来漱口保持味觉的准确性。
- 杯测较多的咖啡时，结束后可以通过喝苏打水来恢复味觉状态。

6. 完成杯测表格

根据标尺处及描述的部分，确定最终分数

如有瑕疵风味计算扣分部分

核算总分，填写最终得分

★ 6. 完成杯测表格