

用
溫
度
萃
取

叻
啡
故
事



目錄

前言	i
<u>一、認識咖啡</u>	1
<u>二、咖啡由來</u>	2
<u>(一) 咖啡豆種類</u>	4
<u> 1. 阿拉比卡 (Arabica)</u>	5
<u> 2. 羅布斯塔 (Robusta)</u>	6
<u> 3. 利伯利卡 (Liberica)</u>	7
<u>(二) 產區分布</u>	7
<u>三、欲善其事，先利其器</u>	10
<u>(一) 手沖壺</u>	10
<u>(二) 磨豆機</u>	11
<u>(三) 濾紙 & 濾杯</u>	12
<u>四、找尋屬於自己的咖啡溫度</u>	14





一如往常的周末午後，坐在一間具有鐵件金屬家具、外露管線，濃厚工業風的咖啡廳。無意間聽到隔壁桌人們談論著自己對咖啡的看法。從言談的內容中，不禁讓我萌生一個想法，可以透過電子書的方式，讓想一窺咖啡世界的人，經由簡單的介紹及操作方法，在家也可以自己動手萃取好喝的咖啡。

處於資訊爆炸的時代，鮮少有基礎入門並系統性的介紹不同咖啡豆特色的咖啡書。繁忙生活之餘，瞭解不同咖啡的由來與產地，從中體會不同環境所生長出的咖啡豆，所帶來的美妙香氣與特殊口感。初步的探索咖啡豆的樣貌後，接著進行作者經驗分享的部分，經過一次次的練習後，試著尋找出自己最喜愛的咖啡香氣及口感，享受擁有咖啡陪伴的優閒時光。

本書主要推薦給想了解咖啡的初學者，運用簡單的文字表達作者對咖啡的熱愛，期望每位讀者看完本書之後，能夠對咖啡產生更多興趣，並且運用自己的方式，沖煮出咖啡所帶出的美好香氣。

