



烘焙咖啡豆體驗

說明

運用廚房裡簡單的器具，體驗手工烘焙咖啡豆的樂趣，讓一般民眾在家也可以輕輕鬆鬆自行烘焙咖啡豆。



- 材料器具 | 濾網 2 個、卡式瓦斯爐、咖啡生豆 1 包 (約 80 公克)、鐵絲扣環 3 個
- 操作時間 | 40-60 分鐘
- 適合季節 | 12 月 - 翌年 5 月

體驗流程



一 材料製備：

咖啡生豆放入濾網中，以鐵絲扣環將上下濾網固定備用。

二 製作流程：

1. 瓦斯開中火，將濾網裝置放在中火上方烘烤 (離火 10 公分) (圖 1)。
2. 將咖啡豆搖晃，使其烘烤均勻。
3. 約 40-60 分鐘後，咖啡豆色澤由淺黃綠色變深棕色 (圖 2)，即完成。



圖 1 | 用濾網烘焙咖啡豆



A. 淺黃綠色的生豆



B. 咖啡色的中度烘培



C. 深棕色的中深度烘培

圖 2 | 咖啡豆由淺黃綠色至深棕色之對照圖



知識引導



一 咖啡豆的挑選：

生產環境會影響咖啡豆的品質。於高海拔之環境種植下，會使咖啡豆生長速度變緩慢，因而提高其酸質、香氣及風味。反之，低海拔種植，咖啡豆酸質低且味道較平淡，常作為即溶咖啡之原料。

二 烘焙過程的原理：

烘焙咖啡豆過程中，可分為三個時期：


1. 脫水期：咖啡豆烘焙時，生豆的含水量為 8-14%，隨著溫度升高，水分蒸發為水蒸氣，體積膨脹，葉綠素流失導致顏色逐漸轉金黃。
2. 轉黃期：咖啡豆轉金黃色後，內部發生化學變化，生成大量水蒸氣和二氧化碳，使咖啡豆壓力增加，體積膨脹至細胞壁爆裂開時，稱第一爆。
3. 風味發展期：第一爆結束後會有 1-2 分鐘的休止期，高溫高壓下，內部體積繼續膨脹，直到細胞壁無法承受時，產生較小聲的第二爆。因豆子表面的孔隙增加，油脂浮出表面，顏色隨著烘焙時間增加而烏黑油亮。

三 如何區分咖啡豆烘焙程度？

烘豆進行初期淺黃綠色的生豆飄出淡淡的青草味，隨著水分的喪失，顏色逐漸變金黃，味道從原本的青草味轉為類似烤麵包的香氣，此時會發出劈哩啪啦的爆裂聲（第一爆），顏色則轉為咖啡色，爆裂聲隨之變緩至停止（第一爆結束），此時已達中度烘焙，隨著顏色轉至深棕色，會產生第二次細小的碎爆聲（第二爆）約 20-40 秒，此時已達中深度烘焙。

四 咖啡豆如何保存？

影響咖啡豆貯存品質的環境因子有空氣、濕度及溫度。豆子烘烤完成後，其中心溫度仍然持續在高溫狀態，可倒入托盤或濾網中並使用電風扇進行降溫，再分裝至容器中。另外容器以不透光的密封罐為佳，並放置陰涼乾燥處。



體驗學習重點

1. 透過烘烤咖啡豆，學習如何藉由聲音、色澤和香氣來判斷烘焙進行程度。
2. 咖啡豆烘烤均勻為重點，烘烤不均時，易產生濃淡不平衡的口感。
3. 烘烤的火力和距離非常重要，若太強或太近，易使豆心燒焦。
4. 可依喜好選擇咖啡豆烘焙程度。中度烘焙，其咖啡豆呈現咖啡色，沖泡出的咖啡口感清淡，酸苦均衡；中深度烘焙，其咖啡豆為深棕色，咖啡口感較濃郁，苦味較酸味明顯。

