

咖啡的藝術



GABEE.

林東源

GABEE. Since 2004

專業、人文、創新

林東源

GABEE.
Since 2004

Van Lin

2004 ~ 2008

1997年 創辦人林東源先生正式進入咖啡行業

2004年 成立GABEE.

2004年 台灣咖啡大師比賽冠軍

2005年 出版 Latte Art 咖啡拉花--- Espresso與牛奶的完美邂逅

2005年 台灣咖啡大師比賽評審

2005年 泰國咖啡大師比賽評審

2006年 台灣咖啡大師比賽冠軍

2006年 出版 GABEE. 冠軍創意咖啡

2006年 上海 illy café 典藏杯亞洲巡迴展開幕表演者

2007年 世界咖啡大師比賽代表選手

2008年 取得德國PROBAT咖啡烘焙原廠證書

2008年 世界咖啡大師比賽台灣選手教練

2009 ~ 2010

2009年 世界咖啡大師比賽台灣選手教練

2009年 越南咖啡大師比賽評審

2009年 香港咖啡協會成立典禮表演嘉賓

2009年 協助展圓國際集團建立專業創意咖啡館Café Kitchen

2010年 協助馬來西亞Buffalo公司建立” F ” Buffalo Kitchens 咖啡體系

2010年 亞洲區咖啡大師比賽評審

2010年 創意台北咖啡競賽主審

2010年 粵港澳咖啡大師比賽評審

2010年 新天成咖啡烘焙比賽評審

2010年 TED x Taipei 講者並成為贊助夥伴

2010年 台北茶文化體驗節贊助夥伴

2010年 Coffee Tea & ice cream 雜誌台灣區主編

2011

2011年 TED x Taipei 贊助夥伴與分享嘉賓

2011年 香港街頭 Birista Jam 嘉賓

2011年 泰國咖啡大師比賽評審

2011年 新加坡咖啡大師比賽評審

2011年 香港咖啡拉花比賽評審

2011年 廈門咖啡大師比賽評審

2011年 協助銳耳公司成立 StayReal Café by GABEE. 咖啡館

2011年 TOFFIE FOOD FESTIVAL and CONFERENCE 國際講者與表演

2011年 香港咖啡大師比賽決賽評審

2011年 台北國際設計師週贊助夥伴

2011年 中國咖啡大師比賽決賽評審

2011年 世界烘豆大賽WRC評審

2011年 SNX2011創新服務研討會講者

2012

- 2012年 與學學文創共同舉辦台灣亞洲角色藝術節展覽活動
- 2012年 世界咖啡大師比賽台灣選手教練
- 2012年 香港西九龍中心創意咖啡王評審
- 2012年 馬來西亞 CTI Conference 講者與表演講師
- 2012年 LiTVchannel x GABEE. 活動合作
- 2012年 中國咖啡大師比賽總決賽評審
- 2012年 百靈譚深藏不露-生命的智慧座談會講者
- 2012年 協助墨西哥 Star Light 咖啡體系教育訓練與產品設計
- 2012年 協助成立馬來西亞 Carffee cafe 咖啡館
- 2012年 香港 McCafe Conference 評審與表演講師
- 2012年 富邦文教基金會講堂講師
- 2012年 佳世達正向力講座系列講師
- 2012年 中國上海區咖啡大師比賽表演嘉賓
- 2012年 TED x Taipei 贊助夥伴
- 2012年 World Coffee Events Espresso Bars 咖啡豆贊助者

2013

2013年 世界烘豆大賽WRC評審與表演者

2013年 World Coffee Events Brew Bars 咖啡豆贊助者

2013年 中國咖啡大師比賽決賽主持人

2013年 中國咖啡拉花大師比賽主持人

2013年 與和開匠鑒公司共同成立 FabCafé Taipei 咖啡館

2013年 協助銳耳公司成立 StayReal Café by GABEE. 咖啡館

台中店與上海店，成為StayReal餐飲事業的重要夥伴

2013年 廣州佛山區麥當勞20週年慶祝活動表演嘉賓

2013年 興采實業Scafé 上海SPIIN™ Press Conference贊助夥伴

2013年 TED x Taipei 贊助夥伴

2013年 World Coffee Events 米蘭HOST Allstars 咖啡豆贊助者

2013年 The Barista Camp 上海活動合作

2014

- 2014年 香港 McCafé 15週年紀念活動評審與表演講師
- 2014年 與南京四季工坊合作共同建構大中華區咖啡系列產品
- 2014年 成為GCEF大中華區咖啡產業精英論壇創辦人之一
- 2014年 廣州咖啡沙龍十週年慶表演嘉賓與分享講者
- 2014年 設計推出GABEE. x Tiamo x WPM 家用咖啡機
- 2014年 設計推出GABEE. x Tiamo 咖啡師相關系列器具
- 2014年 FabCafe Barcelona 開設協助
- 2014年 Fab10 Barcelona 贊助夥伴與分享講者
- 2014年 GABEE. Mico-lot 精選咖啡生豆系列正式上市
- 2014年 擔任離線咖啡offline coffee 訓練講師
- 2014年 上海舉辦MINI x GABEE. x Freshgreen 車主活動
- 2014年 TED x Taipei 贊助夥伴
- 2014年 參與上海簡單生活節活動贊助夥伴
- 2014年 協助建構 StayReal Café by GABEE. 杭州店
- 2014年 FabCafe Tokyo Coffee Jam 活動分享講者
- 2014年 馬來西亞虹吸壺冠軍選手教練
- 2014年 WCE Tamper Tantrum Live in Taiwan 贊助夥伴與分享講者
- 2014年 FabCafe HK pop-up 短期實驗店成立

【 課 程 大 綱 】

- 一、咖啡生豆的種植
- 二、咖啡生豆的處理法
- 三、咖啡烘焙相關資訊
- 四、咖啡杯測評鑑
- 五、咖啡烘焙實務操作
- 六、總結 Q & A

咖啡生豆的種植與處理

1、咖啡生豆介紹

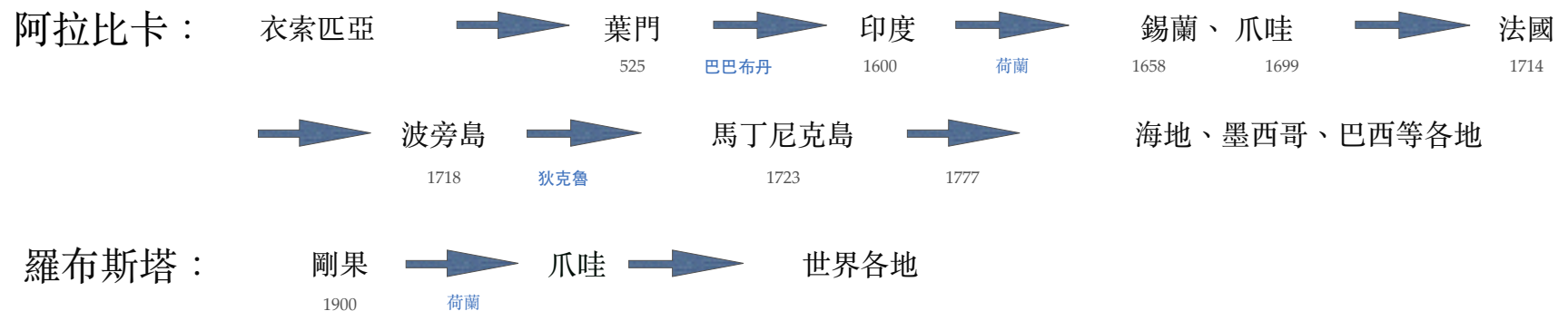
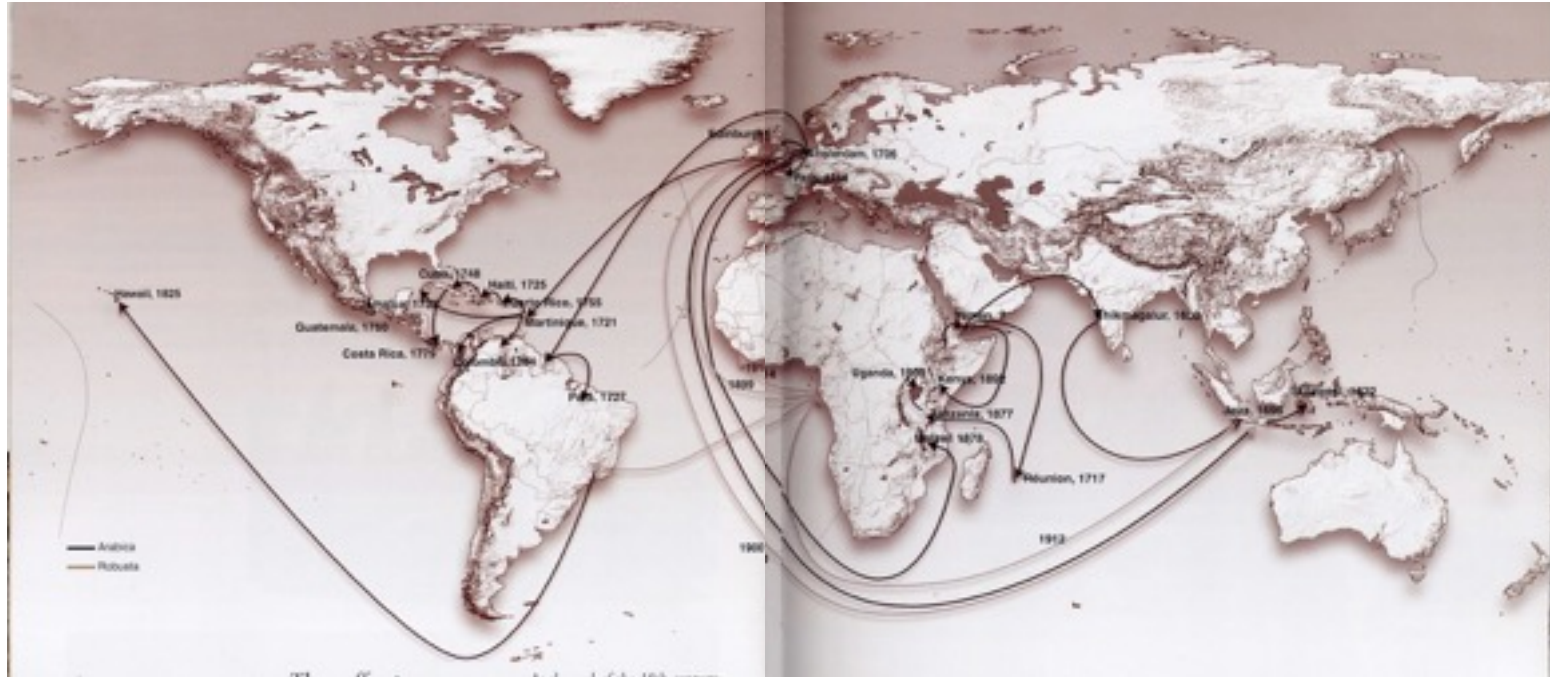
2、成熟咖啡果實的內部構造組成

3、咖啡果實前置處理過程介紹

4、咖啡生豆—瑕疵豆介紹

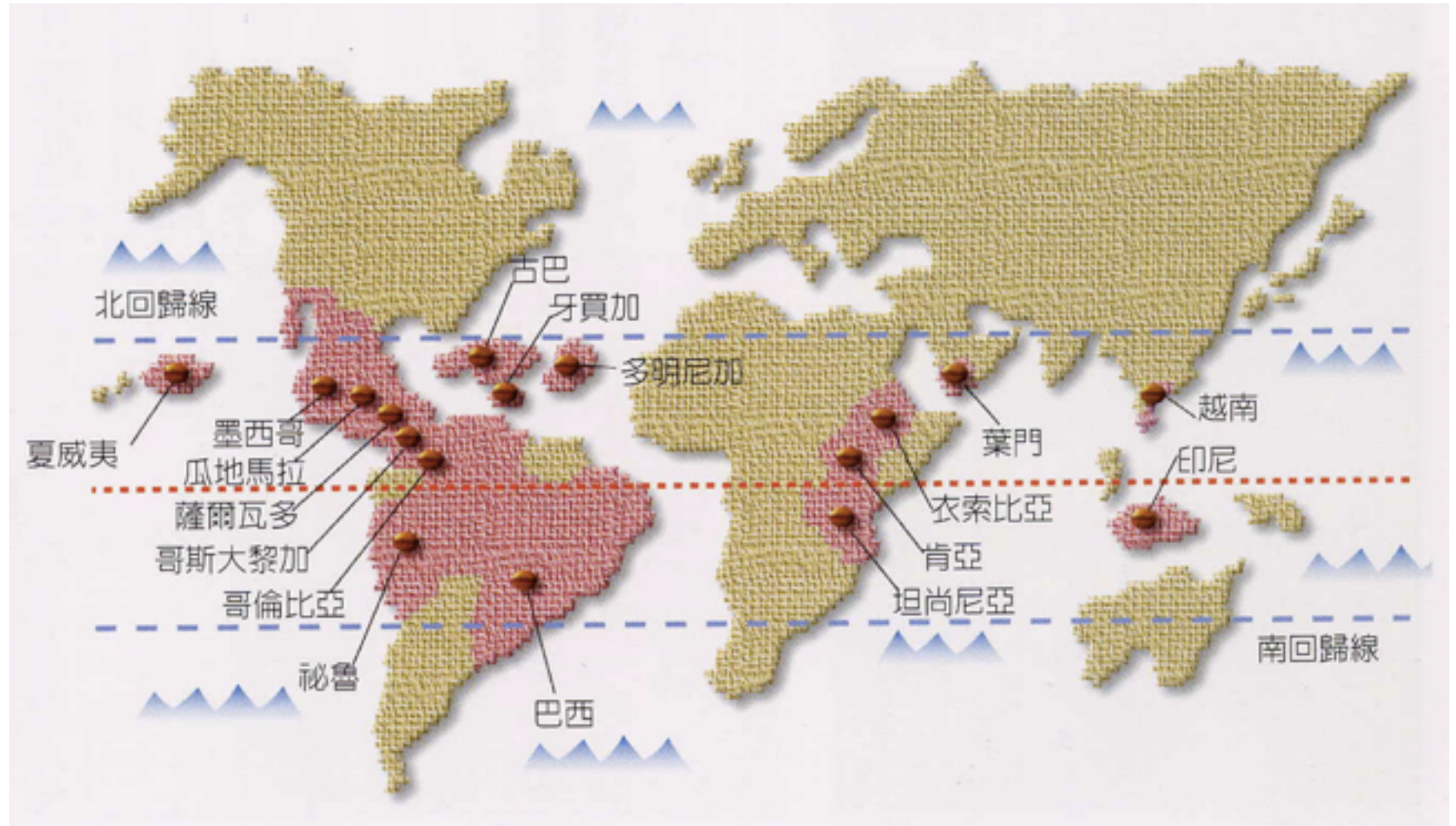
咖啡生豆介紹

咖啡的歷史路線



咖啡生豆介紹

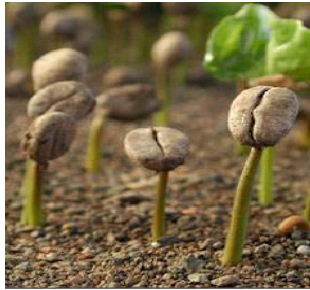
咖啡的主要產區



咖啡帶

咖啡生豆介紹

咖啡豆的生長史



咖啡保留內果皮播種，經**40~60**天後發芽，約一個月長成至**5~6**公分高，約六個月長成約**50**公分之苗木。



苗木移植至農園中種植，約**3~5**年後開始開花，視土壤氣候條件而定，咖啡樹可生產咖啡果實約**15~25**年。



雨季開始促使咖啡樹開花，開花後約**2~3**天授粉後即凋萎，花期約為兩個月。



咖啡果實約需**6~8**個月由綠轉紅而熟成，一株阿拉比卡種咖啡樹一年約可生產**5**公斤果實，可製成約一公斤咖啡豆。

咖啡生豆介紹

	阿拉比卡 	羅布斯塔 
口味 · 香氣	優質的香氣與酸味	香氣類似麥香 酸味不明顯
豆子形狀	扁平 · 橢圓形	較阿拉比卡圓
栽植高度	500 ~ 2000m	500m以下
環境抵抗力	弱	強
適合溫度	不耐低溫.高溫	耐高溫
適合雨量	不耐多雨.少雨	耐多雨
咖啡因含量	約1.5%	約3.2%
佔總產量比例	70~80%	20~30%

成熟咖啡果實的內部構造組成



- 41% 果肉及果皮 (Pulp and skin)
- 18% 黏液 (Slime part of the bean)
- 2% 內果皮 (Pergamino skin)
- 39% 兩顆咖啡豆及銀皮 (Bean and silver skin)

咖啡果實前置處理過程介紹

Green Coffee



Green, ripe and overripe coffee cherries

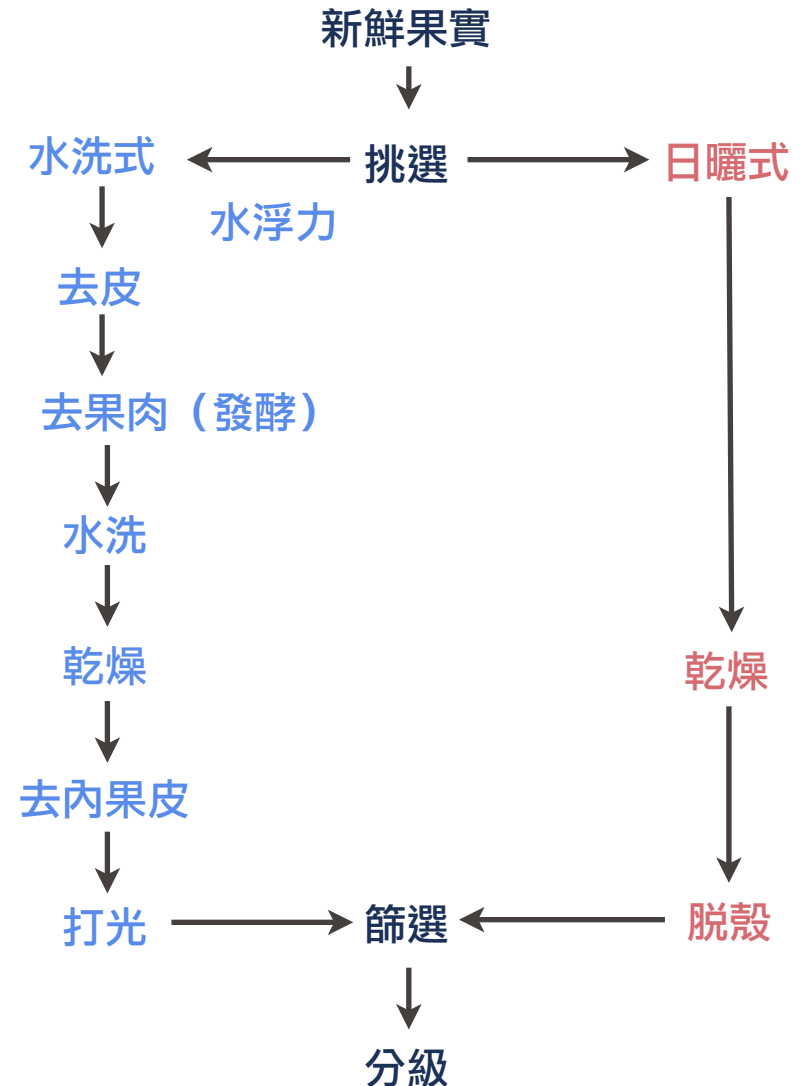
Coffee cherry, Pergamino, Coffee bean



咖啡果實前置處理過程介紹

- 日曬法：
 - (1) 將整顆咖啡果實曬乾、脫水
 - (2) 直接分離咖啡豆及果肉部份
- 水洗法：
 - (1) 利用發酵或直接分離果肉的方式將咖啡豆取出(內果皮還在)
 - (2) 將含內果皮的咖啡豆曬乾
 - (3) 將內果皮及咖啡豆分離
- 半日曬法：

用水洗法將部分果肉分離，在未發酵前直接日曬曬乾

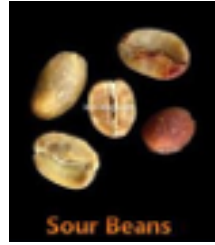


咖啡生豆一瑕疵豆介紹





Partial Beans



Sour Beans



Immature Beans



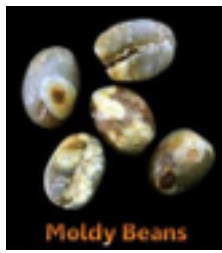
Shrunk Beans



Insected Beans



Defects 瑕疵	黑豆	酸豆	未熟豆	乾枯豆	蟲蛀豆	貝殼豆
咖啡豆 表面	黑色	黃色 棕色 紅色	呈短小、畸 形外表，且 銀皮緊貼	呈乾枯且 短小外表	成蟲蛀狀	呈貝殼狀
造成 原因	在咖啡豆 成長期間 受到感染	受微生物感 染，可能為不 好的生長環境 及不當的處理 程序	挑豆時並未受 良好訓練	在咖啡樹發育 期間，缺乏充 足的水源	種植時或處理 過程不當，導 致蟲蛀	生豆生長時， 一邊的種子遮 擋另一邊。通 常和遺傳有 關。
造成瑕疵 豆的本因	種植過程	種植過程	種植過程	種植過程	種植過程 及 處理過程	種植過程
味道影響	多種不好的味 道，包括發酵 味、黴味及樹 脂味	酸味、發酵 後的臭味	澀味或青草味	青草味、澀 味	蟲蛀豆並不直 接影響味道	數量須達一定 的數目才會影 響風味



Defects 瑕疵	真菌 感染	異質 問題	乾枯的 果實或 內果皮	破損、 缺口或 割痕	漂浮豆	似羊 皮豆	剩外殼 的生豆
咖啡豆 表面	黃色、紅色 到棕色，有 時呈黑色	明顯的從表 面即可看出	一整顆內含 咖啡豆的乾 果實	明顯的從表 面即可看出	因乾枯而褪 色使生豆失 去原有的顏 色及硬度	內果皮還包 覆著咖啡生 豆	只有乾枯的 果實，裡面 沒有咖啡豆
造成 原因	原因多半為 不良的處理 過程	產地的處理 過程缺乏練 習	產地的處理 過程缺乏練 習及輔助設 備的使用方 式	處理過程 中，不良的 機器或錯誤 的機器設定	處理過程 中，果實乾 燥後，又暴 露於潮濕的 空間，影響 豆子的密度 。過度的 脫水。	處理過程中 缺乏充足的 技術支援	產地的處理 過程缺乏練 習
造成瑕疵 豆的本因	處理過程	處理過程	處理過程	處理過程	處理過程	處理過程	處理過程
味道影響	樹脂味、 穢苦味、 土壤味， 有時有發 酵味	取決於烘 培及烹煮 過程	樹脂味、 發酵味、 發霉味	當咖啡豆 受到黴菌 感染，有 發霉味	包含許多 不好的味 道，包括 發霉味、 苦味等	發酵味、 肉桂味	樹脂味、 發酵味、 發霉味

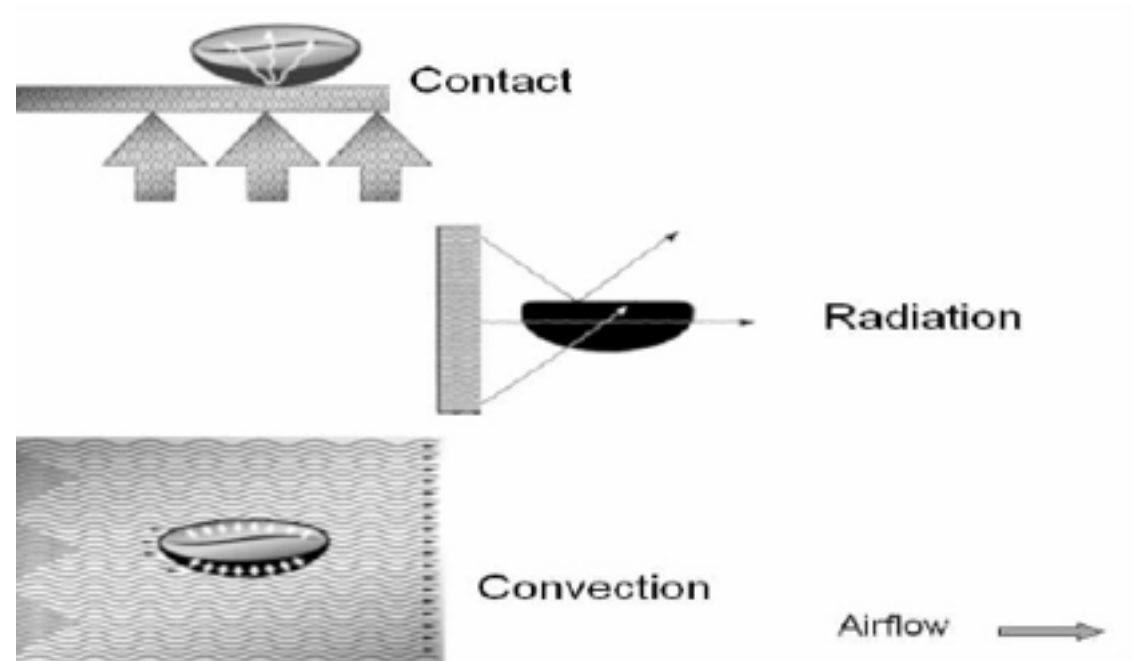
咖啡烘焙原理介紹

熱能的傳送方式：

(1) 直接接觸傳導

(2) 對流傳導

(3) 輻射傳導



而咖啡烘焙過程，經由”直接接觸傳導”、”對流傳導”及”輻射傳導”三種熱傳導的方式將熱能傳導至咖啡豆；接觸後，熱能由咖啡豆外表向內部延伸。

而烘焙最重要的參數，就是咖啡豆接受熱能到體積發生膨脹變化間的曲線圖。

咖啡烘焙原理介紹

咖啡豆在烘焙時的變化過程介紹：

咖啡豆受熱反應分成兩階段...

(1) Endothermic phase (吸熱階段)

咖啡內部變化---溫度上升、水分蒸發、放熱反應(Exothermic)開始、體積增加
(50-100%)及質量損失**(12-20%)**

(2) Exothermic phase (放熱階段)

咖啡外部變化(a) 水分蒸發

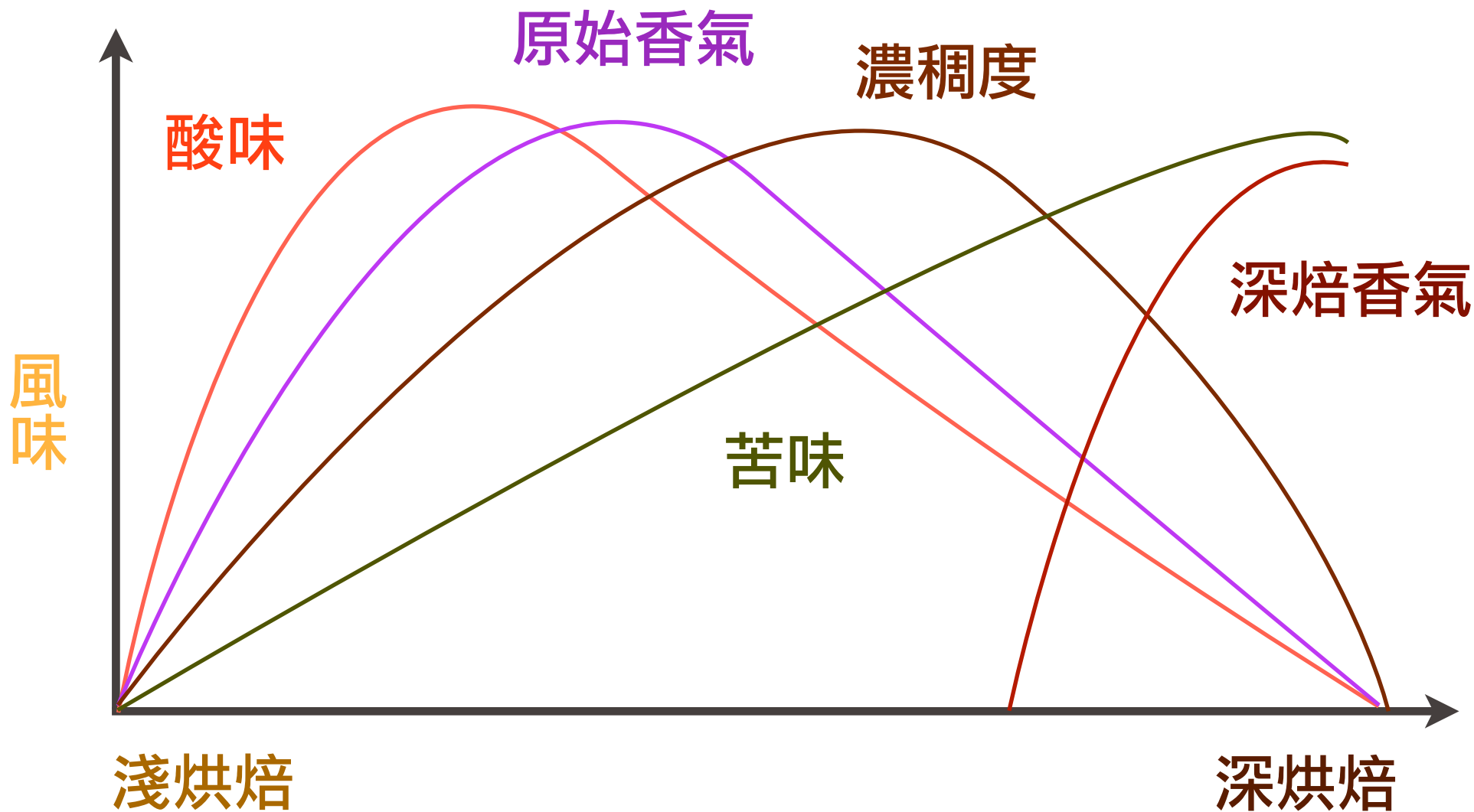
(b) 釋放二氧化碳氣體

咖啡烘焙原理介紹

烘焙時間長短對咖啡豆本身的影響

影響因素	烘焙時間	短時間烘焙	長時間烘焙
Acidity 酸味		增加	減少
Body 口感/黏稠度		增加	減少
Bitterness 苦味		減少	增加
Bulk 體積		增加	減少
Extraction yield 萃取量		增加	減少
Soluble solids 溶解物質		增加	減少

咖啡烘焙度與風味



各種咖啡烘豆機的構造

咖啡烘豆機依受熱形式分為

(1) 直火式

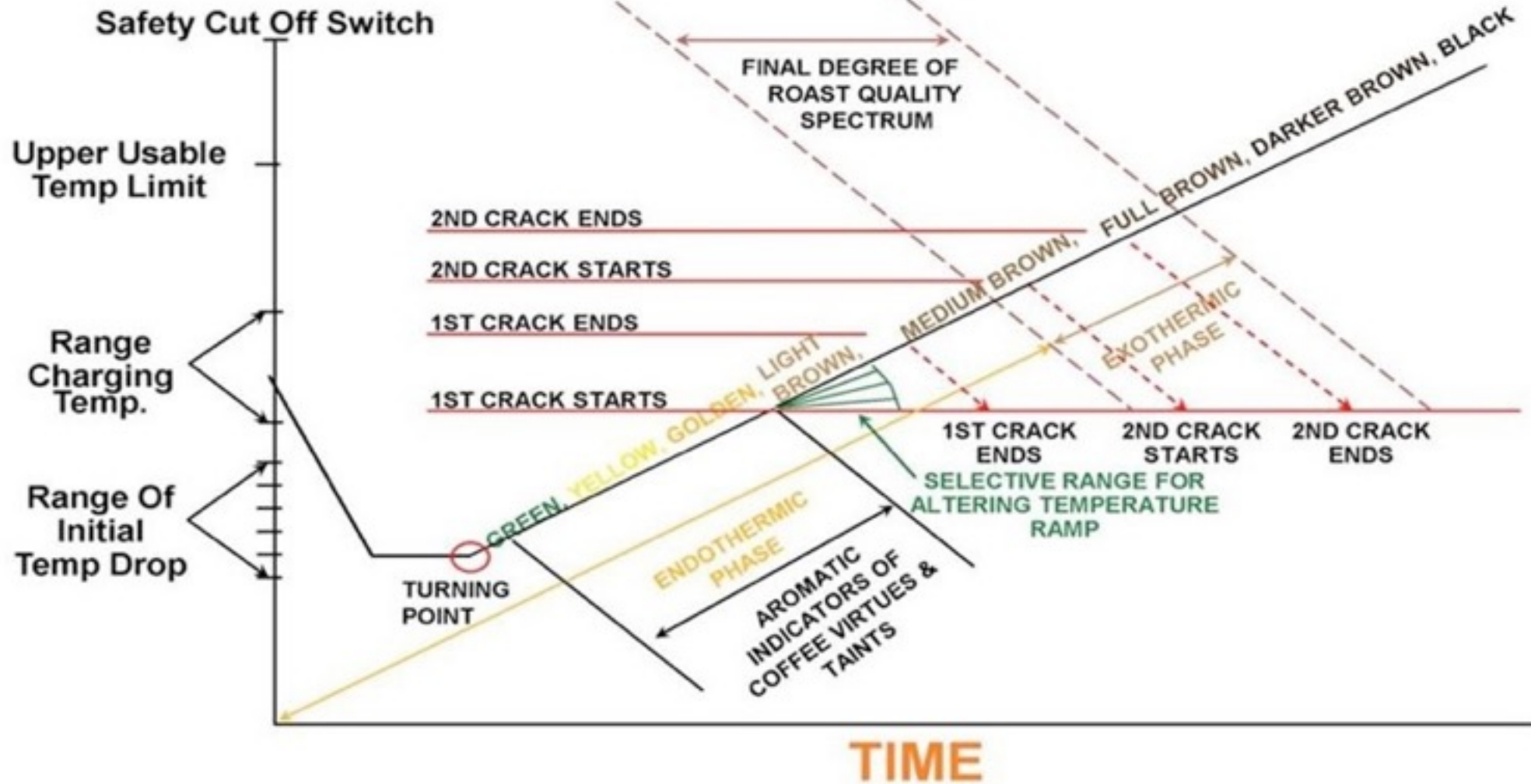
(2) 半直火熱風式

(3) 熱風式

(4) 輻射熱式



咖啡烘焙曲線圖



感官鑑定之方式

- ❖ 烘焙方式
 - ❖ 淺中烘焙
 - ❖ SCAA Tile#65
- ❖ 中度研磨



Cinnamon
75+/-

American
65+/-

Medium
55+/-

City
55-45
Oil
Droplets

Full City
>45
Oily

杯測烘焙

- 一爆中結束烘焙
- 烘焙時間 8 - 12 分鐘
- 烘焙色澤：AGTRON 58 - 63
- 需於杯測進行前 24 小時內烘焙
- 烘焙後需密閉儲存 8 小時以上
- 最低樣本量 100 g

咖啡杯測法



感官鑑定之方式

- ❖ 烘焙方式
 - ❖ 淺中烘焙
 - ❖ SCAA Tile#65
- ❖ 中度研磨



Cinnamon
75+/-

American
65+/-

Medium
55+/-

City
55-45
Oil
Droplets

Full City
>45
Oily

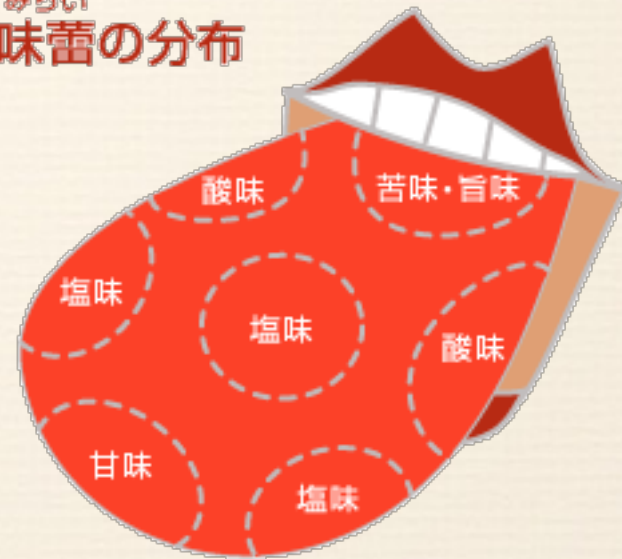
杯測感官分析

- ❖ **F r a g r a n c e** 乾香氣
- ❖ **A r o m a** 濕香氣
- ❖ **T a s t e** 味覺感受
- ❖ **N o s e** 飲後嗅覺感受
- ❖ **A f t e r t a s t e** 飲後感
- ❖ **B o d y** 質體感

感官味道形容方式

- ❖ 味蕾的分布
- ❖ 味道、香氣的形容詞
- ❖ 咖啡風味的判定
 - ❖ 咖啡香氣
 - ❖ 前、中、後段

みらい
味蕾の分布



咖啡風味類別

·☞·花香類調系

·☞·果香類調系

·☞·柑橘類

·☞·莓果類

·☞·堅果類調系

·☞·甜香類調系

·☞·木質類調系

·☞·香料類調系

·☞·發酵風味

·☞·雜味類

·☞·煙燻、藥水、
橡膠、泥土味

水洗法

Roaster: GABEE. Van Lin

Origin: Kenya

Farm: Wakulima

Altitude: 1500m ~ 1800m

Process: Washed

Varietal: DL28/34

Taste descriptors:

Fruit , Chocolate , Sweet

水洗處理

WASHED
PROCESS

將成熟的咖啡豆清洗乾淨，然後去除咖啡果皮，經過發酵槽的微生物作用使果肉去除，再進行乾燥至咖啡生豆保存狀態，將咖啡純淨的風貌展現出來，呈現出乾淨明亮的咖啡風味，細緻優雅的果酸與甜感，帶給飲用者沈穩而綿長的咖啡風味。



蜜處理

Roaster: GABEE. Van Lin

Origin: El Salvador

Farm: Finca El Rio

Altitude: 1460m

Process: Honey

Varietal: Bourbon

Taste descriptors:

Blackberry, plum, brown

甜蜜處理

MIEL
PROCESS

將水洗式處理法與日曬處理法的優點綜合運用所發展出來，把成熟的咖啡豆清洗乾淨，然後將咖啡果皮去除後，保留黏質狀的果肉層一起進行嚴密的乾燥控制，把咖啡原始甜感完整而乾淨的呈現，帶有輕微的熟果風味，豐富而多層次的甜味與餘韻。



日曬法

Roaster: GABEE. Van Lin

Origin: Ethiopia YirgaCheffe

Farm: Aricha Station

Altitude: 1800~2000m

Process: Natural

Varietal: Ethiopia Original

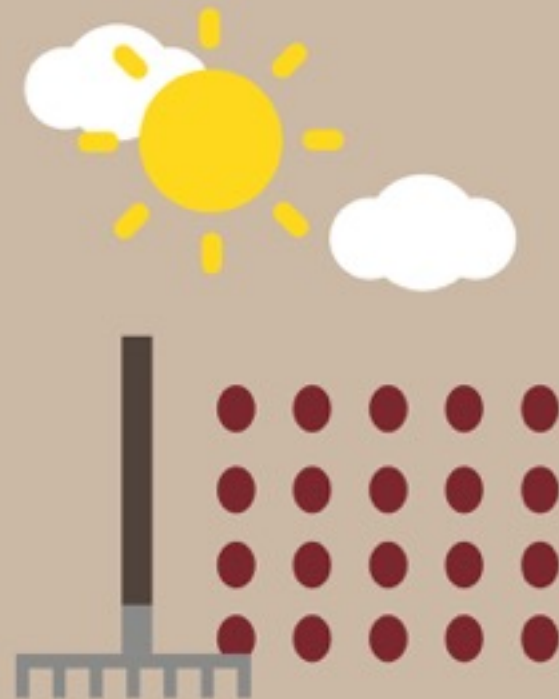
Taste descriptors:

Flower, Fruit , Sweet

日曬處理

DRY
PROCESS

將整顆成熟的咖啡果實直接曬曬乾燥，由於果皮與果肉都一起接受陽光的能量，所以風味的表現較為狂野，擁有豐富多元的水果調性，飽和而有層次的花香與果香，特殊而強烈的熟果風味與甜感，讓飲用者心情跟著熱情奔放了起來。



Q & A

