

品味精品咖啡

近年來，愈來愈多人深究咖啡，由普通的三合一即溶咖啡至連鎖店咖啡，現在流行的精品咖啡(specialty coffee)，講求各式各樣的沖調方法和不同地區的咖啡豆配搭，充滿鑑賞學問。

源自"沖"上雲霄

在全心投入咖啡世界前，Raymond是一名機師，經常周遊列國，有機會品嚐到世界各地不同做法和品種的咖啡。Raymond留意到外地有不少高質素的咖啡小店，與香港當時的咖啡文化大有不同，於是決心引入本地市場。自2010年的世界咖啡師大賽開始，香港代表參賽踏足國際舞台，精品咖啡文化開始普及。

咖啡豆大不同

要稱得上為精品咖啡，要達到一些準則和通過杯測師的鑑定，例如咖啡品種、烘焙度、沖調時有否表現出產地特有的風格風味等。剛開始嘗試品嚐咖啡的時候，一般人都會認為咖啡都只是純苦味或澀味，從而在某程度上令他們對咖啡卻步，不過Raymond解釋說這都是因為傳統以前大部分採用的咖啡豆品質參差且較多是深烘焙，所以味道偏苦，這跟有些精品咖啡較重果酸味的水果特性不一，而且後者烘焙程度種類分得更為仔細，加上產自不同地區的咖啡豆的特質各異，令層次味道多變化。例如巴西和印尼等地的咖啡豆會偏向果實味濃，帶香料、榛子合桃、可可香味，感覺較平實柔和；埃塞俄比亞和巴拿馬的咖啡豆則似花茶，酸中帶甜，易入口，是初學品嚐咖啡人士之選。



Raymond Tong

Coffee Pro 首席導師及創辦人

Coffee Pro是香港唯一獲美國精品咖啡協會(SCAA)認可的認證中心，提供美國精品咖啡協會(SCAA)及歐洲精品咖啡協會(SCAE)的專業訓練。

意式製法咖啡VS手沖咖啡：

簡單來說，製作咖啡的方式可以分為兩大類，意式製法和手沖咖啡。Raymond說現在香港的咖啡店多以前者為主，因為客人仍然多喜愛喝Cappuccino、Latte和Flat White等，這些以意式咖啡機所沖製的咖啡。由於是機器，所以穩定性會比手沖咖啡這類講求咖啡師技巧的較高。話雖如此，Raymond說咖啡師好比意式咖啡機的司機，如何利用咖啡機使咖啡豆結合和發揮得最好，要看咖啡師的技術，掌握每個細節如水溫、時間、份量等。

咖啡與生活藝術

品嚐咖啡始終很在乎個人口味，沒有必然的「no.1」。Raymond認為：「品嚐咖啡就好像品酒一樣，很視乎每個人的口味，有人愛酸，有人愛甜，最緊要都是喝對自己的口味，自己喜歡最重要。」

文化藝術為優質生活不可或缺的一環。會德豐地產於旗下發展物業引入世界級藝術家的藝術作品包括畫作、雕塑、玻璃藝術及攝影作品等，為生活空間注入藝術元素。港島西Wheelock Gallery將會與Raymond合作，於4月開設Lex Coffee。我們誠邀您到訪，探索咖啡與藝術所帶給您的生活靈感。

Lex Coffee:

堅尼地城卑路乍街100號(即將開業)



手沖咖啡技巧

手沖壺

以手沖壺(Pour Over Kettle)所製作的咖啡，另外還需要濾紙，濾杯和下壺。手沖壺主要是透過水的衝擊力，水溫和水流的大小與快慢決定咖啡的味道。手沖壺講求的是咖啡師如何能精準地控制水流量，讓咖啡與水接觸的時間調教得恰到好處。

虹吸式咖啡

虹吸式咖啡(Syphon Coffee)的原理是利用水沸騰時產生的壓力來烹調咖啡。咖啡壺分為上下兩部分，當下方瓶內的水燒熱後，沸水會被壓力由玻璃管進上層與咖啡粉融合，然後再過濾。由於這個製作方法涉及加溫與較長浸泡時間，它和手沖壺一樣需要較高的技巧和經驗。

法式濾壓壺

法式濾壓壺(French Press)是相對簡易又方便的咖啡沖煮方法，以浸泡方式去進行，不會受到水流等因素影響，適合初學者。把磨好的咖啡粉放入法式濾壓壺中，注入熱水，靜待4-5分鐘後，緩緩按下活塞至底部，將咖啡和咖啡殘渣隔開，倒出即可飲用。

聰明杯

聰明杯(Clever Cup)與法壓壺一樣是以浸泡方式，不同的是，在萃取過程完結後，咖啡液會先經過濾紙把咖啡粉末過濾才流出，所以喝起來感覺比以金屬網隔渣的法壓壺更細膩。

