



咖啡里面有酸甜苦辣四种基本口味，细品还能感知其中的花香和果香，感知咖啡豆生长那年的阳光雨露。而咖啡师的工作就是让不同的咖啡豆的品质发挥到极致。

定师认证，这是 CQI（国际咖啡品质鉴定学会）推出的考查咖啡师对于咖啡的全面深入品质鉴别能力的比赛。也是业内认可度比较高的一种咖啡资格证。

李丽红介绍，国际上认可度比较高的另一种证书是 SCA 资格证，咖啡师通过咖啡入门、咖啡烘焙、感官品鉴、咖啡生豆、研磨萃取、咖啡师技艺六大模块的学习达到等级要求。“做出一杯好咖啡是基础要求，咖啡师自己要会喝咖啡，知道这款咖啡的各种特点，考证可能并不代表你是最优秀的咖啡师，但同行间的交流也是非常重要的。”

咖啡里面有酸甜苦辣四种基本口味，细品还能感知其中的花香和果香，感知咖啡豆生长那年的阳光雨露。而咖啡师的工作就是让不同的咖啡豆的品质发挥到极致，“喜欢咖啡是这个职业的开始，了解咖啡生产的每一个步骤和细节则能让咖啡师在这个职业获得进阶。”

遇到真爱的感觉是藏不住的，进入咖啡行业久了，对于咖啡知识愈加了解之后，李丽红从理性人变成了咖啡的真爱粉，连自己的微信头像都换成了新鲜的咖啡果实，红艳艳分外活泼。

“喝了第一杯手冲的黑咖啡后，我才觉得，原来黑咖啡没有想象的那么苦，挺有意思的。咖啡本身有无尽的秘密等待你，就像很多人不知道新鲜的咖啡果实是红色的，而探索一杯优质咖啡之前的每一个步骤都令人着迷。”

“保山是全国乃至全球品质比较好的咖啡种植区域，保山小粒咖啡香气浓郁、口感醇厚，可以与著名的蓝山咖啡媲美。我们的咖啡受到了许多跨国企业的青睐，成为了他们的原豆供应商。”作为土生土长的云南保山人，李丽红从咖啡师做起，和朋友们创立了咖啡全产业链综合企业比顿，她对于云南小粒咖啡的感情深厚，从咖啡师开始一步步回到咖啡种植的源头，她现在的梦想，是让云南咖啡凭借自己的品牌走出云南，走向全国甚至全世界。“我们能种出市场欢迎的咖啡豆，耶加雪啡、瑰夏等热门品种我们也都有出品且品质优良。但仅仅种植咖啡，其中利润还是非常微薄的，只有自己有一条咖啡产业之路，才能最大限度把云南精品咖啡的品牌打出去。”

## 咖啡 KOL 是如何炼成的

“为什么有些人咖啡是喝埃塞？”“焦糖咖啡和焦糖玛奇朵有什么区别？”“挂耳咖啡如何选购与冲泡？”……蛋蛋的各大社交平台里，致力于解答粉丝们对于咖啡的各种疑惑，他也很欢迎咖啡爱好者给他提问，目前，蛋蛋的微博 @ 蛋蛋 in 北京已经有 32 万粉丝，B 站、知乎也有不少粉丝，是业界小有名气的 KOL（Key Opinion Leader，关键意见领袖）。

把大部分精力放在新媒体之前，蛋蛋曾在上海一家咖啡培训学院当了两年讲师，再往前，蛋蛋在北京的后海银锭桥胡同开着一家独立咖啡馆 Café de SOFA（沙发咖啡馆），这家咖啡店是许多人心中的 MUST GO。“在台湾念书的时候，闲暇期间我找过餐厅打工，我们那个年代煮咖啡，着装都很正式，打领结穿西装特别有仪式感，觉得自己好帅气。毕业后我来到大陆，在一家商业地产做到高管，但心中对于要开一家咖啡馆的热情始终没有熄灭，所以 08 年奥运会结束后，我就辞职和爱人开了一家咖啡馆。”

2009 年，那是一个 Q-Grader 认证、SCA 资格证等机构还没有进入中国大陆的年代，“当时关于咖啡知识的培训机构也几乎没有，所以我们想了解这方面内容，只能找到当时有名气的咖啡师，一对一讲学。如果知道有什么好的咖啡师到国内教学，我就会去报他的课学习，早期的学习算是比较原生态。”不过，想做咖啡师有资格证的话，找工作更容易，但蛋蛋对此并不过分看重：“我见过很多考了证的人，冲不好一杯好的咖啡，因为考证只是证明了当下你冲出了一杯评委喜欢的咖啡，但水平是否稳定，是否还能再冲出一杯味道相近的咖啡，才是一个真正优秀咖啡师应有的素养。”

蛋蛋是一个重度咖啡爱好者，开了咖啡店后，他更是亲自把控产品的品质，从选咖啡豆开始，力求做到亲历亲为，“当时我们店里的豆子都是我烘焙的，烘焙的咖啡豆不仅供应我的咖啡店，周边一些小型咖啡店的原料也会从我这里进货。很夸张的是，有一段时间，还有体量比我的咖啡店大两倍的店从