

咖啡的 N种做法

□ 整理 | 周洁 制图 | 刘绮黎

如何沏出一杯好咖啡？咖啡豆本身、烘焙的手法都非常重要，除此之外，萃取咖啡的不同方式也会给咖啡带来不同风味。

一般来说，制作一杯咖啡有“浸泡式”与“滤泡式”两种方法，浸泡式咖啡是通过将水和咖啡粉放在一起浸泡一段时间，在浸泡的期间萃取咖啡物质；滤泡式咖啡则是通过将水快速浇注咖啡粉萃取咖啡物质。简单理解，二者的区别就像“泡澡”与“淋浴”，各有各的特点。



法式滤压壶

法式滤压壶或许是所有冲煮咖啡方式中最友好的一种煮法。虽然是名字里有“法式”，但最为人熟悉的法式滤压壶本是由一名意大利人发明并获取专利的。

法式滤压壶是一种浸泡式器材，它便宜、操作简单且很容易煮出稳定的咖啡。金属过滤网会将可溶物质残留在咖啡液，口感更加厚重扎实。缺点则是杯底会有淤泥般的细粉渣。



手冲咖啡

手冲咖啡，完整的名称是滤纸滴漏式，一只手冲壶、一个滤杯、一个磨豆机和一个电子秤即可开始操作。手冲咖啡就是将热水反复浇注咖啡粉，通过滤纸过滤得到咖啡液体。

手冲的过程中水温是不断下降的，而且使用滤纸过滤没有太多咖啡油脂，所以咖啡的口感较为干净且具备一定层次感。

虹吸式咖啡壶

虹吸式咖啡壶是一种非常古老的冲煮方式，首见于德国，专利是由一位法国人在1838年取得的。

虹吸壶分为上座下座两个部分，先将下座中的水加热，水被高压推到上座中去，然后在上座中放入咖啡粉进行短时间萃取而得到咖啡液体。虹吸壶制作的咖啡上面都会漂浮一层薄薄的金黄色油脂，咖啡口感整体较为醇厚，可惜的是，虹吸壶煮法难度很高，大部分人都难以掌握。