**品種介紹**

**咖啡樹種**

咖啡豆大略可粗分為三種類：

* 阿拉比卡（Arabica）：

佔世界咖啡產量 ６９ ％阿拉比加種咖啡樹比較難栽種，它們喜歡溫和的白日和較涼的夜晚，太冷、太熱、太潮濕的氣候都會對它有致命的打擊。阿拉比加種咖啡樹需要種在高海拔的傾斜 坡地上，因此採收一定要用人工爬上爬下地進行，困難度極高。但由於阿拉比加種咖啡豆的香味特佳，味道均衡，而且咖啡因含量比較少，因此雖不易栽種，但實際 上栽種量占咖啡總栽種量約70%。

* 羅巴斯塔（Robusta）：

佔世界咖啡產 量 ３０ ％羅巴斯塔種咖啡樹耐高溫、耐寒、 耐濕、 耐旱，甚至還耐黴菌侵擾。它的適應性極強，在平地就可生長得非常好，採收也不一定需要人工，可以完全用震盪機器進行。就栽種方面來說，羅巴斯塔種咖啡樹有 百般好處，只可惜生產出的咖啡豆香氣較差 苦味強，酸度又不足，而且咖啡因含量是阿拉比加種的一倍。羅巴斯塔口啡豆口道上較有個性，多用做混合調配或即溶咖啡之用。

* 利伯利卡（Liberica）：

佔世界咖啡產量１ %

→因此世界上的咖啡豆交易及咖啡期貨的交易種類，皆以阿拉比卡（Arabica）及羅巴斯塔（Robusta）二種為主。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 特性／品種  | 阿拉比卡（Arabica）  | 羅巴斯塔（Robusta）  |
| 產地、生長環境  | 是市場上最受歡迎的咖啡豆，主要生長地區為西半球的高原地區，包括巴西、哥倫比亞和其他拉丁美洲國家，其中巴西與哥倫比亞分別為世界第一、第二大之咖啡生產國，生長高度都超過 ２００ ０ 英呎 ，氣溫適中且穩定的地區。  | 主要生長在地勢較低且熱的非洲與亞洲地區，象牙海岸為最主要生產，烏干達次之，印尼、越南、泰國、印度等，高度則在 ５００ 至 ２００ ０ 英呎 之間，抗病力較強。  |
| 收穫期與產量  | 阿拉比卡咖啡樹從幼苗栽植，要經過五年時間才會結果，巴西主要收穫期為每年的 ５ ～ ９ 月，哥倫比亞為 ４ ～ ６ 月，總產量約佔全球市場之 ７０ ％ 。  | 羅巴斯塔咖啡樹只需二至三年即可結果，印尼收穫期為每年的 ４ ～ ８ 月，越南為每年的 １０ 月 ～ 翌年的４月，總產量約佔全球市場 ３０ ％ 。  |
| 特性與用途  | 味較溫和，具香味與酒酸味，品質較高，價格相對較高。  | 擁有抗病蟲害強之特性，味道與香味較不受歡迎，主要用途為混合及做為即溶咖啡之原料。  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | Arabica 阿拉比卡 | Robusta 羅巴斯塔 |
| 染色體 | 44  | 22  |
| 從種植到第一次採收 | 4-5 年  | 2-3 年  |
| 開花到結成紅色果實 | 9 個月  | 10到 11 個月  |
| 成熟果實 | 掉落  | 留在樹枝上  |
| 野生樹種最高 | 7 -12 米  | 10 米  |
| 根 | 深土  | 淺土  |
| 最佳生長溫度 | 15 -24℃  | 24 -30℃  |
| 最佳降雨量 | 1500 -2000 mm  | 2000 -3000 mm  |
| 最佳生長高度 | 900 -2000 米  | 0 -700 米  |
| 生長環境 | 溫和涼爽  | 溫暖潮濕  |
| 咖啡樹生產咖啡豆數量 | 低  | 高  |
| 占全球產量 | 約 70%  | 約 30%  |
| 種植 | 多數採有機種植  | 商業大面積種植  |
| 種植土地 | 大多為私人農場  | 多為跨國企業控制  |
| 咖啡豆採收 | 人工  | 震盪機器  |
| 抗病性 | 弱  | 強  |
| 抗蟲性 | 弱  | 強  |
| 咖啡因 | 1.1-1.7%  | 4.5-4.7%  |
| 結果特性 | 同花授精  | 異花授精  |
| 果實顏色 | 黃 或 紅  | 暗紅色  |
| 豆的型狀 | 長橢圓、扁平  | 橢圓、球型  |
| 豆的分線 | 呈 S 形  | 呈直線  |
| 煮後特性 | 酸  | 苦  |
| 濃稠度 (BODY) | 平均 1.2%  | 平均 2.0%  |
| 風味 (FLAVOR) | 佳 | 差 |
| 咖啡豆的體型 | 呈長橢圓、扁平D:\My Documents\師大\教媒\分組報告\webquest\c1.jpg | 呈橢圓、球型或接近球型。D:\My Documents\師大\教媒\分組報告\webquest\c2.jpg |

**咖啡豆口味**

由於產地、氣候的不同，即使是同樣的樹種，經過天然和人工的影響，也會略有不同。以下介紹市面常見的咖啡豆口味。

* 藍山

產自牙買加藍山斜坡上的極品豆子，如此的人間美味產量有限，咖啡中的極品，但大都被日本、美、英的咖啡買家壟斷，所以市面上的藍山大多不是純正的。

* 摩卡

摩卡原指由阿拉伯的摩卡港運山的豆子，位於阿拉伯半島上葉門(Yemen)的國家內，今日的純稀有的葉門摩卡已十份罕見，純正的摩卡稀有價位昂貴，風味濃郁且香醇，而口感中酸味強。

* 巴西

巴西豆具有其特殊的風味，但不被買家喜好，常在咖啡豆產量少時被當成替代品。

* 爪哇

產於印尼的豆子，爪哇已成為一個咖啡中心，味苦而香醇濃郁，印尼豆帶土氣，配合狂野、醇酒般的葉門摩卡豆是不錯的組合。

* 曼特寧

和爪哇相同的產於印尼產地，但曼特寧品質較穩定，質感濃郁，稠度佳且酸味低，較討人喜愛，多年來一直是綜合咖啡的主要支柱。由於口感甘苦、味濃且酸味低，所以曼特寧一直是站長這幾年來的最愛，也較適合不喜歡酸味的飲用者。

* 哥倫比亞

烘焙後的咖啡豆會釋放出甘甜的香味，具有酸帶甘、苦味中平的特性，因為濃度合宜的缘故，常被應用於高級的混合咖啡中。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 名稱  | 英文  | 　  | 　  | 　  | 備註  |
| 國家  | 地區  | 酸  | 甘  | 苦  | 醇  | 香  |
| 藍山  | BLUE MOUNTAIN  | 牙買加(西印度群島) | 中美洲  | ○  | ●  |   | ●  | ●  | 記號表示 ●強 ◎中 ○弱  |
| 摩卡  | MOCHA  | 依索比亞  | 非洲  | ●  | ◎  |   | ●  | ●  |
| 巴西  | BRAZIL  | 巴西  | 南美洲  |   | ○  | ○  |   | ○  |
| 爪哇  | JAVA  | 印尼  | 亞洲  |   | 　  | ●  |   | ○  |
| 曼特寧  | MGNDELING  | 印尼(蘇門答臘) | 亞洲  |   | 　  | ●  | ●  | ●  |
| 哥倫比亞  | COLOMBIA  | 哥倫比亞  | 南美洲  | ◎  | ◎  |   | ●  |   |

**飲用沖泡口味**

* 單品咖啡
又稱精選咖啡(Specialty coffee)或是莊園咖啡。這類的咖啡都是以Arabica種作為原料，並以黑咖啡的形式呈現給咖啡客(不論是以syphon煮的或是用濾杯以手沖的方 式粹取)，因為是用同一款豆子作為原料(各家的綜合、特調咖啡不算)所以又稱作單品咖啡，像是我們聽過的：藍山、曼特寧、摩卡、哥倫比亞、巴西等，都是單 品咖啡的咖啡豆的名稱。

* 義式咖啡
濃縮咖啡（Espresso）啡，是一種口感強烈的咖啡類型，方法是以極熱但非沸騰的熱水，藉由高壓沖過研磨成很細的咖啡粉末來沖出咖啡。它發 明及發展於義大利。濃縮咖啡常作為摻雜其他成分(如牛奶或可可粉)的咖啡飲料基礎，例如拿鐵咖啡、卡布奇諾、焦糖瑪奇朵以及摩卡咖啡。

* 拿鐵
拿鐵(latte)在義大利語意思是鮮奶。在英語的世界，泛指由熱鮮奶所沖泡的咖啡。而法語單詞lait與義大利語單詞latte同義，都是指牛奶。 Caffè Latte，就是所謂加了牛奶的咖啡，通常直接翻譯為「拿鐵咖啡」。至於法文的Cafe au Lait就是咖啡加牛奶，一般人則稱為「咖啡歐蕾」、或是「歐蕾咖啡」。
直到1980年代，拿鐵咖啡一詞才在義大利境外使用。一般的拿鐵咖啡的成分是三分之一的義式濃縮咖啡Espresso加三分之二的鮮奶，一般不加入奶泡。它與卡布奇諾相比，有更多鮮奶味道。

* 卡布奇諾
卡布奇諾（義大利文：Cappuccino，又有譯名「加倍情濃」）意思是義大利泡沫咖啡。20世紀初期，義大利人發展出了卡布奇諾咖啡。在濃縮咖啡上， 倒入以蒸汽發泡的牛奶。此時咖啡的顏色，就像聖方濟會的修士在深褐色的外衣上覆上一條頭巾一樣，卡布奇諾咖啡因此得名。

* 焦糖瑪奇朵
「Macchiato」是義大利文，意思是「烙印」和「印染」，中文音譯成「瑪奇朵」。「Caramel」就是焦糖的意思。焦糖瑪琪朵就是加了焦糖的Macchiato，代表「甜蜜的印記」。
是一種在香濃熱牛奶上加入濃縮咖啡、香草，最後淋上純正焦糖而製成的飲品，特點是在一杯飲品裡可以喝到三種不同的口味。

* 摩卡
摩卡咖啡（又名莫加或者摩卡，英文是 Café Mocha，意思是巧克力咖啡）是義式拿鐵咖啡 (Café Latté) 的變種。和經典的義式拿鐵咖啡一樣，它通常是由三分之一的義式特濃咖啡 (Caffè Espresso) 和三分之二的奶沫配成，不過它還會加入少量巧克力。巧克力通常會以巧克力糖漿的形式添加，但某些咖啡售賣系統便會以即溶巧克力粉取代。有時，打起了的奶 油、可可粉，和棉花糖都會加在上面用來加重咖啡的香味和作為裝飾之用。
和義式卡布奇諾 (Cappuccino) 不一樣，摩卡咖啡上面是沒有鮮奶泡沫的。取而代之，摩卡咖啡上面通常是一些打起了的奶油和肉桂粉或者可可粉其中之一。也有可能加入葵蜜餞粉在表面作為裝飾並且增加風味。
有種摩卡的變種是白摩卡咖啡 (White Café Mocha)，用白巧克力代替牛奶和黑巧克力。除了白摩卡咖啡之外，還有一些變種是用兩種巧克力糖漿混合，它們有時被稱為「斑馬」（Zebras），也有 時會被滑稽地叫作「燕尾服摩卡」（Tuxedo Mocha）。
某些歐洲和中東的地方會以摩卡奇諾（Moccaccino）去形容加入了可可或者巧克力的義式拿鐵咖啡。在美國摩卡奇諾就是指加入了巧克力的義式卡布奇諾。

製作者 ：歷史102 胡佳君

參考資料 ：

<http://coffee007.tripod.com/newpage3.htm>

<http://zh.wikipedia.org/wiki/>

<http://blog.sina.com.tw/chocolate_169_2/article.php?pbgid=31223&entryid=182570>