



## 不只是黑色的液體

2012-05-13 記者 張繼云 報導

+2 推文

儘管被密集的超商現煮咖啡攻佔市場，仍然可以看到不少別緻的咖啡館隱身巷弄，支撐出咖啡愛好者的另一片天地。這些對手沖咖啡有著強烈執著的咖啡師傅，付出心力與時間，為的是呈現有別於連鎖咖啡店量產卻一致的口感，他們悠然自得地為每一杯咖啡注入感情，滴滴入口皆是不同風味。



每個咖啡師傅都有自己的沖煮方式與對味道的執著，唯有對咖啡付出的專注態度，在每一杯的投入都相同。（照片來源／張繼云攝）



沖煮咖啡前再磨豆才能保證咖啡粉的新鮮，而磨豆機的品質除了會影響顆粒粗細，也會直接導致咖啡喝起來的口感。（照片來源／張繼云攝）

### 媒體歷屆廣告

#### 推薦文章

- 變化自如 幕後的聲音演員
- 那些年 爸爸與芭樂的回憶
- 關余膚色 我想說的事

#### 總編輯的話 / 郭穎慈



本期共有十九篇稿件。頭題〈夢想配方 攝影甜點與咖啡〉忠實刻劃一位科技新貴勇敢出走，開設一間攝影風格咖啡廳的歷程和堅持。

#### 本期頭題王 / 洪詩宸



嗨，我是詩宸。雖然個子很小，但是很好動，常常靜不下來。興趣是看各式各樣的小說，和拿著相機四處拍，四處旅行。喜歡用相機紀錄下感動，或值得紀念的人事物。覺得不論是風景還是人物，每個快門的...

#### 本期疾速王 / 吳建勳



大家好，我是吳建勳，淡水人，喜歡看電影、聽音樂跟拍照，嚮往無憂無慮的生活。

#### 本期熱門排行



夢想配方 攝影甜點與咖啡  
洪詩宸 / 人物



橙色的季節 唯美「柿」界  
陳思寧 / 照片故事



老驥伏櫪 馬躍八方  
許翔 / 人物



追本溯源 探究大地之聲  
劉雨婕 / 人物



變化自如 幕後的聲音演員  
張婷芳 / 人物



影響咖啡口感最重要的因素是生豆的產地與新鮮度，優良的咖啡豆才能被烘焙、煮出良好風味。（照片來源／張繼云攝）



濾沖式煮法不只是動作花俏，手的平衡與婉轉讓倒入的水不會斷斷續續，每一次注水都考驗著咖啡師的穩定與耐心。（照片來源／張繼云攝）



隨身攜帶的瓶裝咖啡標榜著品質與便利兼顧，像是咖啡館也來分食罐裝咖啡市場的大餅。（照片來源／張繼云攝）



塞風壺沖煮的咖啡，味道與濾沖式煮法類似，但從咖啡粉顏色的堆疊變化來看，發現它更增添了層次感與細緻。（照片來源／張繼云攝）



更講究的咖啡師，會將磨過的咖啡粉放入篩杯中過濾，留下質地大小差不多的咖啡粉，沖煮出較均勻的口感。（照片來源／張繼云攝）



大型的冰滴設備像是漏斗，液體緩緩地滴入下方的玻璃壺，過程簡單但冗長。客人若想喝一杯冰滴咖啡，可能要幾天前先預約訂購。（照片來源／張繼云攝）



許多咖啡館老闆平日也會開班授課，推廣咖啡知識也提高大眾對咖啡的品味，傾囊相授不怕被學走技藝，反而有了死忠客源。（照片來源／張繼云攝）



咖啡的口感因人而異，但實際上，從嗅覺到味覺，有類似品酒師般專業的杯測師為咖啡豆鑑定評分。（照片來源／張繼云攝）



#### 變化自如 幕後的聲音演員

資深配音員蔣篤慧，娓娓道來身為臺灣配音員的酸甜苦辣。

#### 追本溯源 探究大地之聲



大地音樂製作人吳金黛，藉著音樂的力量，使聽者重新審視自我與土地之間的連結，並以尊重的態度看待生命。

▲TOP