

学习任务五 咖啡豆研磨及咖啡冲泡的器具



一、学习目标

- 1、知识目标：能准确描述研磨咖啡豆的方法及粗细程度、常见的咖啡冲泡器具的特点。
- 2、能力目标：运用磨豆机对咖啡豆进行不同程度研磨；运用滴滤式咖啡壶、法式压滤壶、摩卡壶、虹吸壶等冲泡器具进行手工冲泡咖啡。
- 3、素质目标：养成查阅资料及总结分析的习惯，并培养小组分工合作、微视频拍摄、成果展示、评价及语言表达的能力。



二、建议学时 12 学时

学习任务五 建议学时数为 12 学时。



三、学习任务描述

根据菜单中的单品咖啡品种，咖啡店店长对张某进行滴滤式咖啡壶、法式压滤壶、摩卡壶、虹吸壶等冲泡器具的培训。



四、引导问题

查阅资料，完成下列引导问题。

- 1、_____ 经过 _____ 成为熟豆，研磨成粉，咖啡粉可直

接冲泡、或煮、或萃取。

2、咖啡豆的研磨方法根据其大小可以略分为_____、_____与_____三种。依咖啡器具不同而使用合适之研磨方法。还有_____或比细研磨更细的极细研磨（成_____咖啡粉）。而咖啡豆的研磨时机是_____，咖啡豆磨成粉状后其表面积增加_____而吸收_____，容易_____。



五、学习过程

1、查阅资料，完成表4-1，填写咖啡豆的研磨方法、颗粒大小及对应的用途。

表4-1 咖啡豆的研磨方法、颗粒大小及对应的用途

研磨方法	颗粒大小	用途
粗研磨		
中研磨		
中细研磨		
细研磨		
极细研磨		



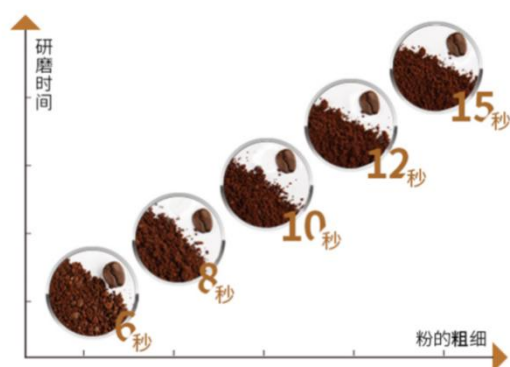


小提示

- 咖啡豆磨成粉状后其表面积增加而吸收湿气，容易氧化。随着时间的流逝，咖啡粉也起劣化作用使风味受损。研磨完的咖啡豆经过放置后，在咖啡粉内部滞留的二氧化碳与香气会一起流失。
- 磨豆机研磨时，不要一次磨太多，够一次使用的粉量就好了，因为磨豆机一次使用越久，越容易发热，间接使咖啡豆在研磨的过程中被加热而导致芳香提前释放出来，会影响蒸煮后咖啡的香味。
- 建议不要买咖啡粉，最好买咖啡豆，在喝前才研磨，磨好则应赶快冲泡。

2、观看磨豆机的操作视频，开展磨豆机的使用实训，并总结操作要点。

研磨粗细可控制



适用于不同的咖啡壶





小提示

- **均匀度**：较粗的咖啡颗粒很更容易萃取不足，而较细的颗粒会被提前萃取过度，所以磨粉粗细跨度越大的咖啡粉出品，越能尝到更多浑浊、刺激的杂味。而用研磨颗粒大小基本相同，形状相对接近的咖啡粉进行萃取，味道呈现变得更加明亮、强烈，风味特性的表现也更清晰、一致。
- **细粉量**：接近于面粉的咖啡粉会很容易萃取过度，甚至溶解于水中，从而影响咖啡的萃取味道。细粉越多，咖啡越容易萃取过度，味道越苦越杂。在制作浓缩咖啡时，细粉会先被水流冲出进入杯中，如果萃取得当，浓密的油脂会将细粉托起，细粉浮于油脂表面，形成漂亮的“虎斑”。

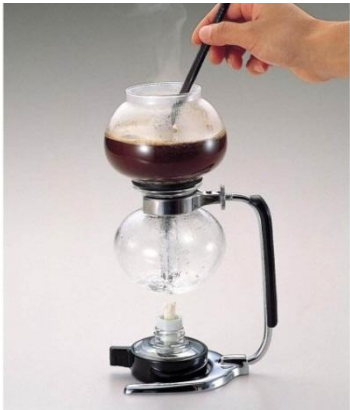
3、观看图片并查阅资料，以小组为单位完成表 4-2，认知常见的咖啡冲泡器具及其特点。

目前世界六大咖啡冲泡方法有：滴漏式、法式压滤壶、摩卡壶、虹吸壶、美式电动咖啡壶、意大利浓缩咖啡机。

表 4-2 常见的咖啡冲泡器具及其特点

咖啡冲泡器具	图片	特点	口感
滴滤式咖啡壶			



法式 压滤壶			
摩卡壶			
虹吸壶			
美式电动 咖啡壶			

意大利 浓缩 咖啡机			
------------------	---	--	--

4、观看滴滤式咖啡壶的使用微课，开展滴滤式咖啡壶的使用实训，并总结操作注意事项。

实训要求：以小组为单位完成实训，并拍摄实训视频；小组展示并讲解要点。

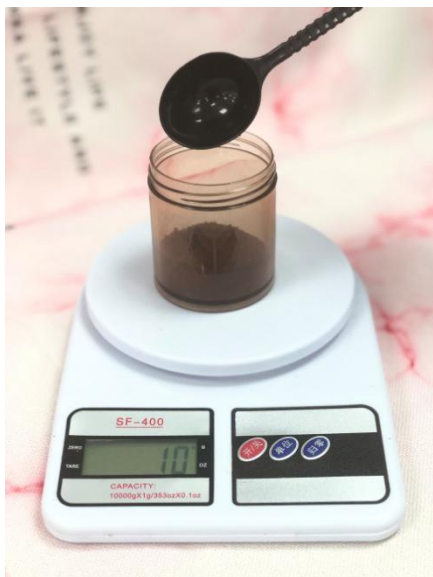
操作步骤：



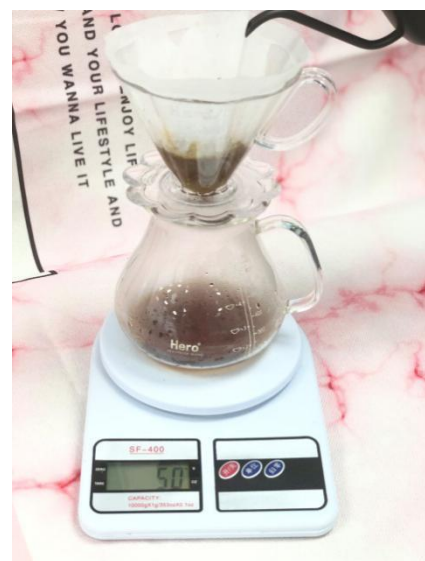
①用量勺量取约30g咖啡豆(约3勺), 盖上盖子, 按下电源约8~10s, 咖啡豆进行中度研磨至白砂糖颗粒的细度;



② 将滤纸放入滤杯中，冲泡前，先用热水将滤纸均匀地打湿，这样可以除去滤纸可能会有的异味，同时也能将分享壶温热；



③ 称量一人份咖啡粉 10g，倒入上层滤杯中；



④ 并将滴滤式咖啡壶置于电子称上，调零；使用 92 度热水进行冲泡，注意粉水比为 1:12；为了使咖啡粉充分萃取，第一次注水量约 50ml，缓慢地以螺旋方式由内向外注入。观察咖啡粉膨胀，进入焖蒸阶段，时间约为 30s；



⑤接下来以同样的方式进行第2次注水，注意不要碰到滤纸边缘，等待液面差不多八分干的时候，进行第3次注水，直至注水量为120ml；



⑥将萃取好的咖啡充分摇匀，倒入温热过的咖啡杯中，一杯滴滤式手冲咖啡就完成了。

请各小组总结并写出滴滤式咖啡壶的使用操作注意事项。

5、观看法式压滤壶的使用微课，开展法式压滤壶的使用实训，并总结操作注意事项。

实训要求：以小组为单位完成实训，并拍摄实训视频；小组展示并讲解要点。

操作步骤：



① 用量勺量取咖啡豆，盖上盖子，按下电源约6~8s，咖啡粉的颗粒比粗砂糖略粗，为粗研磨；



② 称量咖啡粉 10g，倒入法压壶中，轻轻晃动使其平整。将法压壶置于电子秤上，调零；



③ 使用 92 度热水进行冲泡，注意粉水比为 1:15；将 150ml 热水慢慢冲入；



④ 为了使咖啡粉充分萃取，用竹棒轻轻搅拌；



⑤ 盖上盖子，但不要压下压杆，静置4分钟；



⑥ 静置结束后，匀速的将压杆向下压，将滤网轻轻推到底；



⑦将咖啡倒入温热的咖啡杯中即可出品。

请各小组总结并写出法式压滤壶的使用操作注意事项。

6、观看摩卡壶的使用微课，教师演示摩卡壶的操作，开展摩卡壶的使用实训，并总结操作注意事项。

实训要求：以小组为单位完成实训，并拍摄实训视频；小组展示并讲解要点。

操作步骤：



① 用量勺量取约30g咖啡豆（约3勺），盖上盖子，按下电源约12s，咖啡豆进行细研磨，细度介于砂糖颗粒绵白糖颗粒之间；



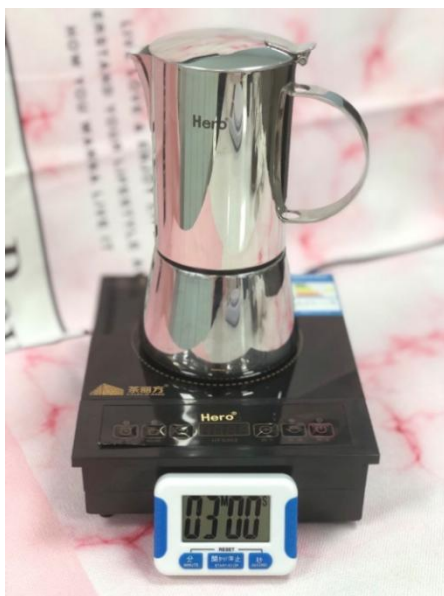
② 在下壶中加入 92 度热水，水位在安全阀下 0.5 厘米位置，安全阀在遇到下壶压力过高时会自动泄压；



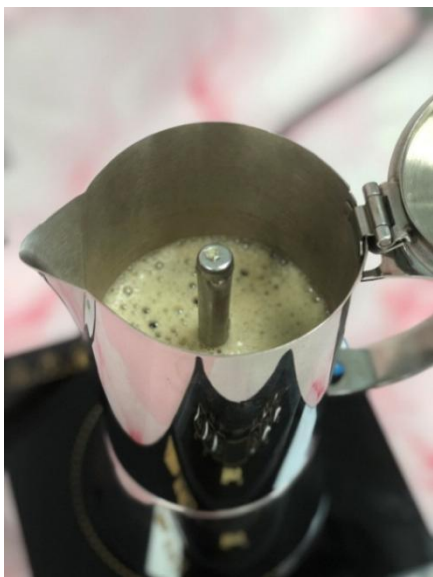
③ 将过滤器插入下壶，将细研磨的咖啡粉加入粉槽中，装粉时应使咖啡粉均匀分布，用手轻轻抚平；



④ 将滤纸轻轻铺在粉槽上方；



⑤ 将上壶安装在下壶上，并将摩卡壶置于电磁炉上，按下电源开关，开始计时3分钟；



⑥ 当上壶中有泡沫流出，并听见嘶嘶声，即可关闭电源；



⑦ 倒入温热的咖啡杯中，一杯芳香浓郁的浓缩咖啡制作完成。

请各小组总结并写出摩卡壶的使用操作注意事项。

7、观看虹吸壶的使用微课，教师演示虹吸壶的操作，开展虹吸壶的使用实训，并总结操作注意事项。

实训要求：以小组为单位完成实训，并拍摄实训视频；小组展示并讲解要点。

操作步骤：



① 用量勺量取约30g咖啡豆，盖上盖子，按下电源约10~12s，咖啡豆进行中细度研磨；



② 在虹吸壶下壶中加入 200ml 热水，虹吸壶外壁应保持干燥；酒精灯内加入液体酒精，放在下壶底部，点火加热；



③ 将过滤器底部的钩子钩在上壶底部的管子上；将上壶斜插入下壶中，等待下壶中的水沸腾；



④ 沸腾后将上壶摆正，下壶中的水缓慢流入上壶；



⑤ 在上壶中加入20g咖啡粉，用竹棒搅拌一次，计时30s再搅拌一次，再过30s后搅拌一次，移开酒精灯；



⑥ 咖啡从上壶快速流入下壶，也可用八成干的毛巾擦拭下壶，咖啡流速加快；



⑦ 然后取下上壶，无需直接用力往下拔；均匀摇晃下壶，将咖啡倒入温热过的咖啡杯中即可。

请各小组总结并写出虹吸壶的使用操作注意事项。



六、学习拓展

- 1、查阅资料，说说法兰绒滴滤式咖啡壶的特点。
- 2、根据所学知识并查阅资料，说说研磨咖啡豆的基本常识。



七、课程评价

《咖啡饮品制作》课程——学生自评及小组评价表

班级：_____ 姓名：_____ 组别：_____

序号	评价标准	分值	自评分	小组评分
1	严格遵守考勤制度，没有迟到、早退、旷课现象	10		
2	积极参与小组讨论，合作完成学习任务	20		
3	积极回答问题，代表小组进行展示	20		
4	能服从小组安排，完成本人的分工任务	20		
5	能认真、独立完成品种制作	20		
6	讨论环节，能积极表达见解	10		
合 计		100		

《咖啡饮品制作》课程——教师评价表

班级：_____ 姓名：_____ 组别：_____

评价项目	评价标准	分值	得分
纪律 仪容仪表	严格遵守考勤制度，没有迟到、早退、旷课现象	5	
	学习工具准备齐全，仪容仪表符合规范	5	
课前 学习	观看云班课学习资源，完成课前预习任务	10	
课中 学习	课程实施过程，学生能服从小组安排，参与小组讨论积极性高	10	
	明确品种的原料、工具选择及配方，清晰掌握制作步骤，产品设计体现创新思维	20	
	能独立完成品种制作，产品制作过程中严格操作流程，食品安全和卫生控制得当	20	
	学习成果或作品展示新颖、有创意	10	
课后拓展	能够积极完成课后拓展任务，及时提交短视频并进行问卷星投票评价	10	
职业素养	实训操作过程中注意清洁、卫生	10	



	实训结束后按 8S 管理规范整理实训室		
	合 计	100	