咖啡豆介紹:

世界上目前共有100多種的咖啡豆，而最普遍的是阿拉比卡&羅布斯塔

#### 阿拉比卡（Arabica）: 貴、味道柔順、咖啡因低

阿拉比卡的咖啡因含量低（0.9-1.2%），脂肪含量比羅布斯塔多了60%，糖的含量則是兩倍，因此綜合起來，阿拉比卡的味道比較甜、柔和，帶點梅果般的酸味。果實為橢圓形。

目前阿拉比卡最大的種植國是巴西，哥倫比亞則只產阿拉比卡咖啡。

#### 羅布斯塔（Robusta）：便宜、味道苦烈、咖啡因高

咖啡因較高、脂肪和糖分含量較低，因此苦澀感也較強烈，有人甚至不客氣地說有橡膠味。果實為圓型。

目前羅布斯塔最大的種植國是越南，非洲和印度也都有生產。

其他比較有名的:   
[耶加雪菲](https://zh.m.wikipedia.org/wiki/%E8%80%B6%E5%8A%A0%E9%9B%AA%E8%8F%B2)、[麝香貓咖啡](https://zh.m.wikipedia.org/wiki/%E9%BA%9D%E9%A6%99%E7%8C%AB%E5%92%96%E5%95%A1)、[古坑咖啡](https://zh.m.wikipedia.org/wiki/%E5%8F%A4%E5%9D%91%E5%92%96%E5%95%A1)、[藍山](https://zh.m.wikipedia.org/wiki/%E8%97%8D%E5%B1%B1%E5%92%96%E5%95%A1)咖啡、可那咖啡  
(PS: 麝香貓咖啡製作過程中存在動物虐待行為，有動物保護組織呼籲不要飲用這種咖啡。)

咖啡豆加工過程

1.採收&初步選豆: 挑除雜質與劣質豆

2. 篩選浮豆：將咖啡果倒入水槽，成熟飽滿的果實會沉入水槽底部，未成熟或有殘缺的果實將會浮上水面。

3.後處理:主要分為水洗法、日曬法

水洗法: 脫除果皮與果肉->發酵去除果膠->水洗清除雜質->咖啡豆烘乾->去除內果皮、銀皮->包裝運送

優點: 咖啡豆的雜質較少、外觀較為完整，由於咖啡果實中的果肉一開始就已去除，不需擔心發霉的問題，整體品質較穩定。

缺點: 水洗法過程複雜且繁瑣，需用到大量的水，因此成本相對日曬法高，在水資源缺乏的地區也較少使用。

日曬法:日曬乾燥->去除外殼->包裝運送

優點:處理過程簡單，不需投入太多的工具與設備，除了去除浮豆的步驟之外，都不需要用水，成本較低，在水資源不豐富的地區被廣泛使用。

缺點:

1. 要足夠的空間曝曬，由於須將咖啡豆放置在室外，常有落葉、昆蟲等其他雜質混入其中。

2. 每天太陽光的強度不一，不易控制咖啡豆的乾燥程度。

3. 要較多的人力定時翻動，才能確保不會發生發霉、腐壞的情況。

4.烘焙:主要可以分為淺焙、中焙、深焙

淺焙:

當豆子迸發出第一聲輕響(一爆)，體積同時膨脹，顏色轉變為可口的肉桂色時就可以了。

特色:酸度高，略帶香氣

中焙:

咖啡豆呈現出優雅的褐色。中焙能保存咖啡豆的原味，又可適度釋放芳香。

特色:口感偏酸帶苦，香氣適中，保留咖啡豆的原始風味

深焙:

咖啡豆的顏色越深，風味也更甘甜香醇，缺點是會犧牲掉香酸以及不耐培的香氣。

特色:苦味比酸味強，餘味回甘，香氣飽滿。