



咖啡制作技术应用与创业指南

苏莉 蔡夏婷 李聪

主编

总策划：施东毅 梁琪 张貽松

项目统筹：张貽松 闫丽

策划编辑：蒋海林 叶莹莹

责任编辑：蒋海林

责任校对：邹玉兰

责任技编：伍智辉

装帧设计：熊文易 [广大迅风艺术 ]



定价：58.00 元

广西师范大学出版社



广西壮族自治区“十四五”职业教育规划教材

咖啡制作技术应用 与创业指南

苏莉 蔡夏婷 李聪 主编



KAFEI ZHIZUO JISHU YINGYONG YU CHUANGYE ZHINAN



广西师范大学出版社



广西壮族自治区“十四五”职业教育规划教材

咖啡制作技术应用 与创业指南

主 编：苏 莉 蔡夏婷 李 聪
副主编：唐燕艳 何兰兰 韦婉嫫 周 健 凌彩念
编 者：杨春玲 王 婷 汤 宁 潘 颖 赵 婷
区 畅 覃小珊 徐善宝 李玉龙

广西师范大学出版社
GUANGXI NORMAL UNIVERSITY PRESS
· 桂林 ·



图书在版编目 (CIP) 数据

咖啡制作技术应用与创业指南 / 苏莉, 蔡夏婷, 李聪
主编. -- 桂林: 广西师范大学出版社, 2024.9 (2025.8 重印)
广西壮族自治区“十四五”职业教育规划教材
ISBN 978-7-5598-7025-4

I. ①咖… II. ①苏… ②蔡… ③李… III. ①咖啡—
配制—中等专业学校—教材 IV. ①TS273

中国国家版本馆 CIP 数据核字 (2024) 第 107879 号

广西师范大学出版社出版发行

(广西桂林市五里店路 9 号 邮政编码: 541004)
网址: <http://www.bbtpress.com>

出版人: 黄轩庄

全国新华书店经销

广西昭泰子隆彩印有限责任公司印刷

(南宁市友爱南路 39 号 邮政编码: 530001)

开本: 787 mm × 1 092 mm 1/16

印张: 14.5 字数: 362 千

2024 年 9 月第 1 版 2025 年 8 月第 2 次印刷

定价: 58.00 元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与出版社发行部门联系调换。



前言

《中国农业百科全书》中记录，咖啡在19世纪左右最先被引种到我国的台湾，并相继被引入海南、云南、广西等地种植。咖啡的种子在我国的土壤中生根发芽，随着时间的变迁和种植技术的发展，咖啡在中国展现出中国特有的风味。

晚清时期，咖啡开始出现在我国东部沿海城市。从20世纪30年代上海外滩的第一家咖啡馆，到如今随处可见、形式多样的咖啡厅，咖啡文化在中国社会经济的进步与腾飞中交融出新的乐章。如今的咖啡不仅是世界三大无酒精饮料之一，而且是文化交流与多彩生活的重要载体。故宫角楼咖啡、同仁堂咖啡、中国邮政咖啡……传统文化以咖啡这种现代消费方式为载体诉说着传承，而咖啡也以特殊的方式丰富着人们的精神生活。

党的二十大报告指出：“中国共产党的中心任务就是团结带领全国各族人民全面建成社会主义现代化强国、实现第二个百年奋斗目标，以中国式现代化全面推进中华民族伟大复兴。”咖啡产业是我国第一、第二、第三产业融合发展的缩影，我国咖啡产业的转型升级对新时代的咖啡师提出了更高的要求，新时代的咖啡师要紧跟行业发展的洪流，更要与中国式现代化进程同频共振。

为适应新时代咖啡师专业成长的需求，本教材紧密对接2022年新修订的咖啡师国家职业技能标准，以培养德技并修的创新型、应用型、技能型高质量咖啡行业人才为目标，以新修订的初级、中级咖啡师国家职业技能标准为基础，多方调研各类咖啡馆经营实况，突出意式浓缩咖啡制作、单品咖啡制作等目前行业常用的技术技能，增设咖啡师职业生涯规划、创业指导等内容，全方位贴合新时代职业需求。本教材以广西职业院校技能大赛、全国咖啡师职业技能竞赛两项逐级提升的竞赛标准鼓励学生以赛促学、

在竞赛中提升，最终以守正创新的视角为有志创业的学生提供指引。本教材是一本将“岗课赛证”深度融合又兼顾“创新创业”的教材。

教材整体依据岗位技能、竞赛提升、创新创业三个模块展开，贯穿咖啡师素养要求，以职业咖啡馆的真实生产项目、典型工作任务、工作案例为载体组织教学，以咖啡师的工作过程为导向，将全书整合成认识咖啡师、制作意式咖啡、制作冲煮咖啡、咖啡服务、参加广西职业院校技能大赛、参加全国咖啡师职业技能竞赛、开创单体咖啡馆七大项目，并细化为二十八项典型工作任务，同时配套自治区级专业教学资源库重点建设在线精品课程，实现线上线下联动，自动生成教学反馈数据，保证教材的动态更新，实现教材的可持续发展。

本教材是广西壮族自治区“十四五”职业教育规划教材，编写团队由国家职业技能标准修订专家、全国旅游职业教育教学指导委员会专家、世界咖啡技能大赛评审、咖啡馆创始人、知名咖啡从业者、中高职及本科院校咖啡课程一线教师组成。多维、丰富的编写视角较全面地兼顾了咖啡行业的发展需求与社会发展的育人需求。

本教材既可作为中高职院校酒店服务类相关专业学生的教学用书，也可作为各类相关企业培训的参考书。本教材在编写过程中参阅了国内外同行出版的相关书籍，在此一并致谢。由于行业不断迭代更新及作者视角的局限性，书中不足之处在所难免，恳请广大读者提出宝贵意见。

本教材配套了微课视频和习题演练，请大家扫描书中的二维码进行学习。

编者

2023年10月



项目二 制作意式咖啡

任务一 准备意式咖啡工作区

情境在线

在认真了解了咖啡师职业并制订自己的职业生涯规划后，你当上了一名咖啡学徒。店长睿博安排你和领班向晞按照咖啡厅营业要求做好意式咖啡工作区的准备工作，以保证店里能够高质高效地出品意式咖啡。面对有些陌生的意式咖啡设备，你积极地跟向晞请教。

一 任务目标

（一）知识目标

识记意式咖啡工作区所需设备和用具名称、部件名称，掌握其用途。

（二）能力目标

具备独立准备意式咖啡工作区的能力。

（三）素养目标

养成有条不紊、随手做好清洁工作的习惯。

二 任务探究

（一）意式咖啡工作区

意式咖啡工作区是制作和出品意式咖啡的主要空间，一般由吧台、意式咖啡

研磨设备、意式咖啡萃取设备、其他辅助用具构成。规范合理的工作区布局是保证意式咖啡高效出品的前提条件，因此在准备意式咖啡工作区时，我们应注意以下几个方面。

1. 准备齐全

齐全的制作设备和辅助用具是出品的基础条件，在准备工作中应首先确认工作区所有物品齐全、数量充足。

2. 干净卫生

咖啡门店服务是餐饮行业的一环，食品安全是每一家咖啡门店的底线。在进行准备工作时，应检查确认所有器具干净卫生，所有物料符合食品安全规范。

3. 使用分区

意式咖啡工作区虽小，但仍有必要区分研磨区、萃取制作区、出品区等不同工作区域。所有需使用的物品分区放置，使用后及时归位。

同时，对于不同区域的清洁，使用的清洁工具也应明确划分，如根据清洁区域划分五种不同颜色的抹布，根据是否接触入口区域限定大、小咖啡粉刷的使用范围。

4. 动线合理

在进行设备和用具摆放时，应考虑工作动线的方向。依据制作出品工作流程，按同一方向依次摆放，避免在工作中出现多次往复折返的不必要操作，也避免和同事在工作过程中发生动线相向、相互碰撞的情况。不同的门店，工作区域实际情况各有不同，可根据门店实际情况设计最优动线。

（二）意式咖啡研磨设备

意式咖啡的研磨设备一般是指意式咖啡磨豆机。磨豆机是一种通过碾压、切割的方式将咖啡豆研磨成咖啡粉的工具。它通过两个刀盘之间的距离大小来控制咖啡粉的粗细。刀盘间距越大，可通过的咖啡颗粒越大，咖啡粉越粗；刀盘间距越小，可通过的咖啡颗粒越小，咖啡粉越细。

1. 常见意式咖啡磨豆机的分类

意式咖啡磨豆机根据造型和使用方法的不同，可以分为手动拨粉式磨豆机和自动直出粉式磨豆机两种（简称拨粉式磨豆机和直出式磨豆机）。直出式磨豆机又可以分为定时磨豆机和定量磨豆机两种。



图 1 拨粉式磨豆机 1



图 2 拨粉式磨豆机 2



图 3 定量磨豆机（直出式）



图 4 定时磨豆机（直出式）

2. 常见意式咖啡磨豆机的结构

意式咖啡磨豆机主要由豆仓、刻度转盘、磨豆机机身、残粉盘等部件组成。手动磨豆机带有粉仓和拨粉手把，自动磨豆机则少了粉仓，增加了显示屏和触控开关。



图 5 拨粉式磨豆机部件图



图 6 直出式磨豆机部件图

表 1 意式咖啡磨豆机各部件名称及用途

序号	部件名称	部件用途
1	豆仓盖	豆仓盖是用于防止灰尘和异物进入豆仓，同时减缓咖啡豆香气挥发速度的部件
2	豆仓	豆仓是用于存放咖啡豆的部件，常见的豆仓容量为 1 kg 左右
3	豆仓开关	豆仓开关位于豆仓底部，是将豆仓内咖啡豆与磨盘分离的部件。当从磨豆机中取出豆仓时需要关闭豆仓开关，避免咖啡豆洒落到工作台上
4	刻度转盘	刻度转盘是用于调节磨豆机研磨度的部件，通过旋转转盘可调节研磨咖啡粉的粗细度。转盘上通常都有刻度标识，与刻度标识对应的有一个指示箭头，箭头对应点代表此时磨豆机的研磨度。为了确保转盘稳定，不会因研磨或操作失误而影响研磨度，会配一个卡扣锁住转盘 特别提示：不同磨豆机的刻度标识表示的研磨度不一样，调磨方向也不一致
5	磨豆机机身	磨豆机机身内置旋转电动机和研磨刀盘，是磨豆机最核心的组成部分
6	粉仓	粉仓是咖啡店在营业繁忙时储存咖啡粉的部件，可以减少研磨等待的时间。粉仓顶部配有粉仓盖，避免异物进入粉仓，降低咖啡粉香气挥发的速度。粉仓内有粉量调节旋转按钮，用于调节单次手动拨粉量
7	拨粉手把	拨粉手把也称拨粉手拉杆，是从粉仓内取出咖啡粉的部件
8	咖啡填压器	咖啡填压器是用于填压咖啡粉的部件。在没有配备压粉锤的情况下可以使用它来填压咖啡粉，但这种方法容易造成填压不平整，一般在咖啡门店中不使用
9	接粉架	接粉架位于粉仓正下方，是取咖啡粉时摆放冲煮手柄的架子
10	残粉盘	残粉盘用于接取洒落在台面上的咖啡粉，便于清洁
11	电源开关	电源开关是控制磨豆机通电与否的部件。电源开关打开时，指示灯会亮起。常见的电源开关有旋钮式和按钮式两种
12	显示屏	自动磨豆机的显示屏上会显示日期、时间、温度、湿度、出粉数量等参数，型号不同各有差异。自动定量式咖啡磨豆机通常设有单份粉量按钮、双份粉量按钮和手动出粉按钮，可以根据粉量需要选择显示屏上相应的图标
13	触控开关	触控开关位于填粉架上侧，当电源打开、磨豆机处于待机状态时，触碰这个按钮，磨豆机就会开始研磨咖啡粉



(三) 意式咖啡萃取设备

意式咖啡萃取设备一般指意式半自动咖啡机，是使用8~9 bar的压力迫使水迅速地通过咖啡粉层，使咖啡在高温高压的情况下萃取出高浓度液体的机器设备。常见的意式半自动咖啡机有单头、双头不同型号。



图7 单头意式半自动咖啡机



图8 双头意式半自动咖啡机

1. 意式半自动咖啡机的结构

意式半自动咖啡机的整体结构主要由以下几个部件组成。



图9 意式半自动咖啡机部件示意图

表 2 意式半自动咖啡机各部件名称及用途

序号	部件名称	部件用途
1	冲煮手柄	冲煮手柄由手柄、粉碗、导流嘴组成。冲煮头的水从粉碗中穿过，完成意式浓缩咖啡的冲泡过程。粉碗可分为单份粉碗、双份粉碗。导流嘴的作用在于导流咖啡液，常见的有单头和双头两种。单头和双头导流嘴匹配对应容量的粉碗
2	冲煮头	冲煮头是为咖啡冲泡提供热水、保障咖啡冲泡顺利完成的部件。大部分咖啡机都有多组冲煮头。冲煮头内部有一个金属分水网和一个橡胶密封圈
3	蒸汽管	蒸汽管是喷出蒸汽的金属管，也称蒸汽棒。不同咖啡机的蒸汽管长短粗细各有差异。蒸汽管的开关也叫蒸汽阀，常见的有旋钮式和拉杆式两种。旋钮式开关便于控制蒸汽量的大小，拉杆式开关操作更加简单方便
4	热水龙头	热水龙头可以排放出锅炉内滚烫的热水，可用于温杯。但是锅炉内的热水一直处于加热状态，可能导致水的硬度偏高，不建议经常饮用
5	萃取按钮	萃取按钮是控制咖啡机冲煮头出水的按钮。每个按钮上都有相应的图标，通常有单份少量按钮、单份多量按钮、双份少量按钮、双份多量按钮，以及一个手动控制按钮 手动控制按钮靠手动开关控制萃取时间和萃取量。按下手动控制按钮，冲煮头开始出水，直到再次按下手动控制按钮，冲煮头才会停止出水
6	温杯区	温杯区一般位于咖啡机顶部，用于预热咖啡杯，同时也是咖啡机的散热区。滴水的器具或不洁净的咖啡杯严禁放置于温杯区
7	压力表 温度表	压力表通常分为气压表和水压表。咖啡机关闭时，气压表指针应处于 0 bar 的位置。正常工作状态下，气压表指针处于 0.8 ~ 1.5 bar 的位置 水压表指针在咖啡机非工作状态下处于 0 ~ 3 bar 的位置，在咖啡机工作状态下处于 8 ~ 10 bar 的位置 温度表主要检测锅炉内热水的温度，正常温度为 92 ~ 96 ℃

2. 意式半自动咖啡机的使用注意事项

(1) 停水时请勿使用，否则易造成锅炉内无水干烧。

(2) 使用意式半自动咖啡机时，蒸汽管、热水龙头及冲煮头等金属部位温度较高，不可直接接触，以避免高温烫伤。

(3) 为防止机器过热，须保持电源电流平稳，同时保证通气入口和出口畅通、无阻碍。严禁将毛巾等物品铺在咖啡机顶部的温杯区。



(4) 不可将滴水的物品放置于温杯区。杯子需洗净后完全干燥才可放置于温杯区。该区域请勿存放除干净的杯子、杯垫外的物品。

(5) 意式半自动咖啡机的任何配件均不可用钢丝、钢刷等物品进行清洗，清洁时须对不同区域使用专用的、干净的湿抹布进行清洁。

(四) 其他辅助用具

在制作意式咖啡时，我们还会使用到布粉器、压粉锤、抹布、毛刷、拉花缸、咖啡杯等用具。



图 10 布粉器



图 11 压粉锤

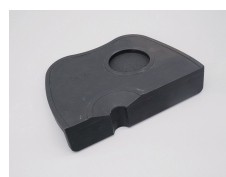


图 12 压粉垫



图 13 蒸汽管专用抹布



图 14 咖啡机专用抹布



图 15 粉碗专用抹布



图 16 台面专用抹布



图 17 擦杯专用口布



图 18 大毛刷



图 19 小毛刷



图 20 粉渣盒



图 21 拉花缸



图 22 意式浓缩咖啡杯



图 23 卡布奇诺咖啡杯



图 24 拿铁咖啡杯

表 3 其他辅助用具名称及用途

序号	用具名称	用具用途
1	布粉器	布粉器的主要作用是使粉碗中的咖啡粉分布均匀，并且初步整平咖啡粉层
2	压粉锤	压粉锤的主要作用是通过压力将初步整平后的咖啡粉层变得更紧实
3	压粉垫	在填压咖啡粉的时候，将冲煮手柄放置于压粉垫上填压，可以起到稳定、防滑的作用
4	抹布	在制作咖啡的过程中，抹布的使用也有严格的区域及用途划分，主要可以分为台面专用抹布、咖啡机专用抹布、蒸汽管专用抹布、粉碗专用抹布等。不同功能的抹布以不同颜色区分，各抹布专布专用，不可混用
5	毛刷	在制作咖啡的过程中，难以用抹布将咖啡粉清洗干净，因此一般制作咖啡的工具中还会配备大、小两种毛刷。大毛刷用于清扫台面残留的咖啡粉，小毛刷用于清扫粉碗、磨豆机出粉口的咖啡残粉，大、小毛刷功能区分明显，不可混用
6	粉渣盒	粉渣盒用于存放咖啡渣，由中间的胶棒和盒体组成。使用时用冲煮手柄敲击粉渣盒中间的胶棒即可使萃取完的咖啡渣饼脱落
7	拉花缸	拉花缸又称奶缸，用于盛装牛奶及绘制咖啡拉花图案。常见的拉花缸型号有 300 mL、600~750 mL、1 000 mL 不等，在制作咖啡时可以根据不同的牛奶用量选择不同型号的拉花缸
8	咖啡杯	用于盛装咖啡液的器具可统称咖啡杯。咖啡杯根据出品需求有不同的材质、规格和形状。通常意式浓缩咖啡会使用 80~100 mL 容量的意式浓缩咖啡杯、卡布奇诺咖啡会使用 180 mL 左右的郁金香杯、拿铁咖啡则会使用 250 mL 左右的拿铁咖啡专用杯，摩卡等其他花式咖啡会有更多选择



三 任务实施

(一) 材料准备



微课：准备意式咖啡工作区

表4 准备意式咖啡工作区备料清单

序号	名称及数量	序号	名称及数量
1	意式半自动咖啡机1台	6	抹布5条
2	意式咖啡磨豆机1台	7	大、小毛刷各1把
3	布粉器1个	8	粉渣盒1个
4	压粉锤1个	9	咖啡杯1个
5	压粉垫1个	10	拉花缸1个

(二) 操作步骤

表5 准备意式咖啡工作区操作流程

操作步骤	操作说明	操作图片
第一步：准备意式半自动咖啡机	<ul style="list-style-type: none"> ●启动咖啡机 打开咖啡机电源开关，使咖啡机进入通电运行状态 	
	<ul style="list-style-type: none"> ●检查压力表 查看水压表，确认静态水压稳定；查看气压表，确认静态气压稳定 ●检查水位表 查看水位表上的水位线，确认锅炉内的储水量约为70%（部分咖啡机无水位表） 	

续表

操作步骤	操作说明	操作图片
<p>第一步：准备意式半自动咖啡机</p>	<p>●检查水循环系统 按下每个冲煮头的萃取按钮，查看水流是否正常</p>	
	<p>●加热滤网 将冲煮手柄扣在冲煮头上，按下对应冲煮头的萃取按钮，让水流持续30 s，放掉过夜水并加热滤网</p>	
	<p>●清洁蒸汽管 打开蒸汽阀，有蒸汽喷出后，使蒸汽管持续空喷蒸汽10 s</p>	
<p>第二步：准备意式咖啡磨豆机</p>	<p>●检查豆仓 查看豆仓是否有前一天残留的咖啡豆，如有残留须清理干净。如豆仓干净、无残留，可倒入今日需使用的咖啡豆</p>	



续表

操作步骤	操作说明	操作图片
第二步：准备意式咖啡磨豆机	<ul style="list-style-type: none">●检查磨豆机 打开磨豆机电源开关，关闭豆仓开关，查看磨豆机是否正常转动，检查后关闭磨豆机电源开关	
	<ul style="list-style-type: none">●调节研磨刻度 查看研磨刻度，打开磨豆机电源开关，在刀盘转动的情况下向左/右转动转盘，调至咖啡店设定的研磨刻度后扭紧卡扣	
	<ul style="list-style-type: none">●确认研磨刻度 打开豆仓开关，再次打开磨豆机电源开关，查看研磨后的咖啡颗粒，确认研磨刻度设置与研磨颗粒粗细相符	
第三步：配备辅助用具	<ul style="list-style-type: none">●配齐磨豆机辅助用具 将压粉垫放置于磨豆机旁，将布粉器、压粉锤放置于压粉垫上，将粉碗专用抹布放置于粉渣盒旁	

续表

操作步骤	操作说明	操作图片
<p>第三步：配备辅助用具</p>	<p>●配齐咖啡机辅助用具 将洁净、干燥的咖啡杯放置于温杯区</p>	
	<p>为稳定出品和便利工作，将冲煮手柄扣回冲煮头上（也可将冲煮手柄放置于滴水盘上）</p>	
	<p>将擦杯专用口布放置于温杯区的杯盘上</p>	
	<p>将蒸汽管专用抹布放置于蒸汽管旁</p>	



续表

操作步骤	操作说明	操作图片
第三步：配备辅助用具	<p>将咖啡机专用抹布放置于滴水盘上</p> <p>将台面专用抹布放置于台面上</p>	 
第四步：工作区域确认	<ul style="list-style-type: none">●物品确认 再次查看并清点设备、用具，保证齐全●检查工作动线 确认个人工作动线流畅，操作时无往复折返；确认与搭档工作动线协调、无冲撞●检查清洁状况 查看台面是否有残余咖啡渣，如有须清扫干净；查看台面是否有水滴，如有须擦拭干净；环视工作区域，确认工作区域整齐、洁净	

四 任务评价

表 6 准备意式咖啡工作区任务评价表

序号	评价项目	评价标准	分值	是 / 否	得分	
1	仪容仪表	头发干净、整齐，发型美观大方	3分			
		手及指甲干净，指甲修剪整齐，不涂有色指甲油	3分			
		穿着围裙，整齐干净，不佩戴过于醒目的饰物	4分			
2	准备工作	操作器具准备齐全，无遗漏项	5分			
		使用物料准备齐全，无遗漏项	5分			
3	操作步骤	准备意式半自动咖啡机	启动咖啡机，打开咖啡机电源开关	2分		
			查看水压表，确认静态水压稳定	3分		
			查看气压表，确认静态气压稳定	3分		
			查看水位表上的水位线，确认锅炉内的储水量约为70%	3分		
			按下每个冲煮头的萃取按钮，检查水循环系统	4分		
			让水流持续30s，放掉过夜的水并加热滤网	4分		
			打开蒸汽阀，使蒸汽管空喷蒸汽10s，清洁蒸汽管	4分		
		准备意式咖啡磨豆机	确认豆仓干净、无残留后，倒入今日需使用的咖啡豆	2分		
			打开磨豆机电源开关，关闭豆仓开关，查看磨豆机是否正常转动	2分		
			查看研磨刻度，正确设置研磨刻度	3分		
			确认研磨刻度设置与研磨颗粒粗细相符	3分		
			检查完毕，关闭磨豆机电源开关	3分		
		配备辅助用具	将压粉垫放置于磨豆机旁	2分		
将布粉器、压粉锤放置于压粉垫上	3分					



续表

序号	评价项目	评价标准	分值	是 / 否	得分	
3	操作步骤	配备辅助用具	将粉碗专用抹布放置于粉渣盒旁	3分		
			将清洁、无滴水的咖啡杯放置于温杯区	3分		
			将冲煮手柄扣回冲煮头上或放置于滴水盘上	3分		
			将擦杯专用口布放置于温杯区的杯盘上	3分		
			将蒸汽管专用抹布放置于蒸汽管旁	3分		
			将咖啡机专用抹布放置于滴水盘上	3分		
		工作区域确认	将台面专用抹布放置于台面上	3分		
			再次查看并清点设备、用具，保证齐全	2分		
			布置的工作动线流畅，操作时无无效动线	3分		
			工作时与搭档工作动线协调，无冲撞	3分		
			准备完成，台面无残余咖啡渣	3分		
			准备完成，台面无水滴	3分		
确认工作区域整齐、洁净			4分			
合计						



扫码练一练
(内含参考答案)