

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

凍的 Yirgacheffe 耶加雪菲

作者：

黃柏翰。三信家商餐飲管理科。高 3 年 15 組。

張璟騰。三信家商餐飲管理科。高 3 年 15 組。

葉昭呈。三信家商餐飲管理科。高 3 年 15 組。

指導老師：

陳志緯老師

壹、前言

一、研究動機

耶加雪菲是近幾年市場上流行的咖啡豆、產自衣索比亞的 Yirgacheffe 素以濃郁的花香、橙香聞名，本組突發奇想若將耶加雪菲融入咖啡凍製作，是否能與一般的咖啡凍有所差異，故本組以實作法將耶加雪菲咖啡液萃取後製作咖啡凍，委請科上老師試吃並給予建議，端看是否有市場價值。

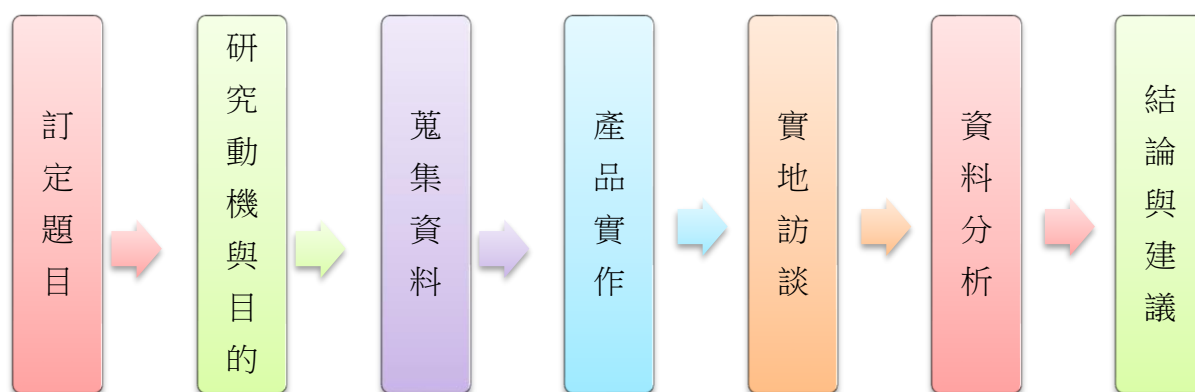
二、研究目的

- (一) 瞭解耶加雪菲咖啡豆的歷史由來。
- (二) 實際製作耶加雪菲咖啡凍。
- (三) 實地訪查雪菲咖啡凍產品滿意度。

三、研究方法

- (一) 文獻分析法：藉由網路上的資料及雜誌和書籍等收集咖啡的相關資訊進行統整。
- (二) 實作法：將耶加雪菲咖啡萃取後製作咖啡凍成品。
- (三) 實地訪問法：訪問科上專業科目教師之試吃後感想與建議。

四、研究架構



(圖一) 研究流程圖

圖一資料來源：研究者自行繪製

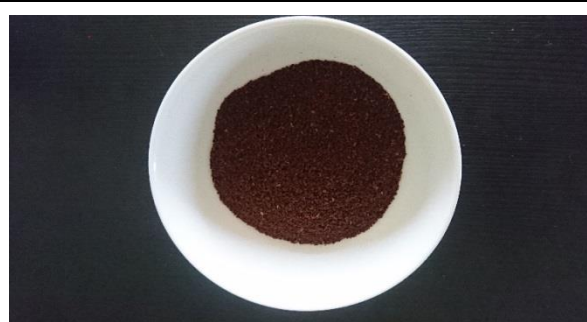
貳、正文

一、耶加雪菲 (Yirgacheffe) 介紹

耶加雪菲咖啡豆產自衣索比亞蓋德奧地區的一個城鎮，海拔高度在 1880 公尺到 1919 公尺之間。它是耶加雪夫區的首府，也是咖啡的重要產地(安妮特.穆德維爾,2015)。該城市所產生的咖啡，以俱有柑橘類的香氣而聞名，因此該城鎮附近所生產的咖啡豆，只要有柑橘風味的，亦稱為耶加雪夫咖啡。根據衣索比亞中央統計局的統計，在 1994 年，這個城鎮的總人口數是 11,579 人，其中 5,814 人是男性而 5,765 是女性。2005 年，總人口估計是 20,979 人，其中 10,501 人是男性而 10,478 人是女性。



(圖二) 耶加雪菲豆



(圖三) 研磨後的耶加雪菲

(資料來源：研究者自行拍攝)

二、耶加雪菲的獨特風味

耶加雪菲雖身形嬌小，卻是溫婉秀氣，甜美可人。咖啡師用手沖壺，根據咖啡豆的烘焙程度衝出的耶加雪菲，有著獨特的檸檬、花香和蜂蜜般的甜香氣，柔和的酸及柑橘味，口感清新明亮(田口護,2017)。不加奶也不加糖，就讓豐厚的質感與獨特的柔軟花香刷過你的味蕾，留下無窮回味耶加雪菲散發著極其複雜的香氣，展現著極其卓越的口感，令人難以描述。大體上，耶加雪菲的干香散發著濃烈的水果香味，具有厚重的乾果味，草莓、芒果、杏子醬香味。濕香則如甜蜜的糖漿一樣，像黏稠的杏果漿汁，用質樸的蜂蜜或巧克力包裹。入口不濃烈，醇厚度中等，酸味不明顯，卻活潑明亮，如同水果紅茶一般。用「咖啡入口，百花盛開」這句話來形容最恰當了，恰似花朵促動味蕾與鼻腔嗅覺細胞的舒暢感。除了花香味外，細緻的醇厚度 body，猶如絲綢在嘴裡按摩，觸感奇妙。目前很多咖啡化學家開始研究耶加雪菲四周的微型氣候與水土，以歸納出精品咖啡的栽種方程式。

表一 耶加雪菲之風味

特性	香味
前味	酸味
中味	果香味
後味	偏澀苦

三、耶加雪菲生豆的處理方式

以下表格為耶加雪菲咖啡豆生豆的處理方式，分為自然日曬豆與完全水洗豆，自然日曬豆風味較佳，價格也比水洗豆稍貴，自然日曬對當地的氣候極為要求且過程需非常嚴謹，以確保咖啡豆不失任何的風味，水洗則是利用水洗和發酵的方法去除果皮果肉及黏膜，用豆子的摩擦及流水的力量使咖啡豆洗到光滑潔淨（孔繁毅、黃仁益，1996）。

表二 耶加雪菲咖啡豆生豆之處理方式表

	<p style="text-align: center;">自然日曬法</p> <p>果實在採摘之後不經處理便開始日曬乾燥過程。這是現存最古老的處理方法。乾燥的過程通常要持續 4 週左右。</p>
<p style="text-align: center;">(圖四)</p>  <p style="text-align: center;">(圖五)</p>	<p style="text-align: center;">完全水洗法</p> <p>利用水洗和發酵的方法去除果皮果肉及黏膜，使用水洗法的農場一定要建造水洗池，並能夠引進源源不絕的活水。處理時，是將完成發酵的豆子放入池內，來回推移，利用豆子的摩擦與流水的力量將咖啡豆洗到光滑潔淨。</p>

(表二資料來源：研究者自行整理)

（一）日曬豆的作業流程

1、去除浮豆

將咖啡豆倒入大水槽之中，發育不完全的劣質豆會浮上水面，成熟飽滿的果實則會沉入水底，此時將水面上的浮豆撈除，即完成去除浮豆的步驟。

2、日曬

將咖啡果實均勻的鋪在曝曬場之中，且每日需翻動數次。這個過程通常持續2~3周左右，依當地氣候而定，在咖啡豆內部的含水量降至 10~14%時，即完成日曬的步驟。

3、去除外殼

在日曬結束之後，咖啡種子的外層已乾硬，此時利用脫殼機去除外殼即完成日曬法的處理步驟。

（二）水洗豆的作業流程

1、去除浮豆

將咖啡豆倒入大水槽之中，發育不完全的劣質豆會浮上水面，成熟飽滿的果實則會沉入水底，此時將水面上的浮豆撈除，即完成去除浮豆的步驟。

2、去除果皮與果肉

透過果肉篩除機，將咖啡果實的外果皮與果肉去除。(會留下果膠、內果皮與銀皮)。

3、發酵

這個步驟的目的是要利用生物處理的方法，將果膠去除。將經過果肉篩除機處理的咖啡果實，放入發酵槽 16~36 小時，發酵菌會溶解掉果膠。

4、水洗

在完成發酵、去除果膠後，由於發酵菌與雜質會殘留在咖啡豆上，因此會再清洗一次咖啡豆。為了要清洗乾淨，這一個步驟會消耗大量的清水。



（圖六） 水洗豆







（圖七） 日曬豆

一般而言日曬豆風味會比水洗豆風味來得佳，因日曬豆需較為費時須以大量人力曝曬咖啡豆與手動挑豆，而水洗豆可以機器代替人力，風味也較日曬豆不佳，故一般咖啡行家會以日曬豆為單品咖啡品嘗之首選。

四、耶加雪菲咖啡凍製作流程

表四為本組實際操作耶加雪菲咖啡凍的製作流程，製作方法為將 12~15 克的咖啡豆研磨成粉後再將咖啡以瀘滴式方式萃取出咖啡液，共萃取 5~10 次，再以熱的方式加熱至 60 度即可，再加入以泡好的吉利丁片煮至溶解即可，再倒入模具先冷卻後放入冰箱即可完成。

表三 咖啡凍製作過程

<p>一、買耶加雪菲豆，請商家幫忙先磨成粉</p>  <p>(圖八)</p>	<p>二、粉末完成 耶加雪菲咖啡粉</p>  <p>(圖九)</p>
<p>三、使用咖啡瀘杯將瀘紙擺上倒入咖啡粉</p>  <p>(圖十)</p>	<p>四、瀘紙用熱水由內而外在由外而內過各一次、即成咖啡</p>  <p>(圖十一)</p>

五、先將吉利丁片泡水泡軟（3.5 片）



（圖十二）

六、將咖啡倒入鍋子加熱加糖再倒入泡軟的吉利力丁



（圖十三）

七、裝入器具至八分滿放入冰箱冷卻凝固即可



（圖十四）

八 完成咖啡凍 再加少許的牛奶或奶精球



（圖十五）

（表三資料來源：研究者自行拍攝）

五、實地訪談資料

訪問時間：107 年 10 月 17 日、10 月 19 日 P.M：8:00~15:00

訪問地點：三信家商

受訪人員：T1~T5 為老師

Q1：請問您試吃耶加雪菲咖啡凍口感如何？
T1 老師：耶加雪菲咖啡凍給人第一印象有咖啡香
T2 老師：個人老師屬於喜歡吃苦的，耶加雪菲感覺太甜了點
T3 老師：耶加雪菲咖啡凍入口滑順有淡淡的咖啡香
T4 老師：口感佳、Q 度夠
T5 老師：有咖啡的原味性

Q2：您覺得耶加雪菲咖啡凍售價可以設定為多少？
T1 老師：25~30 元
T2 老師：25 元
T3 老師：30 元
T4 老師：45~50 元
T5 老師：25~30 元

Q3：您覺得耶加雪菲咖啡凍在市場上是否有商品價值？
T1 老師：有，多研發試不同的咖啡品種
T2 老師：否，純天然的咖啡凍需要在更高的成本才會符合市場的價值觀
T3 老師：否，要有市場的價值需要提升器具提升盤式加一點薄荷葉…等
T4 老師：有，現今次茶凍、果凍為主，咖啡凍可吸引成年人市場
T5 老師：否，包裝+裝飾需要更提高才會符合

綜合訪問老師之結果，我們可以得到以下結論，耶加雪菲咖啡凍優點；為耶加雪菲給人的第一印象味道香有咖啡香，加了奶油球更提味好吃、現成的咖啡粉味道是足夠的，黑咖啡吉利丁也剛好恰當軟硬適中、耶加口味清爽入口滑順有淡淡得咖啡香，只是加入奶精球風味略減、口感佳、Q 度夠、咖啡香氣足、有咖啡原味的口味，若要銷售口味要在更提升；缺點為；建議為物價成本太高、吉利丁放太少，耶加味道不足、應該要加少許的糖，就有行銷沒有明顯的咖啡酸度出來、現成咖啡粉偏苦、偏苦可加微糖 OR 其他的。多研發試不同的咖啡品種、要去試更多豆子看看哪些適合做甜點或只是適合做咖啡、若要銷售口味 品質還要更往上努力研究、市面上有不一樣的果凍作法值得去專門店詢問要如何做才好吃…等、成本偏高價錢要提高才符合、多比較各國家的咖啡、提升器具提升盤式加一點薄荷葉、市場比較要做純天然的咖啡凍需要在更高的成本才會符合市場的價值觀。

參、結論與建議

(一) 創新咖啡凍多樣性及不同口味

由上面所訪問的 5 位老師，得知我觀察到男性老師大多數喜愛彈性 Q 軟適中的耶加雪菲咖啡凍而不喜歡叫苦的黑咖啡凍；女性老師則是喜歡軟硬適中的黑咖啡凍而不喜歡太軟耶加雪菲的咖啡凍，果然男女老師的果凍口感不一，果凍 Q 度口味喜好程度也不太一樣，老師們也建議我們可以依造不同的咖啡豆開發新的咖啡果凍。如產品要上架的話，還是有可看性的，至今現今次茶凍、果凍為主都以小孩喜愛為主，而咖啡凍可吸引成年人市場，如要更要價值的話產品的規格，要更有創意更有吸引度。舉例：咖啡凍上面擺個薄荷葉及牛奶或者奶精球…之類。

(二) 提升咖啡凍的附加價值

可以使用鮮奶製作成咖啡凍奶茶使其價位提高些許或者提高成本做出高單價的小品創意美食，例如可以加入：蔓越莓、優格、冰淇淋、櫻桃、或著將奶烙與咖啡凍結合以外表征服消費著的視覺感官、在咖啡凍上做創意繪畫，或著在咖啡凍上加鮮奶油利用許多不同的裝飾、創意以及能衝擊消費著視覺及味覺的成品、讓它的價位可以高於一般市面上咖啡凍的價錢。

(三) 嘗試其他品種咖啡豆

阿拉比卡為原產地衣索比亞的代表性品種，在南非、非洲、亞洲國家等地也有生產，占全世界咖啡產量的 70~75%。阿拉比卡對於病蟲害的抵抗力較弱，因此高地地區較適於栽培，尤其以 1500 公尺以上高地生產的阿拉比卡咖啡豆品質最好。像這樣花費功夫產生的好品質，具有均衡的風味口感與香氣，才能被認證為高級咖啡豆，主要用在單品咖啡或精品咖啡。知名的 3 大咖啡豆：夏威夷科納、牙買加藍山與葉門摩卡，就屬於阿拉比卡品種。阿拉比卡生豆有著深色窄長的外觀，被譽為最高品質的高地產阿拉比卡品種，特色是有甜味、酸味與香氣等豐富的味道。

肆、參考資料

安妮特·穆德維爾 (2015)。咖啡聖經。新北市：楓書訪文化

田口護 (2017)。咖啡學。台北市：邦聯文化

孔繁毅、黃仁益 (1996)。咖啡館·茶店。台中市：三九出版

耶加雪菲維基百科 取自

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E8%80%B6%E5%8A%A0%E9%9B%AA%E5%A4%AB>

每日頭條 2016年05月04日，取自

<https://kknews.cc/zh-tw/food/zgvqbq.html>

咖啡工坊 日曬跟水洗差異 2017年06月11日，取自

<https://caffes.me/2017/06/11/4080/>

咖啡小辭典 [13] ——咖啡店常見的「耶加雪菲」 2017年10月19日，取自

<https://reurl.cc/dGedz>

「耶加雪菲」怎麼挑？方法找到了 2017年10月31日，取自

<https://www.aromacoffee2000.com/archives/2877>