

ICS 67.140.20  
CCS B 35

# DJG331121

青田县地方技术性规范

DJG331121/T 001—2024

## 青田咖啡 现磨浓缩咖啡制作规程

Qingtian coffee Code of practice for making freshly ground espresso

2024-10-29 发布

2024-11-12 实施

青田县市场监督管理局 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由青田县文化和广电旅游体育局提出并组织实施。

本文件起草单位：青田县咖啡协会、青田县文化和广电旅游体育局、浙江旅游职业学院、丽水市质量检验检测研究院。

本文件主要起草人：叶根长、吴静、周高华、金旭凯、徐甲、余恋珠、郑晓建、叶剑力、徐臣雷、应跃跃。

# 青田咖啡 现磨浓缩咖啡制作规程

## 1 范围

本文件确立了青田现磨浓缩咖啡的制作程序，规定了术语和定义、原料、制作设备及器具、现磨浓缩咖啡制作程序、制作工艺、感官特征和制作流程图等内容。

本文件适用于符合青田地方特色、青田人民饮用习惯的现磨浓缩咖啡制作。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 18007 咖啡及其制品 术语

NY/T 604—2020 生咖啡

## 3 术语和定义

GB/T 18007界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**现磨浓缩咖啡** freshly ground espresso

现场将烘焙好的咖啡豆研磨成咖啡粉，并使用符合条件的压力式萃取咖啡机，萃取的浓缩咖啡液。

## 4 原料

### 4.1 咖啡豆

4.1.1 应使用中、深度烘焙的，不少于2个咖啡品种或产区的拼配豆。

4.1.2 宜选用阿拉比卡咖啡豆和罗布斯塔咖啡豆，罗布斯塔咖啡豆占比宜为40%以上。

4.1.3 选用的生咖啡豆应符合NY/T 604—2020二级及以上的要求。

### 4.2 水

宜使用弱碱性天然水或过滤后的软水，水质应符合GB/T 5749的要求。

## 5 制作设备及器具

### 5.1 咖啡机

咖啡机应符合以下技术要求：

- 水泵萃取压力不低于 9 bar；
- 冲泡锅炉水温为 92 °C~96 °C；
- 蒸汽锅炉冲煮头出水水温为 90 °C~92 °C；
- 蒸汽锅炉压力为 0.8 bar~1.3 bar。

## 5.2 研磨机

应采用锁定式刀盘、平板式刀盘或者锥刀刀盘，电力驱动，在高速旋转时将整颗或部分已经焙好的咖啡豆粉碎成为粉末状态；研磨精密程度能满足咖啡粉粒径100 μm~300 μm的目标区间。

## 5.3 咖啡杯

宜选用容量为60 ml~70 ml的陶瓷杯，杯壁厚度宜不低于5 mm。

## 5.4 电子秤

应采用分度值为0.1 g的电子秤。

## 6 现磨浓缩咖啡制作程序

准备→磨粉→布粉、填压→放水→萃取→出品→清洁。

## 7 制作工艺

### 7.1 准备

- 7.1.1 取下冲煮头上的单份手柄并清洁咖啡粉碗。
- 7.1.2 应从咖啡机温杯盘/高温消毒柜中取加热过的陶瓷杯，杯体温度宜为 40 °C~55 °C。

### 7.2 磨粉

用研磨机研磨出10.0 g~12.0 g咖啡粉，置于粉碗内，咖啡粉粒径宜为100 μm~300 μm。

### 7.3 布粉、填压

将粉碗中咖啡粉分布均匀并以不低于2磅的力度填压咖啡粉。

注：1磅≈454 g。

### 7.4 放水

冲煮头放水 1 s~3 s。

### 7.5 萃取

- 7.5.1 扣上装好咖啡粉的手柄，在手柄下方放置好已预热的咖啡杯，宜在 3 s 内进行萃取。
- 7.5.2 萃取时长宜为 20 s~25 s，萃取的咖啡液重量宜为 18.0 g~20.0 g。

### 7.6 出品

萃取完成后宜在30 s内出品。

### 7.7 清洁

及时清洁分水网、手柄等物品。

## 8 感官特征

### 8.1 油脂

咖啡液表面油脂细腻，厚度应不低于2 mm，应完整覆盖咖啡液体表面。

注：意大利文creama国内俗称油脂。

### 8.2 色泽

宜呈现出琥珀色或棕褐色。

### 8.3 口味

宜具有坚果风味，入口香浓、甜苦平衡，口感醇厚、顺滑，有回甘。

## 9 制作流程图





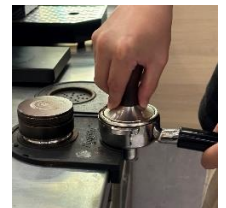

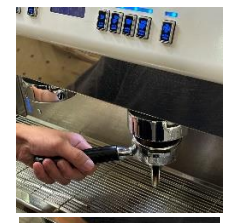




制作流程图参见附录A。

## 附录 A

(资料性)

## 青田现磨浓缩咖啡制作流程图

青田现磨浓缩咖啡制作流程图见图A.1。

	准备	磨粉	布粉、填压	放水	萃取	出品	清洁
制作流程	 		 		 		 
要点	取下冲煮头上的单份手柄并清洁咖啡粉碗。 应从咖啡机温杯盘/高温消毒柜中取加热过的陶瓷杯，杯体温度宜为 40℃~55℃。	用研磨机研磨出 10.0g~12.0 g 咖啡粉，置于粉碗内，咖啡粉粒径宜为 100 μm~300 μm。	将粉碗中咖啡粉分布均匀并以不低于 2 磅的力填压咖啡粉。	冲煮头放水 1 s~3 s。	扣上装好咖啡粉的手柄，在手柄下方放置好已预热的咖啡杯，宜在 3 s 内进行萃取。 萃取时长宜为 20 s~25 s，萃取的咖啡液重量宜为 18.0 g~20.0 g。	萃取完成后宜在 30 s 内出品。	及时清洁分水网、手柄等物品。

图A.1 青田现磨浓缩咖啡制作流程图