

# 团 体 标 准

T/KFXH 004-20XX

## 手冲咖啡技术规程

Technical regulations for hand brewed coffee

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中山市咖啡协会 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。

本文件由中山市咖啡协会提出并归口。

本文件起草单位：中山市咖啡协会、中山市克尔比斯咖啡有限公司、珠海市香洲区正宇佳欣职业培训学校、中山市元通进出口贸易有限公司。

本文件主要起草人：庞敏、庞冲。



# 手冲咖啡技术规程

## 1 范围

本文件规定了手冲咖啡技术规程的术语和定义、基本要求、操作技术、质量要求和检验方法。  
本文件适用于手冲咖啡的规范操作过程。

## 2 规范性引用文件

下列文件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 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求  
GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品  
GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品  
GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品  
GB/T 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定  
GB/T 30767-2014 咖啡类饮料  
NY/T 605 焙炒咖啡  
T/KFXH 001-2019 咖啡厅服务规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**手冲咖啡** hand brewed coffee

将焙炒咖啡粉通过咖啡壶将水加入后所得的液体。

### 3.2

**咖啡固形物** coffee solids

来源于咖啡提取液或其浓缩液的干物质成分。

[来源：GB/T 30767-2014，3.2]

## 4 基本要求

### 4.1 原料

4.1.1 咖啡应符合 NY/T 605 的要求。

4.1.2 水应符合 GB 5749 的要求。

## 4.2 器具

4.2.1 主要器具包括：研磨机、咖啡壶、滤壶或手冲壶、水壶、滤纸、称量勺、计时器。

4.2.2 咖啡手冲壶分为两种：宫廷细嘴壶和鹤嘴冲泡壶。

4.2.3 咖啡壶应符合 GB 4806.1 或 GB 4806.4 或 GB 4806.5 或 GB 4806.9 的规定。

## 4.3 环境卫生

应符合T/KFXH 001-2019 中4.1的要求。

## 5 操作技术

### 5.1 备料

咖啡豆应研磨成粉状，粒度均匀，咖啡粉水比宜按1:15至1:17的份量备料。

### 5.2 烫壶、烫杯

用95℃以上热开水将咖啡壶、滤袋(或滤网架)和咖啡杯等冲泡器具烫热。

### 5.3 手冲方法

5.3.1 煮水：将适量水煮沸，待用。

5.3.2 取一张扇形滤纸，将最厚的一边折起、压平，打开滤纸对齐两条中线，轻轻压一下即可，将折好的滤纸放在滤杯中。

5.3.3 预润滤纸：将滤纸放入滤壶或 V60 手冲壶中，用 95℃ 以上热开水均匀冲在滤纸上，使滤纸全部湿润，紧紧贴附在滤杯上，然后倒掉壶内的开水。

5.3.4 准备咖啡粉：使用研磨机将咖啡豆研磨成中细度。称取适量咖啡粉，放入滤纸中，摊平。

5.3.5 冲泡：先往将 95℃ 以上热开水均匀注于咖啡粉中，等待咖啡膨胀；第一次注水量约为咖啡粉克数的 1.5 倍，浇透。

5.3.6 当所有咖啡粉都吸水、停止膨胀时，从咖啡粉中点分三次稳定注水，依次缓慢添加热水并顺着同一个方向画同心圆直至外围，再画同心圆直至中心，以旋涡方式均匀淋在咖啡粉上，保持水位。

5.3.7 等待落滴：等待咖啡从滤壶底部滴进杯中，这个过程称为落滴时间。

5.3.8 当咖啡粉水比达到要求时，结束注水，拿掉滤杯，轻摇分享壶，将咖啡液倒入咖啡杯中。

5.3.9 品尝享用：待咖啡滴完后，拿起杯子，静静品尝您亲手冲泡的美味手冲咖啡。

### 5.4 调配

可依据各人喜好加入白砂糖、炼乳等，搅拌后饮用。

## 6 质量要求

### 6.1 感观要求

口感浓郁、香气四溢，具有烘炒咖啡应有的香气，允许有少量浮油、悬浮物和沉淀物，无异味，无外来杂质。

## 6.2 理化要求

应符合表1的要求。

表 1 理化要求

项目		指标
咖啡固形物 $w$ /(g/100 mL)	$\geq$	1.2 (GB/T 30767-2014咖啡类饮料) 0.5~1.0
咖啡因/mg/kg)	$\geq$	200
注：以原料配比或计算值为准, 饮料中咖啡固形物的计算公式： $(wXm)/v$ , 其中 $w$ 为咖啡提取液或其浓缩液中固形物的质量分数(%), $w$ 为使用的咖啡制品质量(g), $v$ 为饮料体积(ml)。		

## 7 试验方法

### 7.1 感官检验

按GB/T 30767-2014中6.1条款, 取约50 mL混合均匀的被测样品于无色透明的容器中, 置于明亮处, 迎光观察其组织状态及色泽。并在室温下, 嗅其气味, 品尝其滋味。

### 7.2 咖啡因

按GB/T 5009.139规定的方法测定。

A  
附录 A  
(资料性)  
手冲咖啡流程

A.1 手冲咖啡流程

给出手冲咖啡流程见图A.1。



图 A.1 手冲咖啡流程

### 参 考 文 献

- [1] GB/T 18007-2011 咖啡及其制品 术语
  - [2] RHB 105-2020 咖啡用打泡牛奶感官评鉴细则
  - [3] SB/T 10734-2012 咖啡调配师岗位技能要求
-