2

製作最佳烘焙豆樣本

從一連串的烘焙過程中製作最佳烘焙豆樣本

烘焙過程中如何判斷停止烘焙的時間點呢？通常都是對照各生豆品牌提供的樣本豆。這些樣本豆是判斷停止烘焙時間點的「顏色」範本。

有些烘豆師是憑「差不多這個時候」的感覺來判斷停止烘焙的時間點。但人類的感覺並不可靠，通常會在比較過樣本豆之後才發現有烘焙度過深或過淺的情況。基於這個緣故，我們需要事先製作判斷停止烘焙時間點的樣本豆。

在『巴哈咖啡館』中，製作樣本豆也是練習烘焙的一個重要環節，通常會依以下順序製作樣本豆。

『巴哈咖啡館』的停止烘焙時間點專用樣本豆

（使用「名匠 5」烘豆機，生豆量3kg）

① 準備作為停止烘焙時間點樣本豆的生豆，然後進行烘焙作業。

② 第一次爆裂結束前～深度烘焙之間，每隔15分鐘用取樣匙自滾筒中取出幾顆豆子。盡可能由2個人共同作業，1個人自滾筒中取出豆子，另外1個人記錄當時的烘焙溫度與時間。

15秒鐘

③ 使用吹風機或扇子盡快幫取出的豆子降溫。

④ 將每隔15分鐘取出的豆子一字排開。依豆子的顏色由淺褐色至深褐色的順序排列。

15秒鐘

⑤ 豆子顏色、皺褶、膨脹程度、烘焙溫度和烘焙時間等都是判斷依據，仔細為各個烘焙度（淺度・中度・中深度・深度）挑選出最適合的樣本豆。

這項作業有助於進行烘焙的同時，仔細觀察豆子顏色、皺褶和膨脹程度的變化，這對剛開始學習烘焙的人來說，是個非常值得參考的作業過程。

P58就是依據上述作業所挑選出來的淺度烘焙2階段、中度烘焙2階段、中深度烘焙2階段、深度烘焙2階段的樣本豆。