

暖心咖啡 堅持手作 嚴選莊園豆

楊紫涵 客製化烘焙 堅持新鮮送達

文／洪詩茵 攝影／何佳華



讓

暖心咖啡溫暖您的心，在創辦
人楊紫涵心中，咖啡是一

種讓人備覺溫暖的存在。暖心咖啡的每一顆豆子都是她親手烘焙，堅持為每一位客戶量身烘焙、新鮮送達的優質咖啡豆。

體驗烘豆 開啟烘豆師之路

早期楊紫涵因工作忙碌，三餐不定、



暖心咖啡創辦人楊紫涵小姐。

加班熬夜，引發胃食道逆流的問題，曾因喝了一杯連鎖咖啡廳的咖啡，胃痛到蹲在馬路上冒冷汗。二年前從基金公司退休後，抱著豐富退休生活的念頭，加上本身對咖啡的熱愛，開始學習成立咖啡廳相關知識，包括：義式咖啡、咖啡拉花、花式咖啡、咖啡廳經營等課程，但在老師「台北咖啡廳開十家倒九家」的分享下，楊紫涵決定放下這個夢想。期間，她發現有一位靠 YouTube 自學烘豆的老師於三鶯藝術村開立的體驗課程，抱著玩玩的心態，跟著上了二、三周的烘豆課程，在喝過手作烘焙的咖啡豆沖泡出來的咖啡之後，楊紫涵訝異，竟然完全沒有胃不舒服的感覺，當下即立刻買了一台烘豆機，

開始在自家烘焙咖啡豆。

歷經數次烘豆不順的經

驗，楊紫涵發覺過去的學習不夠扎實，找到「SCA 精品咖啡烘焙協會」推出的一對一烘豆課程，開始了七周的烘豆學習，藉由一次次烘豆、試喝的過程，她慢慢體會，只要原豆品質好加上烘豆得宜，即便有胃食道逆流仍舊可以喝咖啡，過程中，她也慢慢領會不同產地的咖啡豆應該具備的風味。

接單烘焙 堅持三次挑豆

熱愛交友的楊紫涵，每每烘好咖啡豆都會與好友分享，因為頗受好評，在周





掛耳包沖泡訣竅

1. 針對咖啡烘焙程度準備水，深焙咖啡水溫 85~88°C、中淺焙咖啡水溫 92 ~ 95°C。
2. 沖掛耳包需高度較高的馬克杯，避免掛耳包底部泡到水裡。
3. 溫杯。
4. 沖泡咖啡有一定的粉水比，通常比例為 1:16.67，也就是 12 克的咖啡粉可萃取出 200 毫升的咖啡，所以沖泡掛耳包要先觀察重量，以便決定水量。
5. 沖泡時由中間注水，先做悶蒸的動作，讓所有咖啡粉都浸泡在水裡面約 20 秒。
6. 第二次注水，繼續由中間慢慢往外注水，水流保持穩定、勻速，目前濾紙掛耳包有分慢速與快速，應依其速度控制注水量。
7. 注水至適當水量即完成（若掛耳包底部碰到咖啡就要移開，不要讓掛耳包泡在咖啡裡）。

手沖咖啡訣竅

1. 先以熱水沖洗濾紙，將紙味洗掉。
2. 溫杯。
3. 將事先磨好的咖啡粉以篩粉器篩過，如此萃取出到的粉末較一致。
4. 將咖啡粉倒進濾杯，輕輕拍打，讓粉均勻平穩。
5. 從中間注水，先做悶蒸的動作，維持 20 秒時間。
6. 第二次注水，水流保持穩定、勻速，從中間往外慢慢擴展，盡量不要碰到濾紙邊緣，避免有紙味，注水至邊緣再慢慢拉回中間。
7. 注水至適當水量即完成。
8. 最後記得輕搖一下承裝咖啡的容器，讓咖啡濃度均勻，再倒入飲用的咖啡杯中。



邊親友的熱烈要求下，開始接受烘豆訂單，這就是暖心咖啡的起點。

鑒於暖心咖啡的創立初衷，楊紫涵烘豆，堅持優選各國莊園精品生豆，並且嚴守手工三次挑豆的原則。初次挑豆，會將生豆攤開在白布上，挑出空包豆、酸豆、蟲蛀豆、色澤、形狀有異等的瑕疵豆；第一次挑豆，是在將生豆入罐前再檢查一次，因為挑豆角度不同，可再挑出一些瑕疵豆；第三次挑豆，是在咖啡豆烘好之後，挑出烘焙顏色不均及形狀有異的豆子。楊紫涵坦言，雖然三次挑豆會提高成本，卻是安全健康的多一層把關。

除此之外，因為深知咖啡豆愈「新鮮」風味愈佳，楊紫涵亦堅持「接單



暖心咖啡堅持三次挑豆，為客戶健康把關。

烘焙」的原則，依據客戶的喜好烘豆，烘焙好立刻送到客戶手上，堅持不賣烘焙好超過一個月的咖啡豆。為了省去工廠包裝繁瑣的時間消耗，更購進包裝器具，親自進行包裝作業，務求讓客戶喝到最新鮮的咖啡。

咖啡豆選購與保存

對於如何選購咖啡豆，楊紫涵表示，一般人很難知道烘豆過程，也無法細細觀察每一顆豆子，建議可以挑選大品牌的咖啡豆或是自己信任的廠商，實在沒有頭緒，不妨先做試豆，但試豆的原則有三：不喝調味咖啡、好咖啡會回甘、依自己的口味挑選。

此外，開封咖啡豆的保存方式，眾說紛紜，楊紫涵提醒，一般咖啡廳存放在透明密封罐，是因為消耗速度快，也有美

觀的考量，正確的存放方式，應以不透光為原則，可分兩種情形，若很快就可以喝完，可存放在黑色密封罐，若存放在白色密封罐，切記要以布巾覆蓋且不接觸陽光；但若咖啡豆消耗速度不快，建議存放在有「氣閥」的不透光拉鍊密封袋，部分咖啡豆的包裝袋本身即具備拉鍊及「氣閥」設計，若包裝袋有「氣閥」但沒有拉鍊設計，也可使用密封袋子的小道具封裝。



掛耳提盒有 5 包裝與 10 包裝，提供 5 種風味的咖啡掛耳包。



咖啡豆精美禮盒是送禮的好選擇。



暖心咖啡 FB 專頁。