COFFEE GUIDE

COREco

咖啡入門指南

你每天喝咖啡嗎？你真的懂咖啡嗎？

初心

買咖啡不在於懂多少學問，

而在於走進咖啡廳 找到屬於自己的那杯咖啡

告別盲從，開啟你的咖啡進化論

CONTENTS

COFFEE GUIDE

01 【咖啡產區】
橫跨三大產區，讓你選豆不再憑感覺 P. 1

02 【豆單全解】
看懂品名 產地、品種、處理法是什麼意思？ P. 2

03 【烘焙程度】
烘焙程度 極淺焙到深焙，風味差在哪裡？ P. 5

04 【風味鑑賞】
你是否也看過這些風味描述？ 白桃、佛手柑...等 P. 6

05 【咖啡巡禮】
看見世界不同的咖啡日常 P. 9

COFFEE GUIDE

咖啡產區

WORLD COFFEE REGIONS & ORIGIN COUNTRIES

AFRICA

FLAVOR: FLORAL & BRIGHT

- 衣索比亞
- 肯亞
- 坦尚尼亞
- 烏干達
- 盧安達
- 蒲隆地
- 尚比亞
- 馬拉威
- 喀麥隆
- 象牙海岸

AMERICAS

FLAVOR: BALANCED & SWEET

- 巴西
- 哥倫比亞
- 瓜地馬拉
- 哥斯大黎加
- 巴拿馬
- 宏都拉斯
- 尼加拉瓜
- 薩爾瓦多
- 秘魯
- 厄瓜多
- 玻利維亞
- 墨西哥
- 牙買加

ASIA-PACIFIC

FLAVOR: BOLD & EARTHY

- 印尼
- 越南
- 印度
- 泰國
- 寮國
- 緬甸
- 菲律賓
- 中國
- 東帝汶
- 巴布亞紐幾內亞

COFFEE GUIDE

豆單全解

前言

“ 你曾經在咖啡專賣店停留很久，卻完全看不懂
如何去選擇一杯屬於自己喜好的咖啡？ ”

起初喝咖啡是為了提神、喝久了成為主顧

02

MENU
COFFEE ROASTERS

世界精品咖啡與文化巡禮
嚴選產地・職人工藝・風味之旅

CAFFEINE LEVEL 咖啡因含量
低 LOW | 中 MEDIUM | 高 HIGH

1. SINGLE ORIGIN POUR-OVER 單品手沖咖啡

ETHIOPIA YIRGACHEFFE 衣索比亞 耶加雪菲	產區｜耶加雪菲 (Yirgacheffe) 處理法｜水洗處理　烘培｜淺培	$180
COLOMBIA HUILA 哥倫比亞 Huila 慧拉	產區｜Huila（慧拉） 處理法｜水洗處理　烘培｜中培	$160
BRAZIL SANTOS 巴西 Santos 桑托斯	產區｜Santos（桑托斯） 處理法｜日曬處理　烘培｜中深培	$120
SUMATRA MANDHELING 印尼 曼特寧 Mandheling	產區｜蘇門答臘 (Sumatra) 處理法｜半水洗處理　烘培｜深培	$140
GUATEMALA ANTIGUA 瓜地馬拉 Antigua 安提瓜	產區｜Antigua（安提瓜） 處理法｜水洗處理　烘培｜中淺培	$150
VIETNAM ROBUSTA 越南 Robusta	產區｜中部高原 (Central Highlands) 處理法｜日曬處理　烘培｜深培	$100

2. COFFEE CULTURE SERIES 世界咖啡文化系列

TURKISH COFFEE 土耳其咖啡	產地｜衣索比亞 烘培｜中深培　沖煮方式｜銅壺慢煮	$180
ESPRESSO 義式濃縮	產地｜巴西 烘培｜深培　沖煮方式｜高壓萃取	$110
CAPPUCCINO 卡布奇諾	產地｜巴西・哥倫比亞 烘培｜中深培　沖煮方式｜Espresso + 蒸氣奶泡	$170
KYOTO POUR OVER 京都手沖	產地｜哥斯大黎加 烘培｜淺培　沖煮方式｜V60 手沖	$175
SYPHON COFFEE 虹吸咖啡	產地｜肯亞 烘培｜淺培　沖煮方式｜Syphon 虹吸壺	$165
SYPHON COFFEE 虹吸咖啡	產地｜肯亞 烘培｜淺培　沖煮方式｜Syphon 虹吸壺	$165

WE ROAST. WE BREW. YOU ENJOY.
我們烘焙・我們沖煮・為你呈現

@CORECO.COFFEE
WWW.CORECO.COM

02

6大關鍵 找到屬於你的那杯咖啡

COFFEE GUIDE

豆單全解

從產地到杯中，全面理解每一款咖啡的靈魂

From Origin to Cup: Understand the Soul of Every Coffee

CAFFEINE LEVEL 咖啡因含量

低 LOW | 中 MEDIUM | 高 HIGH

1. 產地 ORIGINS

產地影響風味的基礎輪廓

Origins shape the foundation of flavor.

非洲 AFRICA

花香明亮・果酸活潑

Floral, bright acidity

代表產區：衣索比亞・肯亞

Key Origins: Ethiopia, Kenya

美洲 AMERICAS

平衡醇口・堅果巧克力

Balanced, nutty, chocolatey

代表產區：巴西・哥倫比亞

Key Origins: Brazil, Colombia

亞洲 ASIA

醇厚飽滿・草本香料

Full-bodied, herbal, spicy

代表產區：印尼・印度

Key Origins: Indonesia, India

★ 小提醒：同一產區不同莊園、海拔與品種・風味皆有差異。

Tip: Even within the same region, altitude, varietal and microclimate create distinct flavors.

2. 處理法 PROCESSING

處理法決定風味的表現與乾淨度

Processing defines flavor expression and clarity.

水洗 WASHED	日曬 NATURAL	蜜處理 HONEY	厭氧處理 ANAEROBIC
乾淨明亮・酸質清晰 Clean, bright, crisp acidity	果香濃郁・甜感飽滿 Fruity, bold, rich sweetness	甜感平衡・口感滑順 Balanced sweetness, smooth body	風味複雜・層次豐富 Adventurous, complex, intense
果汁去除果膠後乾燥 Pulp removed with water	果實整顆日曬乾燥 Whole cherries sun-dried	保留部分果膠乾燥 Pulp partially left on	無氧環境發酵處理 Fermented in an oxygen-free tank

★ 小提醒：處理法會放大產地與品種特性，創造獨特風味。

Tip: Processing amplifies origin and varietal characteristics.

3. 風味輪廓 FLAVOR PROFILES

咖啡的風味來自多重感官感受的組合

Coffee flavor is a combination of sensory perceptions.

花香 FLORAL

優雅芬芳・清新怡人

Elegant, aromatic, delicate

常見風味：茉莉・橙花・玫瑰

Notes: Jasmine, Orange Blossom, Rose

堅果 NUTTY

醇厚溫潤・經典耐喝

Comforting, smooth, classic

常見風味：杏仁・榛果・核桃

Notes: Almond, Hazelnut, Walnut

香料 SPICY

辛香溫暖・層次豐富

Warm, intriguing, complex

常見風味：肉桂・丁香・黑胡椒

Notes: Cinnamon, Clove, Black Pepper

風味維度 TASTING DIMENSIONS

酸質 Acidity | 甜感 Sweetness | 醇厚度 Body | 餘韻 Aftertaste | 平衡度 Balance

4. 咖啡因強度 CAFFEINE INTENSITY

咖啡因含量會因品種、處理法與烘焙度而異

Caffeine level varies by varietal, processing and roast.

強度 Intensity

★☆☆☆

風味細膩・適合午後或夜晚

Mild, delicate, great for any time

如：阿拉比卡・水洗處理

Example: Arabica, Washed

強度 Intensity

★★★★☆

平衡通中・日常飲用首選

Balanced, ideal for everyday

如：蜜處理・中培

Example: Honey, Medium Roast

強度 Intensity

★★★★★

提神明顯・適合早晨或專注時刻

Strong, uplifting, perfect for focus

如：羅布斯塔・深培

Example: Robusta, Dark Roast

★ 小提醒：深培並不代表咖啡因更高，品種才是關鍵因素。

Tip: Dark roast does not mean higher caffeine. Bean species is key.

5. 文化脈絡 CULTURAL AFFILIATION

不同沖煮文化，展現咖啡的多元靈魂

Brewing traditions shape how we experience coffee.

義式濃縮 ESPRESSO

濃郁厚實・油脂豐富

Rich, bold, crema-topped

適合：濃縮飲品與奶香飲品

Best for: Bold flavors, milk-based drinks

建議豆款：中深培・低酸

Suggested: Medium-Dark, Low Acidity

日式手沖 JAPANESE HAND-POUR

乾淨細膩・層次分明

Clean, delicate, nuanced

適合：講究風味與產地細節

Best for: Appreciating origin and subtle notes

建議豆款：淺中培・高酸感

Suggested: Light-Medium, High Sweetness & Acidity

土耳其咖啡 TURKISH

濃厚醇郁・香料風情

Thick, intense, aromatic

適合：傳統風味與濃厚口感

Best for: Traditional, full-bodied experience

建議豆款：深培・極細研磨

Suggested: Dark Roast, Extra Fine Grind

★ 小提醒：同一支豆子，換個沖煮方式，風味體驗也會不同。

Tip: Different brews, different experiences.

6. 等級分類 BEAN GRADING

等級反映豆豆品質與瑕疵率

Grading indicates green bean quality and defect count.

G1

Grade 1

★★★★★

最高等級・瑕疵極少

Top quality, minimal defects

瑕疵率 Defect Rate

≤ 3 / 300g

AA

Excellent

★★★☆☆

優質等級・風味穩定

Excellent quality, consistent flavor

瑕疵率 Defect Rate

4 – 12 / 300g

SHB

Strictly Hard Bean

★★☆☆☆

高海拔硬豆・密度高

High altitude, hard & dense beans

瑕疵率 Defect Rate

≤ 5 / 300g

★ 小提醒：等級是品質參考，風味仍取決於產地、處理法與烘焙。

Tip: Grade is a quality reference; flavor still depends on many factors.

02

COFFEE GUIDE

烘焙程度

極淺焙到深焙風味差在哪裡

探索咖啡風味的無限可能

LIGHTEST — EXPLORE THE ENDLESS POSSIBILITIES OF COFFEE FLAVOR — DARKEST

極淺焙 LIGHTEST	淺焙 LIGHT	中淺焙 LIGHT-MEDIUM	中焙 MEDIUM	中深焙 MEDIUM-DARK	深焙 DARK	極深焙 DARKEST
保留最多原始風味 酸質明亮，風味清新	酸質明亮活潑 帶有豐富的果酸風味	酸質柔和，風味平衡 果香與甜感並存	風味均衡順口 酸甜苦達到完美平衡	甜感提升，苦味漸顯 口感醇厚圓潤	苦味明顯，焦糖香氣突出 風味濃郁厚實	強烈苦韻，煙燻焦香 油脂豐富，口感厚重
Retains the most original flavor, with bright acidity and fresh, vibrant notes.	Bright and lively acidity with rich fruity flavors.	Balanced acidity with both fruity notes and natural sweetness.	Well-balanced flavor where acidity, sweetness, and bitterness are in perfect harmony.	Increased sweetness with emerging bitterness, resulting in a full-bodied and smooth cup.	Pronounced bitterness with rich caramel aroma, flavor is bold and full-bodied.	Intense bitterness with smoky, burnt aroma. Oily and heavy body.
酸			甘			苦
風味特徵 FLAVOR NOTES	風味特徵 FLAVOR NOTES	風味特徵 FLAVOR NOTES	風味特徵 FLAVOR NOTES	風味特徵 FLAVOR NOTES	風味特徵 FLAVOR NOTES	風味特徵 FLAVOR NOTES
花香、柑橘、莓果、茶感 Floral, Citrus, Berry, Tea-like	柑橘、葡萄、蘋果、蜂蜜 Citrus, Grape, Apple, Honey	核果、焦糖、花香、蜂蜜 Stone Fruit, Caramel, Floral, Honey	堅果、可可、焦糖、橙皮 Nutty, Cocoa, Caramel, Orange Peel	巧克力、堅果、太妃糖、香料 Chocolate, Nutty, Toffee, Spice	焦糖、烘焙堅果、黑巧克力、煙燻 Caramel, Roasted Nuts, Dark Chocolate, Smoky	煙燻、炭烤、黑巧克力、木質調 Smoky, Charred, Dark Chocolate, Woody

★ 小提醒：烘焙度會影響咖啡的風味、酸度、甜感與口感，找到適合的烘焙度，找到屬於你的完美風味。
Tip: Roast level affects the flavor, acidity, sweetness, and body of coffee. Choose the right roast level to find your perfect cup.

03

COFFEE GUIDE

風味鑒賞

為什麼會有這些味道？

COFFEE FLAVOR APPRECIATION

不是加了風味，才有風味

風味，是咖啡最迷人的語言

04

COFFEE GUIDE

風味鑒賞

為什麼會有這些味道？

COFFEE FLAVOR APPRECIATION

白桃　佛手柑　橙花　龍眼蜜　可可豆　東方美人茶

相信你一定看過更多種風味的咖啡

這些風味並非來自添加

咖啡豆在不同產地、品種、處理法與烘焙條件下，所展現出的天然風味特徵

COFFEE GUIDE

風味鑒賞

影響咖啡風味的五大關鍵

FIVE KEY FACTORS THAT SHAPE COFFEE FLAVOR

01/
品種

02/
產地&
海拔

03/
處理法
參考P.4詳細介紹

04/
烘焙程度

03/
沖煮方式

就像葡萄酒會因產區不同展現不同個性，
咖啡也會因風土條件的差異，產生豐富多樣的風味表現。

COFFEE GUIDE

咖啡巡禮

看見不同咖啡日常

義大利
ITALY

濃縮的藝術，生活的節奏

義大利人將咖啡融入日常，
一杯濃縮咖啡（Espresso），
在吧檯站著喝，
快速而純粹，
是開啟一天活力的儀式。

文化特色

- Espresso：快速、濃郁
- Cappuccino：早餐專屬
- Caffe al banco：在吧檯站著喝
- 社交與生活的一部分

日本
JAPAN

職人的堅持，細膩的美學

日本人對咖啡有著極致的講究，
從手沖的溫度、注水的角度，
到安靜舒適的咖啡空間，
每一個細節，
都是對日常的尊重。

文化特色

- 手沖咖啡文化盛行
- 強調品質與細節
- 咖啡館是靜心的場所
- 季節限定與美學體驗

土耳其
TURKEY

傳統的風味，慢活的對話

土耳其咖啡歷史悠久，
細緻研磨的咖啡粉與水一同煮沸，
在小杯中品嚐濃厚的風味，
常伴隨著一段悠閒的對話時光

文化特色

- 傳統土耳其咖啡
  (Türk kahvesi)
- 細緻研磨，帶有沉澱
- 常搭配土耳其軟糖
- 分享與占卜的文化

咖啡巡禮

看見不同咖啡日常

咖啡的世界很大，
不需要一次全部懂。
從今天開始，試著多感受一點香氣、風味與故事。

在每一杯咖啡裡，
找到屬於自己的日常片刻。

Enjoy Your Coffee Journey

www.coreco.tw © 2026 COFFEE GUIDE CORECO. All Rights Reserved.