



咖啡学院的布置和一般咖啡馆差不多，只是墙上的各种专业术语与各种咖啡豆的陈设，让人会想起来原来这里还是一个教室。



# Coffee

## 咖啡优等生

对于很多人来说，咖啡已经成为生活中的“必需品”。咖啡的陪伴，让我们每天都能获得一个靓丽的心情。尤其是在春暖乍寒的季节里，如果能自己动手做一杯馥郁芳香的咖啡，无疑会让自己的心情更加愉悦。

■文 | 孙晨霞 ■图 | 丁嘉

### 做咖啡也需学院派

想自己亲手煮一杯香浓的咖啡，必须经历一个学习培训过程。沪上关于咖啡培训班并不少见，但有资质颁发国际证书的，镇宁路上的庞克咖啡学院是沪上第一家。学员结业经考试合格后将由英国城市专业协会（City & Guilds）颁发证书，同时也会辅导学员报考取得欧洲特种咖啡协会（SCAE）咖啡师证书。

一走进学院，就被一旁来自世界不同产地的新鲜咖啡豆所吸引，店主Luc说：“这些咖啡豆还是生豆，要想磨成咖啡粉，还必须经过咖啡烘焙这一步骤。”边说边指了指不远处的咖啡烘焙机。“现在上海拥有专业咖啡烘焙机的咖啡馆并不多，如果顾客想学习咖啡烘焙的技术，我们学院也开设了这样的课程。”

店主Luc也是咖啡学院的院长，因为对咖啡的热爱和执着，决定把人生的所有精力去学习咖啡探索咖啡。他说：“通过开办咖啡培训班，希望更多在萌芽阶段的咖啡爱好者，接触到更多的咖啡的魔力。”

在庞克咖啡学院学习，对于学员并没有特别的要求，Luc说：“很多来我们这里的学员都是零基础的，有的是因为对咖啡的热爱，有的是因为将来梦想开一家咖啡馆，有的是因为想出国留学，还有些年轻人想周末充实自己来到了这里。”不同的原因让他们与咖啡结缘。

一位零基础的咖啡爱好者一般通过学习这里的基础咖啡师培训课程就可以自己煮一杯香浓的咖啡了。“基础咖啡师培训课程是从理论和实践两方面来教授学员，其中包括咖啡概论、Espresso、制作奶沫、拿铁和卡布的制作、手冲咖啡等课程。”Luc说道，“差不多需要16个小时的时间。”

制作一杯香浓的咖啡，专业的咖啡器具是必不可

少的。你想制作一杯什么口味的咖啡也决定了你选择什么样的咖啡器具。Luc说，像Espresso或卡布其诺特浓咖啡，就会用意式咖啡机来制作，虹吸壶和手冲壶制作出来的咖啡口感则比较清新。虹吸壶是通过蒸馏的原理来制作咖啡，是一种比较有意思的制作咖啡的方式。磨豆机也是咖啡制作中很重要的器具，咖啡粉的粗细多少决定了咖啡的口感。

Luc带记者参观了咖啡学院的教室。这里的教室并不像其他培训机构那样是一间间分开来的，学院的教室只有一间，很大很开放。教室的中间放了椅子和桌子，在四周的一边放置了制作咖啡的专业器具。每面墙上，都有关于咖啡的一些小常识的展示，比如咖啡豆是如何生长的，中文版的咖啡口味图表等等。Luc说：“现在这样装饰还不是我最满意的，我想把它装饰成一个咖啡博物馆，这样以后上课的时候，说到关于咖啡的知识，可以更生动地与学员们讲解，不仅效果好，上课的氛围也好。”

Luc说，当初办这个学院的初衷就是希望推广精品咖啡和咖啡文化。虽然现在喝咖啡的人多了，但了解咖啡文化的人并不多。希望有更多的人能喝到精品咖啡，热爱咖啡。

周小姐是这里的学员，这是她第三次来参加基础咖啡师培训课程。她是马来西亚人，初到上海，有一次来这里喝咖啡，萌发了想在上海开一家咖啡馆的想法，于是来这里学习。她说：“这里的老师都很亲切的，在这里能学到很多东西。”她觉得这里更像是一个咖啡文化交流的地方。她从小就热爱喝咖啡，所以能学习制作她的最爱，她觉得很快乐。

