

Chemistry in a Cup

커피 한 잔의 화학

Presented by

한수경
soo6635@gmail.com

Contents

- I. 커피의 어원
- II. 커피의 발견
- III. 커피 체리
- IV. 커피 벨트
- V. 커피 품종
- VI. 커피 등급
- VII. Specialty Coffee
- VIII. 인스턴트 커피와 원두커피
- IX. 커피 메뉴
- X. 커피 상식

I. 커피의 어원은 와인??

QUWHA
(‘원치 않게 하다’)



QUWWA
(힘, 강함)



Coffee
Cafè
Caffè
Kaffe
Kaffee
Kava
Kahue
(커피)

➤ 모하메드 이전 시절 꿀과 과일
주스 발효 액인 와인을 뜻함.

➤ 학자들이 ‘quwwa’ 와 발음이
비슷한 ‘quhwa’ 를 헛갈림.

➤ 에티오피아의 지명 카파(Kaffa)나
힘을 뜻하는 단어 카화(quwwa)에서
유래되었다고 많이들 알고 있지만
사실은 그렇지 않다.



II. 커피를 처음 먹은 장소

II-1. 칼디의 발견설



Dancing goats

II-2. 오마르의 발견설



Ⅲ. 커피 체리



Coffee Cherry



Parchment Coffee



Green Bean



Roasted Bean

Peaberry

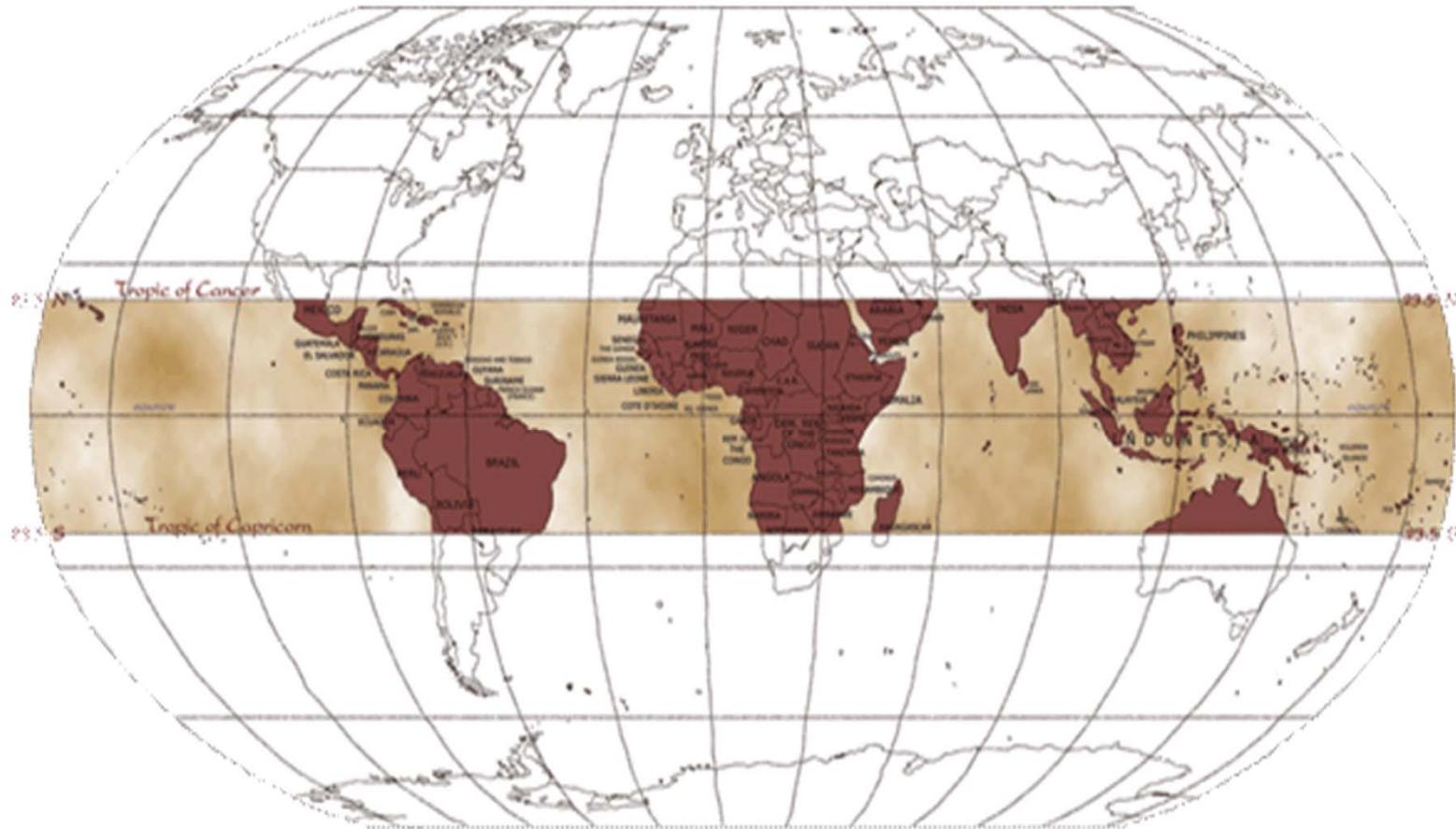


Maragotype



꼭두서니과 코페아속 ()종

IV. 지구의 허리띠 커피벨트



Coffee Belt or Coffee Zone

V. 커피 품종

구분	Arabica	Robusta
원산지	에티오피아	콩고
최적 성장온도	15~24°C	24~30°C
최적 강우량	1,500~2,000mm	2,000~3,000mm
최적 성장지대(고도)	1,000~2,000m	0~700m
커피 열매 병	민감하다	저항력 있다
열매당 카페인 함량	0.8~1.4%	1.7~4.0%
대표적인 맛의 특징	향미가 풍부하며 섬세함	바디와 쓴맛이 강함
주 사용처	Specialty Coffee	인스턴트
생산량	75%	24%

➤ 아라비카



➤ 로부스타



VI. 커피등급

V-1. 크기에 따른 등급분류

- 콜롬비아(Supremo, Excelso)
- 케냐, 탄자니아(AA, A, B, C)
- 인도네시아(G-1, G-2)



V-2. 재배고도에 따른 등급분류

- S.H.B(Strictly Hard Bean) / S.H.G
- H.B(Hard Bean)
- S.H(Semi Hard Bean)



V-3. 혼입물 갯수에 따른 등급분류

- No2. ~ No.8
- No.2 는 300g 중 결점두 4개 이하
- No.1은 없다.



VII. Specialty Coffee

Jamaica Blue Mountain No.1

국가명 지역명 등급

국가명	지역명	농장(주)명	항구명	등급
Colombia	Motilon			Supremo
Hawaii	Kona			Extra Fancy
Brazil			Santos	No.2
Costa-Rica		La-Candelilla		S•H•B
Ethiopia	Yirgacheff			G-1

VIII. 인스턴트커피와 원두커피

VIII -1. 인스턴트커피

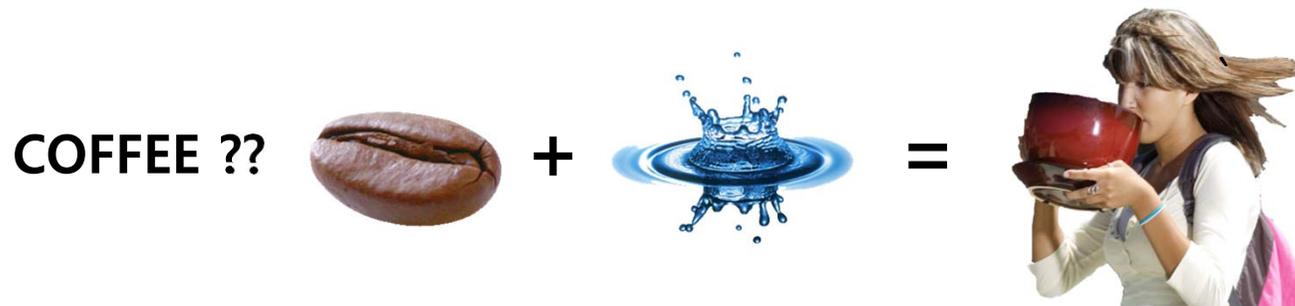


VIII -2. 원두커피



구 분	인스턴트커피	원두커피
추 출	다회성	1회성
음 용	희석 후 음용	추출 직후 음용
종 류	SD(Spray Dried) / FD(Freeze Dried)	침출식 / 투과식

IX. Coffee Menu



REGULAR



Espresso
Variation



Americano

Caffè Latte

Cappuccino

Caffè Mochaccino

X. 맛있는 커피를 즐기기 위한 커피 상식

1. 신선한 커피!

로스팅 후 2~15일이 가장 맛있다!

2. 추출방법에 알맞은 원두 고르기!

블랜딩이나 싱글오리진 원두를 선택한다!

3. 추출방법에 알맞은 분쇄입도!

추출도구에 따라 커피입자 크기가 달라진다!

4. 적량의 커피와 적량의 물!

농도 조절은 추출이 완료된 후 한다!



Coffee Story

