

日常英语必备：咖啡术语 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/491/2021\\_2022\\_\\_E6\\_97\\_A5\\_E5\\_B8\\_B8\\_E8\\_8B\\_B1\\_E8\\_c67\\_491329.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/491/2021_2022__E6_97_A5_E5_B8_B8_E8_8B_B1_E8_c67_491329.htm) Flavor「风味」是香气、酸度、与醇度的整体印象，可以用来形容对比咖啡的整体感觉。Acidity「酸度」是所有生长在高原的咖啡所具有的酸辛、强烈的特质。此处所指的酸辛与苦味或发酸（sour）不同，也无关酸碱值，而是促使咖啡发挥提振心神、与涤清味觉等功能的一种清新、活泼的特质。Body「醇度」是调理完成的咖啡饮用后的，在舌头对咖啡留有的口感。醇度的变化可分为清淡如水到淡薄、中等、高等、脂状，甚至某些印尼的咖啡如糖浆般浓稠。Aroma「气味」Aroma是指调理完成后，咖啡所散发出来的气息与香味。Bouquet是比较不常用的字，专指研磨咖啡粉的味道。Aroma通常具有特异性，并且是综合性。用来形容气味（Aroma）的词包括：焦糖味、碳烤味、巧克力味、果香味、草味、麦芽味、浓郁、丰富、香辛等。Bitter「苦味」苦是一种基本味觉，感觉区分布在舌根部分。深色烘焙法的苦味是刻意营造出来的，但最常见的苦味发生原因，是咖啡粉用量过多，而水太少。苦味并不是发酸（sour）的同意字。Bland「清淡」生长在低地的咖啡，口感通常相当清淡、无味。咖啡粉份量不足、而水太多的咖啡，也会造成同样的清淡效果。Briny「咸味」咖啡冲泡后，若是加热过度，将会产生一种含盐的味道。有部分咖啡店的咖啡属于这种味道。Earthy「泥土的芳香」通常用来形容辛香而具有泥土气息的印尼咖啡。但这些所指的泥味并非指咖啡豆沾上泥土的味道。某些商业用咖啡会以廉价的咖啡混合

，其中所含的泥味可能会变的脏脏的，这显然是因为将咖啡豆铺在地上进行干燥、粗操的加工技术所造成的。Exotic「独特性」形容咖啡具有独树一帜的芳香与特殊气息，如花卉、水果、香料般的甜美特质。东非与印尼所产的咖啡，通常具有这种特性。Mellow「芳醇」是对低至中酸度、平衡性佳的咖啡所形容的形容词。Mild「温和」表示某种咖啡具有调和、细致的风味。生长于高原的拉丁美洲高级咖啡，通常被形容为质地温和。此外、它也是一种咖啡界的术语，用来指所有除了巴西生产的高原咖啡。Soft「柔润」形容如印尼咖啡般的低酸度咖啡；亦可以形容为芳醇或香甜。Sour「发酸」一种感觉区主要位于舌头后侧的味觉，是浅色烘焙咖啡的特点。Spicy「香辛」指一种令人联想到某种特定香料的风味或气味。某种印尼所产的高原咖啡（尤其是陈年咖啡），蕴含小蔻般香甜的气味。Strong「浓烈」就技术上而言，形容的是各种味觉优缺点的多寡，或指特定的调理成品中，咖啡与水的相对比例。就通俗的用法而言，浓烈形容的是深色烘焙咖啡强烈的风味。此外，它也误导人们产生含有大量咖啡因的错觉。事实上，咖啡因含量高的是罐装的清淡咖啡，因为其中含有较多的低因咖啡。Sweet「香甜」是一种普遍使用的形容词，本质上几乎像是水果味，与酒味也有关。生长于哥斯达黎加高原的咖啡通常具有辛烈的风味。Wild「狂野」形容咖啡具有极端的口味特性。一般人若是无法接受的话，会称之为古怪，但也可能是吸引的特色，看个人喜好了。Winy「葡萄酒味」形容一种令人联想到葡萄酒般的迷人风味。水果般的酸度与滑润的醇度，所营造出来的对比特殊风味。肯亚咖啡便是含有葡萄酒风味的最佳典范。100Test 下载频

道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问

[www.100test.com](http://www.100test.com)