

Holly Brown

了解咖啡藝術

提昇真正優質味道



比較歐美外地，本地的咖啡文化資歷尚淺，但亦因此具有龐大開拓潛力。事實上，現時香港的上班一族，幾乎每人每日均以一杯咖啡作為增強一天能量的必需品。貴為本地品牌代表，Holly Brown 短短數年內所開設的各店舖，均坐無虛設，而早前，更於中環萬年大廈開設全新品牌—Holly Brown Coffee Roasters，並引入荷蘭手工打造的Spirit 特濃咖啡機；以及由World Latte Art Champion Scottie Callaghan 編寫於蘭桂芳培訓中心及教授4個不同咖啡課程，慕求將真正咖啡文化藝術完全融入香港。



Scottie Callaghan

本地烘焙咖啡豆更佳

為了加強對咖啡的培訓，Holly Brown 更邀請來自悉尼的World Latte Art Champion Scottie Callaghan 加盟其咖啡店，而Scottie表示：「十多年前當我正式以咖啡師作為職業，才明白當中具深厚學問。從咖啡樹種植、生豆加工、烘焙、研磨、使用咖啡機沖調的每個細節，均要深入了解，並一絲不苟，才能製作出優質咖啡。」

「我們每月嚴選來自多個地方的優質咖啡豆，並會以blind test測試咖啡豆於研磨及沖調後的味道，並精選出最佳質素之咖啡豆。而本地烘焙咖啡豆遠勝入口已烘焙的咖啡豆，原因在於長期的運輸時間會令咖啡豆香氣及質素下降。」

Holly Brown 咖啡課程

「要了解如何揀選及沖調最優質咖啡，當中須蘊含眾多學問、趣味、文化、藝術，因此我們亦專為愛好咖啡人士或其他已在職的咖啡師，開始4組不同咖啡課程。其中，「Become a coffee connoisseur with Holly Brown」皆適合各類人士，無須經驗，我們會教授如何揀選咖啡豆、烘焙、沖調、鑑賞等知識及技巧，好讓學員回家可沖調及享受到更佳咖啡。」

而其他3組，包括拉花課程等，則對於在職咖啡師、咖啡店老闆及有意加入成為咖啡師的學員，提供深入教授，藉此能提昇本地咖啡水平及質素。

荷蘭手造咖啡機抵港

而早前，Holly Brown更引入由荷蘭特濃咖啡機設計師Kees Van Der Westen 手工打造的Spirit 特濃咖啡機。Spirit價格比一般咖啡機為高，並設有4個鍋爐，其致勝之道在於能保持沖煮水

(資料由客戶提供)

溫的穩定性，當中只出現正負0.5至1度溫差，而大部份機械製造的咖啡機，沖煮水溫溫差可達6-10度之多。

「一杯優質咖啡，皆以味道為先決條件。沖調espresso最佳溫度為93度，92度以下會令咖啡變酸，96度以上則使咖啡變苦。因此為什麼坊間眾多人士誤以為咖啡偏苦，原因在於沖煮水溫的誤差。」



位於中環萬年大廈的店舖

現時，Spirit已進駐萬年大廈的Holly Brown Coffee Roasters，該店為Holly Brown全新品牌，專攻外賣咖啡，以及提供多種咖啡豆如麝香貓咖啡、牙買加藍山咖啡豆等。

Scottie認為一杯真正高品質的咖啡，相對其他高級佳餚美食，應該是人人亦買得起：「在一些國家如意大利、澳洲及新西蘭等，咖啡師更是一個受人尊敬的職業。未來，我們會進一步擴展市場佔有率，期望3年內可開設約50間店舖，亦有意計劃進軍內地市場。」

有關Holly Brown 咖啡課程請瀏覽<http://www.hollybrowncoffee.com>



荷蘭特濃咖啡機設計師Kees Van Der Westen
手工打造的Spirit 特濃咖啡機