



Holly Brown 所供應的咖啡及咖啡豆，由經驗烘焙師於本地進行烘焙，務求每日出爐最新鮮之味。

即嘗最優質咖啡風味

專業的烘焙帶來最優質的咖啡豆，而一杯頂級咖啡，沖調技巧絕不能馬虎，在 Holly Brown 的店內，你嘗到的每一杯，都經過專業又細心的分析建議。由於每個生產國或每個莊園的單品咖啡豆都擁有它的獨特性，建議以 Syphon 方式沖調，藉此突出各產地咖啡豆更多層次風味，而且 Syphon Coffee 其中一個有趣的特性，是隨溫度下降，咖啡都會呈現不同的風味。Nick：「Syphon coffee 系列會選擇烘至第一爆剛結束的淺烘咖啡豆，藉此保留其花香及酸性。」當然 Holly Brown 主打的意式咖啡系列亦不容錯過，它主要選用 House Blend 沖調，以巴西、印尼蘇門答臘及東非肯亞拼配而成，為了把最精彩的味道放大，Nick 選用了較深烘焙，使其焦糖的甜度，和牛奶朱古力之味更加突出。



Bryant@Holly Brown Head Coffee Trainer
Bryant 擅長意式咖啡，亦是拉花高手，在他的培訓下，所有分店的 Barista 都練出一門好手藝，杯杯咖啡都為你送上漂亮的拉花。



Caffe Latte
一杯具水準的 Caffe Latte，除了要求味道層次細膩外，一個漂亮的拉花圖案絕對是錦上添花。顏色分明的圖案，源於綿滑的奶泡，所以也突顯了咖啡師的功架。

Holly Brown

新鮮烘焙最優質咖啡風味

調配一杯優質的咖啡，由選豆、烘焙至沖調技巧，每個步驟都會對風味有著不少的影響。為了給一眾咖啡迷最好的，Holly Brown 堅持在 bean to cup 的過程中親力親為，特聘專人採購世界各地莊園的頂級生豆每日新鮮烘焙，再由經驗咖啡師團隊，以熟練的技巧沖調每一杯咖啡，務求送上最佳風味。

專業烘焙一絲不苟

咖啡的質素先取決於烘焙過程，於是 Holly Brown 特別自設廠房，自家烘焙各種咖啡豆，不但可更新鮮風味，同時可帶來更多與眾不同的咖啡豆選擇。Holly Brown 的烘焙師 Nick Yick 曾於咖啡之都哥倫比亞學習咖啡沖調，其後開始鑽研烘焙，至今已獨當一面的烘焙師，對於不同產地的咖啡豆都有深入的了解。由單品至拼配豆，都會先以不同 Profile 烘焙，並進行 Cupping (杯測)，再決定其最佳的烘焙度，把咖啡豆多層次風味好好發揮。



- 環球產地咖啡生豆**
為了帶來多樣風味享受，由世界各地莊園購入了十多種咖啡生豆，隨時新鮮烘焙，立即供應。
- 藍山莊園咖啡生豆**
如綠茶般的香氣，同時略帶點蘋果酸，風味清新宜人。生豆以 Grain Pro 袋包裝，隔絕熱力及濕氣，確保其原風味。
- Sample Roasting**
新購入的生豆，會先進行小量烘焙測試；常用咖啡豆亦會定期進行抽樣烘焙，藉此監控品質。
- 定期 Cupping 檢測**
定期杯測各莊園咖啡豆，若樣本的杯測達90分或以上，會成為季度限定的90+ 莊園豆。



咖啡風味嘗味有期
店內有售各種自家烘焙咖啡豆，讓咖啡迷可在家中沖調頂級咖啡風味，Nick 建議，最佳品賞期約為烘焙日起7日至30日，包裝上印有烘焙日期，可多加留意。



- 90+ 莊園豆系列——Yilmer Cabrera**
哥倫比亞的 Yilmer Cabrera，其香氣令你聯想起郊外樹木和樹葉散發的氣味，非常明亮和清新，它還帶有蔗糖的甜度與生薑的餘韻。
- Holly Brown Coffee Roasters**
以精品咖啡作賣點，售賣高質素咖啡和咖啡豆，店內裝潢甚有風格，開放式設計讓你與咖啡師隨時談談咖啡經。
- Double Espresso**
Espresso 最大的特色是將味道濃縮，把咖啡豆的原風味加倍放大，而 Spirit 這部咖啡機用的 Naked Portafilter，可讓每杯 Espresso 的 Crema 更厚更有質感。
- Kees Van Der Westen——Spirit**
店內的咖啡機每個沖煮頭都擁有獨立的 Boiler，確保好好控制每杯咖啡的水溫，藉此避免水溫不穩定而影響咖啡風味。



Holly Brown Coffee Roasters
地址：中環皇后大道中38-40號萬年大廈1樓108-109號舖
電話：3460 3642
網址：www.hollybrowncoffee.com



神級達人教路 Nick Yick@Holly Brown Coffee Roaster

買咖啡豆自行沖調，不妨試用各種方法嘗嘗不同風味，以 Ethiopian Yirgacheffe 為列，黑咖啡的方式可演繹出其獨特的茉莉花香，和如水蜜桃檸檬紅茶和芒果的風味。而意式牛奶咖啡則可突顯其話梅乾的味道及餘韻。