

澳門的 咖啡原祖

檀香山 咖啡

檀香山以咖啡聞名澳門，亦為澳門最大的咖啡連鎖店，現在有十間分店。回溯創業的歷史，上世紀50年代，吳父原本在新橋青草街經營茶樓，但後來茶樓生意日漸淡薄，因此吳父開始著手其他生意，考慮到澳門深受葡國文化影響，至少有400多年的咖啡文化底蘊，便在原址開了“檀香山”為名的咖啡烘焙專門店，當時主要供應給餐廳和酒樓。

檀香山在1950年開業的時候，僅為一間小坊作業，取名“檀香山”是希望以洋名配合“咖啡”這個西方產品，後來知道美國夏威夷是康拿咖啡豆的產地，而檀香山則是夏威夷的首府，因此更加別具意義。1970年，檀香山搬至文第士街，這時還停留在較為傳統的烘焙技術。1988年，吳生的爸爸希望培養接班人，而吳生則是眾多兄弟姊妹中唯一在澳，故此吳生就成為了檀香山咖啡的接班人。



不懈學習，為沖泡最優質咖啡而努力

吳生從父親手中接過檀香山，為了不要辜負父親的期望，好好發展檀香山的業務。吳生意識到自己一定加深對咖啡的認識及烘焙技術的掌握，因此專程到英國拜師學藝學院，接受歐洲咖啡協會會長的指導，經過兩年的學習，吳生全面提升了對咖啡品種、風味和特質等的咖啡知識。不過吳生似乎未有放慢學習的腳步，因為他還覺得自己還未能沖泡出一杯最優質的咖啡，繼而決定再前往美國參加了咖啡烘焙技術班，課程導師是一位熟知咖啡及烘焙技術的一位農業科學家，這次深入地學習了烘焙火力與咖啡之間的微妙關係，以科學方法反復試驗蒸煮最好的咖啡。檀香山的烘焙技術其實經歷了幾階段的改良，首先是用炭燒，該技術火力不夠穩定，分佈不均勻；也曾用火水，解決了火力強弱，但分佈仍不理想。吳生學滿歸來，為了與時俱進及提高質量，檀香山於1992年搬至海洋工業中心佔地2500平方米的商舖，並由德國購入當時最為先進的烘焙機器，大大改進了傳統烘焙技術的不足。

世界優質咖啡的集中地

檀香山出產咖啡歷史悠久，至今超過60多年，吳生對烘焙技術的重視，創造獨特的烘焙配方，為的只是向顧客提供最優質咖啡。亦從世界各產地搜羅優質咖啡，除了夏威夷康拿咖啡，還有哥倫比亞咖啡、莫加咖啡、萬特寧咖啡、藍山一號咖啡、麝香貓咖啡等。此外，檀香山出品的無花果蜜亦是澳門特一無二的地道飲品，據說調制的配方源自葡萄牙，相傳是由澳門婦女下嫁葡國人後，親自種植無花果樹而製造出別具特色之無花果蜜。來到檀香山，除了品嚐咖啡，記得留意咖啡室富有地道特色的裝潢設計，享受屬於你的美好咖啡時光吧！

檀香山咖啡

地址：

氹仔盧廉若馬路7號華城山莊地下

