

90后女孩获“咖啡奥运冠军” 冲咖啡的水都有自己的独门配方



紫牛新闻
在这里遇见不同

最佳深度报道媒体 | 未经授权,不得转载



4月16日,在美国举办的WBrC世界咖啡冲煮大赛上,一位穿着红色衬衫、留着帅气短发的90后女生高高举起一把金色手冲咖啡壶,这代表了世界手冲咖啡的最高荣誉。在这个咖啡界的“奥运会”中,中国内地选手首次夺得世界冠军。这个女生名叫杜嘉宁,外号“豆子”,从2015年开始代表中国咖啡师在世界赛场上崭露头角,备赛期间她每天要练习冲煮咖啡超过12个小时,她双手注水可以精确到以克为单位。紫牛新闻记者 刘浏 受访者供图



比赛中的杜嘉宁。

40国冠军角逐咖啡界“奥运会”,她赢了!

杜嘉宁介绍,世界咖啡师大赛每年在不同的国家和城市举办,可以说是咖啡师的最高水平竞技场。“就像咖啡界的奥运会一样,是每个咖啡师的最高梦想。和运动会一样,咖啡师大赛有不同项目,比如WBC(World Barista Championship)侧重意式咖啡制作,而WBrC(World Brewers Cup)侧重手冲

咖啡,另外还有拉花、焙测等项目,其中前两个最受瞩目。”WBC需要在15分钟内制作12杯咖啡给评委,而WBrC则需要在10分钟内制作3杯咖啡,并带有表演性的展示,根据自己的创意表达内容。“今年有40个国家参加比赛,这40位选手也是各国的冠军,代表了手冲咖啡的最高水平,第一轮下来选前六名直接进入最

终的角逐。”

紫牛新闻记者了解到,这类比赛中咖啡师在短暂时间里承受着极大压力,不仅需要咖啡的冲煮精确熟练,同时还要用语言、动作向评委展示,整个表现与咖啡融为一体,才能得到高分。评委通过选手表达的内容、制作的技艺和最终喝到的咖啡来打分。此次大赛,最后杜嘉宁赢得冠军。

意外与咖啡结缘 4年前曾来南京学艺

杜嘉宁土生土长在北京,一次去咖啡店“偶遇”明星未果,却被一则咖啡师招聘广告所吸引,成了一名咖啡师。她告诉紫牛新闻记者,2015年她遇到南京UNI UNI咖啡馆创始人张寅喆,被这个两届全国咖啡冲煮冠军打动,她没有多考虑就拎上行李来到南京。“一开始是给老张做助理,后来我自己参加比赛,我们的理念非常契合。在我备赛期间他更像是我的一个心理教练,解决方向和情绪上的问题。”

“刚来南京时,精品咖啡的概念在这里还很小众,我就一边担任几家咖啡店的技术指导,一边准备比赛。”杜嘉宁告诉紫牛新闻记者,从2018年开始,她接连参加了4次国内国际赛事,密集的赛程让她几乎没有自己的业余时间,每天除了吃饭睡觉就是和咖啡打交道,基本上上下班也泡在咖啡店里,完全与咖啡为伴。

杜嘉宁夺冠后,国内咖啡爱好者们纷纷刷屏,不过她则比较冷静。“如果你赢得比赛后,自己本身还没有准备好做一个冠军,或者被大家瞩目的咖啡师,头衔会比较沉重,没有那么轻松。”

杜嘉宁说,能够站上领奖台也是整个团队的功劳。“从帮助我备赛一直到赛场上的呈现,我们有一个6个人的团队,包括总教练、语言教练,还有助手。”

比赛时,杜嘉宁的烘焙师刚迎来孩子出生,仍然随她去了美国。“我们是多年比赛一起搭档走过来的,一起成长起来,他的水平也非常高。比赛当天要准备不同批次的咖啡豆,我告诉他要多烘焙量,他要烘一夜,烘完了再挑选。这个时间我是在睡觉休息,早上我起来时,助手帮我准备好器具,团队的每个人真的都非常辛苦。”

她,夺冠背后是汗水

匠心独运:她用的水都有自己的配方

紫牛新闻记者了解到,世界咖啡冲煮大赛中,初赛与决赛分为“指定冲煮”和“自选冲煮”。初赛的“指定冲煮”中,选手可先用8分钟时间准备,然后在7分钟里冲煮3杯咖啡给评委。“所有选手都会使用同一批咖啡豆、磨豆机和冲煮水,器具可自己选择。这时评委品尝咖啡的味道,并不知道哪杯咖啡是谁冲煮的,是一个盲评的阶段。”杜嘉宁介绍,

在进入决赛后,更大的挑战就来了。“自选冲煮”阶段选手会在10分钟时间里展演、制备并呈送3杯咖啡给评委,这时将全部采用自己的冲煮材料。

杜嘉宁介绍,在决赛中,她选用的参赛豆是超浅烘焙(烘焙时间为4分钟)的巴拿马90+瑰夏,搭配Origami折纸滤杯进行冲煮。水温94℃,粉水比1:15,16克粉煮240

克水,萃出190克咖啡液,萃取总时间1分40秒。另外,杜嘉宁还准备了特别的水用于咖啡冲煮。在影响咖啡风味的因素中,水质也很重要。为得到更好喝的咖啡,杜嘉宁冲咖啡的水加入了4pp的钙离子和15ppm的镁离子,让水的TDS达到80ppm。她也向评委介绍,这样的配比是为了增加水的萃取能力,带出咖啡更多的风味。

每天要练12小时,控制饮食“戒掉”平时爱吃的面食

之前,咖啡圈流传着一张照片,图片中杜嘉宁练习双手注水,小臂上放了一根木棍,两边各吊着一个水壶,这样的苦练引来不少人赞叹。杜嘉宁笑着解释,“是别人拍的,我自己都没有这张照片,因为我是左撇子,所有精细的工作都是左手来做。这有一定优势。但问题是我的右手没左手灵活,注水时双手高度可能会不一样,但操作时自己是不太容易意识到这点的,所以才用了这种方法保证我的双手能够在同一个高度。”

注水的不同对咖啡会有什么影响呢?杜嘉宁解释,比如同样是20克的咖啡粉,同样剂量的水,水量大了以后水粉接触的时间就会缩短,

出来的口感会完全不同,每种焙度的咖啡豆适合不同的水量,都有精细的考量。双手能把握不同的出水量,还要均匀地画圈,绝对是一个考验技术的活。她经常旁边放着计时器,杯底放着剂量秤,这样可以看清自己每秒注水的量。

“为让注水更加精确,这个基本功也是要长时间练习的,精确到可以把握到每秒1克左右。”杜嘉宁告诉紫牛新闻记者,比赛中她先以每秒6克注水,这样在计时器走过10秒后,注入的就是非常准确的60克水,在不同阶段用不同的注水速度,可以保证将自己想要的咖啡味道带出来。用杜嘉宁的话说,她对比赛

可谓又爱又怕。“每次比赛完都会想,绝对不再来了,因为实在太辛苦,但回头想想仍会投身进去。”和所有竞赛一样,冲煮咖啡也有备赛的过程,杜嘉宁一般在赛前3个月左右制定比赛计划,最后的一个半月冲刺时,她几乎每天练习超过12个小时。“为了备赛可以说改变自己挺多的,以前我和很多年轻人一样作息不规律,晚上很晚睡,后来发现这样很难保持精力。”身为北方人的她喜欢吃面食,自称是个“碳水控”,但为保持精力她也开始控制饮食,戒掉碳水化合物,并加强锻炼身体保持体能,保证长时间充足的专注度。

她,这样爱上咖啡

苏宁金融荣登2019一季度胡润独角兽榜单 金融科技实力凸显

5月7日,胡润研究院发布《2019一季度胡润大中华区独角兽指数》,作为国内四大金融科技集团之一的苏宁金融,再次荣登该榜单。据了解,苏宁金融在2018年二季度首次跻身,这是连续第四次入选胡润独角兽榜单。同时,苏宁金融已连续四年蝉联胡润新金融50强。专业认可的背后,彰显的是苏宁金融强大的综合金融服务实力和金融科技能力。

苏宁金融依靠苏宁生态圈线上线下海量的用户群体、特有的O2O零售模式和全价值链经营路径,深耕支付、供应链金融、消费金融、微商金融、财富管理和金融科技输出“5+1”核心业务,为消费者和企业提供“全场景、更普惠”的金融服务

体验。

内外齐发力,实现稳健发展的苏宁金融,2017年、2018年整体交易规模均突破万亿,供应链金融、消费金融累计投放分别超1900亿元、700亿元;延保为600万客户提供服务,稳居行业前列;激活会员已超8500万,用户数量足可媲美大中型银行。

成为独角兽的苏宁金融始终坚持技术驱动发展战略,聚焦生物特征识别、大数据风控、物联网金融、区块链、金融AI和金融云六大金融科技,打造核心竞争力。近年来,尤其是在大数据风控、金融AI、区块链三大领域取得了突破性进展,多项技术处于行业领先水平。

大数据风控上,拥有信用风险模型矩阵、笛卡尔贷贷款中介、催收失联修复等核心技术,研发了幻识反欺诈图谱、识器欺诈设备检测、寻迹位置画像、晓身防盗账户系统等反欺诈风险黑科技,让整体逾期率和支付风险赔付率始终保持在业内较低水平。

金融AI上,“小V”智能客服机器人为苏宁金融会员提供7×24的金融咨询服务,转人工率低于10%,问答准确率超过90%;苏宁智投资管理资金规模超过2亿元,获得2018年度“金理财”金融科技卓越奖。

区块链上,打造的物联网区块链动产质押平台,成功部署泰州市太和港并投

产运营,且当年入选世界互联网大会核心Fintech产品;推出的区块链+物联网汽车库平台,获评CITE 2019区块链应用创新优秀案例;上线国内首个金融区块链黑名单共享系统,实现金融机构间的反欺诈黑名单的安全共享和存储,已成功接入7家金融机构,归集1100万黑名单数据。

未来,苏宁金融这家独角兽将持续发挥金融科技和O2O融合优势,提升服务体验,创新金融服务,并不断对外开放和输出数据、技术、服务,将普惠金融落到实处,为行业尤其是中小微企业赋能,助力实体经济发展,加快构建“金融+”生态圈。