

<<精品咖啡学（下）>>

图书基本信息

书名：<<精品咖啡学（下）>>

13位ISBN编号：9787104037644

10位ISBN编号：7104037640

出版时间：2012-9

出版时间：中国戏剧出版社

作者：韩怀宗

页数：270

字数：170000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<精品咖啡学（下）>>

内容概要

历时3年，笔耕40万字，台湾咖啡界老顽童韩怀宗穷尽所学，解析最新的国际咖啡流行趋势，介绍最完整的咖啡品种、产地，剖析名豆，教战杯测及冲煮实务，是重度咖啡爱好者的完全教战手册！

历时3年，笔耕40万字，台湾咖啡界老顽童韩怀宗穷尽所学，解析最新的国际咖啡流行趋势，介绍最完整的咖啡品种、产地，剖析名豆，教战杯测及冲煮实务，是重度咖啡爱好者的完全教战手册！

。

<<精品咖啡学（下）>>

作者简介

韩怀宗：

东吴大学英文系毕业，1986年进入联合报系担任《美国新闻与世界报导》中文版编辑，并转任联合报国际新闻中心编译，直至2003年退休。

1998年兼任西雅图极品咖啡产品副总至2002年止，协助产品开发并编写教育月刊《Coffee Times》。

任职《美国新闻与世界报导》期间，因与美方编辑部时差问题，养成熬夜喝咖啡提神的习惯。

起初喝即溶咖啡，但喝来乏香苦口，于是自力救济，自己烘咖啡豆，犒赏味蕾，不自觉玩起咖啡，并大量搜集国际咖啡资讯，研究咖啡烘焙与冲泡，至今已届三十年，堪称中国台湾地区咖啡界的老顽童。

目前担任碧利咖啡实业顾问及相关咖啡教学工作。

著有《咖啡学：秘史、精品豆与烘焙入门》，并有译作《Starbucks：咖啡王国传奇》、《咖啡万岁：小咖啡如何改变大世界》。

<<精品咖啡学（下）>>

书籍目录

- Chapter.1 从喝一杯咖啡开始：尽享千香万味
- Chapter.2 认识咖啡的魔鬼风味：瑕疵豆与缺陷味
- Chapter.3 杯测概论：为咖啡评分
- Chapter.4 咖啡风味轮新解：气味谱
- Chapter.5 咖啡风味轮新解：滋味谱
- Chapter.6 金杯准则：历史和演进
- Chapter.7 金杯准则：萃出率与浓度的美味关系
- Chapter.8 如何泡出美味咖啡：基础篇
- Chapter.9 如何泡出美味咖啡：手冲篇
- Chapter.10 如何泡出美味咖啡：赛风 & 聪明滤杯篇

章节摘录

版权页：插图：虽然林格所绘的风味轮，将松脂香以及无尾熊最爱的尤加利叶等辛呛味，归类为干馏作用的香气。

但这类辛香味并非深焙的专利，尚未进入二爆的中焙亦常出现。

最近美国杯测界就为哥伦比亚南部产区娜玲妞（Narino）、胡伊拉（Hufla）的“超凡杯”优胜咖啡，以及萨尔瓦多国宝品种帕卡玛拉（Pacamara）、夏威夷柯娜和林东曼特宁，时而有松香味（Piney），而且洪都拉斯知名庄园豆亦有尤加利树的香气，大惑不解，经专家热烈讨论后，最后结论是，这些咖啡庄园说巧不巧，皆有种松树、杉树或尤加利树，这可能是松杉香气的来源。

但仍有专家不相信咖啡树附近种了松、杉、樟脑或尤加利树，辛香成分会被咖啡种子吸收，而且经过烘焙后，居然成为挥发性香味，被鼻子闻出。

此议题又为浪漫咖啡香添增几许惊奇。

松脂香究竟该加分或扣分？

业界亦有不同声音，有人认为松节油是恶心的杂味，但另有人认为似有若无的松杉香可增加层次感。持平而论，咖啡淡雅的松杉香气只要不呛鼻，并非不好。

要知道咖啡豆本身是硬质的纤维质，多少会有木头味或纸浆味，巴西平地的大宗商用豆就有此问题，反观1,500米以上的优质阿拉比卡豆，冲泡后散发清淡温馨的家具松杉香，总比陈腐的朽木味更令人惊喜吧！

至于深焙豆恼人的碳化烟呛味，多半来自银皮或纤维的碳化粒子堆积豆表所致，另一部分来自高分子量的挥发性杂环化物以及酚类化合物。

因此，干馏作用打造的树脂香、辛香以及碳化气味中，只要焦呛味有效控制，进而凸显淡雅的松香、雪松、冷杉香，甚至松节油微微的酒气，就应该给予掌声才对。

以上是烘焙进入二爆后，干馏作用与梅纳反应的“气味谱”，看来挺吓人，居然有松脂味和碳化味，然而，二爆后的中深焙至深焙，因酸味较低，却是普罗大众最能接受的烘焙度，台湾地区南部尤其明显，浅中焙的酸香韵在南部怕酸不怕苦的咖啡市场，并不吃香。

虽然近年欧美吹起精品咖啡“第三波”旋风，以较浅的中焙至中深焙为主，很少烘焙到二爆尾的深焙（Agtron#30~40）或二爆结束（Agtron#20~30）的重焙，但是二爆尾的烘焙度却是十多年前精品咖啡“第二波”的绝活，豆表油亮亮的，技术好的话，不但不焦苦，还散发醇酒与松脂的甜呛味，近似香蕉油（醋酸异戊酯）、树脂、香杉或肉豆蔻的呛香，又如同居家松木家具的温馨香气，每逢寒冬，一杯在手，温暖上心头。

美国西雅图知名的Caffe D'arte堪为此呛香的典型，萃取出来的浓缩咖啡会有酒气与杉柏的香味，煞是迷人。

最近科学家发现中深焙与深焙咖啡的浓郁香气，不是来自蔗糖的焦糖化，而是来自生豆厚实细胞壁结构的多糖类纤维素，这才是孕育硫醇化合物（Mercaptan compounds）的“温床”，而硫醇化合物则是熟豆散发浓香与酒气的主要来源。

<<精品咖啡学（下）>>

编辑推荐

《精品咖啡学(下):杯测、风味轮、金杯准则,咖啡老饕的入门天书》聚焦于鉴赏、萃取与金杯准则三大主题,作者(韩杯宗)以十章逐一论述。

<<精品咖啡学（下）>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>