

<<精品咖啡学（上）>>

图书基本信息

书名：<<精品咖啡学（上）>>

13位ISBN编号：9787104037651

10位ISBN编号：7104037659

出版时间：2012-9

出版时间：中国戏剧出版社

作者：韩怀宗

页数：365

字数：200000

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（上）>>

### 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（上）>>

### 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（上）>>

书籍目录

- Chapter.1 精品咖啡进化论（上）：第一、二波咖啡简史&lt;br&gt;  
Chapter.2 精品咖啡进化论（下）：第三波咖啡登场&lt;br&gt;  
Chapter.3 台湾地区精品咖啡大跃进&lt;br&gt;  
Chapter.4 咖啡风味轮新解：气味谱&lt;br&gt;  
Chapter.5 亚齐搏命，关于曼特宁的前世今生&lt;br&gt;  
Chapter.6 精品咖啡溯源，旧世界古早味：埃塞尔比亚、也门与印度&lt;br&gt;  
Chapter.7 新秀辈出，新世界改良味（上）：  
巴西、秘鲁、玻利维亚、危地马拉、萨尔瓦多、肯尼亚&lt;br&gt;  
Chapter.8 新秀辈出，新世界改良味（下）：  
艺伎双娇——巴拿马VS哥伦比亚&lt;br&gt;  
Chapter.9 量少质精，汪洋中海岛味：  
夏威夷、牙买加、古巴、波多黎各、多米尼加、波旁、圣海伦娜&lt;br&gt;  
Chapter.10 如何泡出美味咖啡：赛风 & 聪明滤杯篇&lt;br&gt;  
Chapter.11 精品咖啡外一章，天然低因咖啡：  
星巴克、UCC、意利，咖啡引擎严重的新黑金&lt;br&gt;

## &lt;&lt;精品咖啡学（上）&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：达格与杰夫相知相惜说出此番豪语的是知识分子创办人达格·泽尔（Doug Zell），他与杰夫共同打造新形态咖啡馆与有利咖啡农的直接交易制度。

1992年，达格在加州从事茶叶生意失败，改行玩咖啡，并在旧金山的毕兹咖啡担任咖啡师和管理工作，存了些钱。

1995年，二十六岁的达格，返回芝加哥老家，借用老爸的地下室，与妻子筹划开咖啡馆，两人检讨茶叶生意亏钱的原因，在于用人不当与庞大的外购开销，于是决定未来的咖啡馆务必自己烘咖啡，而且咖啡馆伙伴，宁缺毋滥，最后慧眼相中当年才二十二岁的杰夫。

当时的杰夫长发及腰，衣衫褴褛，喜欢非洲击鼓与冥想，状似嬉皮，怎么看都不像达格要找的伙伴。在面试时，杰夫不谈咖啡经，却高谈鼓经：“不要小看击鼓，鼓的韵律与节奏就好比人生目标，愈能掌握击鼓节拍，人生目标就愈发坚定……”这句话很有哲理，打动了达格，他决定聘用杰夫。

杰夫高中时修过德文，年少轻狂，无照驾驶、抽大麻，样样来，坏习惯不少，但学业成绩不错，1992年进入加州伯克利大学攻读语言学与哲学，同时迷上加纳鼓，还远赴维也纳游学半载，终日与人文气息的咖啡馆和超浓咖啡为伍。

1992年秋重返伯克利，又成了毕兹咖啡的熟客。

1995年毕业后，杰夫返回芝加哥，无所事事，只好为人遛狗，赚取每小时12美元工资，虽然愉快但不是他想赖以谋生的职业，有一天在街上遛狗，看到知识分子咖啡馆招募伙伴的广告，前往应征，他与未来老板达格，一拍即合。

创业维艰，校长兼撞钟创业之初，杰夫负责咖啡吧台，达格管烘焙，但杰夫对烘豆子很感兴趣，达格只好倾囊相授，满足他的好奇心，杰夫挺有慧根，学得很快，没多久烘焙重任就由杰夫一肩挑，一年多来，白天为客人泡咖啡，晚上还要烘豆子，累了就睡在烘焙机旁，达格则负责清洁打扫、收银、叫货、跑腿，校长兼工友，两人合作无间，每周工作八十小时。

生意蒸蒸日上，除了熟客外，连附近的餐厅也来买咖啡豆，最大转折点是全美知名的芝加哥美食餐厅查理·卓特（Charlie Trotter）决定采用知识分子的咖啡豆，知识分子的名气不胫而走。

1998年，杰夫面临人生抉择，该继续待在咖啡馆内或返校做研究？

他找达格长谈：“如果你们夫妇认为我留下来有帮助，愿意让我入股，我很乐意做知识分子的股东，而非干一辈子的伙计……”达格决定邀他入股，分享成果，当年二十五岁的杰夫，以两万美元认了20%股份，升任为副总经理，也成为知识分子的股东。

惊觉生豆影响力 1998年以前，知识分子向进口商购买生豆，达格与杰夫只需把好烘焙与咖啡萃取关，即可做出好口碑，即使开在星巴克附近也不怕。

起初，两人以为咖啡是以人为本的事业，人为因素决定咖啡好坏，然而，不断杯测却惊觉生豆品质好坏无常，已非两人所能控制，换言之，知识分子只能控管到较下游的烘焙与萃取，上游的生豆品质就要靠进口商决定，两人失去安全感。

为何进口商要把数万磅的咖啡豆掺混销售？

我们买的生豆是当令鲜豆、隔年旧豆，或更久的老豆，甚至三个年份的掺杂豆？

我们想买某庄园某年、某季或某产区的鲜豆，可能吗？

这些问题永远无解，两人终于决定跑一趟产区，看看能先为农民做些什么，让事后买到的咖啡品质更有保障。

<<精品咖啡学(上)>>

编辑推荐

《精品咖啡学(上):浅焙、单品、庄园豆,第三波精品咖啡大百科》以六章篇幅,详述产地传奇与最新资讯,包括扮猪吃老虎的台湾地区咖啡,以及搏命进亚齐的历险记。我也参考葡萄酒的分类,将三大洲产地,区分为“精品咖啡溯源,旧世界古早味”、“新秀辈出,新世界改良味”、“艺伎双娇”和“量少质精,汪洋中海岛味”,分层论述。

<<精品咖啡学（上）>>

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>