<<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!

Page 2

<<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

Chapter.2 精品咖啡进化论(下):第三波咖啡登场

Chapter.3 台湾地区精品咖啡大跃进

Chapter.4 咖啡风味轮新解:气味谱
 Chapter.5 亚齐搏命,关于曼特宁的前世今生

Chapter.6 精品咖啡溯源,旧世界古早味:埃塞尔比亚、也门与印度

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

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

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

Chapter.10 如何泡出美味咖啡:赛风&聪明滤杯篇

Chapter.11 精品咖啡外一章,天然低因咖啡:

星巴克、UCC、意利,咖啡巨擎严重的新黑金

<<精品咖啡学(上)>>

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(DougZell), 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为生的职业,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 Trotterts)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,而非千一辈子的伙计……"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