

<<煮出一杯好咖啡>>

图书基本信息

书名：<<煮出一杯好咖啡>>

13位ISBN编号：9787122101242

10位ISBN编号：712210124X

出版时间：2011-5

出版单位：化学工业

作者：陈健//双福

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>

## <<煮出一杯好咖啡>>

### 前言

咖啡是种饮料，咖啡是种生活，咖啡是种艺术。

咖啡的饮用时间无拘，无论是晨曦苏醒的那一刻，还是午后休息的一时，或者是万籁俱寂的夜色中，唯有咖啡香浓；咖啡印饮用场合无束，无论是一个人的家中，还是游人如织的街头咖啡座，或者是音乐悠扬的咖啡厅，唯有咖啡香浓。

从牧羊人的疑惑到整个世界的迷恋，咖啡优雅地转了个身，时间、空间皆驻，那么咖啡就有了“道”。

咖啡虽然是西方的，茶道、花道是东方的，但把咖啡的发展移植到东方，咖啡也可以名之为“道”，即“咖啡道”。

咖啡道就是煮出一杯好咖啡的秘诀。

“大道万千，殊途同归”，茶道、花道是在繁琐的步骤中寻求一种天地印静谧、心灵的愉悦，那么一杯好咖啡的标准，味道是否美妙只是一个简单方面，更重要的是在煮这杯咖啡时，你得到了什么？在咖啡印缕缕香气中，你快乐，你幸福，这种精神上的涤净、升华，才是咖啡道印本源。

“道法自然”，咖啡已经是世界的饮料，这种“自然”既包括享受咖啡的时间、场合无拘无束，也包括煮制咖啡的过程。

选购咖啡豆、烘焙、研磨、；中煮、咖啡杯、牛奶、方糖，都涵盖在“道法自然”中，但“自然”不是不讲规则，乱煮一气，“带着镣铐跳舞”是诗的艺术，也是咖啡道印艺术。

在煮一杯好咖啡的过程中，避开破坏咖啡美味的错误，追求咖啡浓香的细节，一切唯求本心，这样才能煮出挚爱的好咖啡。

“一粒砂中看到整个世界”，一杯咖啡中也能追求到艺术的美，所谓咖啡亦道！

## <<煮出一杯好咖啡>>

### 内容概要

咖啡的历史和文化，咖啡豆的成长，咖啡豆的选购、烘焙不口研磨，中煮好咖啡的基础和标准，咖啡品饮礼仪，冲煮咖啡的必备工具，咖啡壶的使用技巧，花式咖口非高手进阶，60款经典咖啡、流行咖啡、冰咖啡的制作与品鉴.....所有新手想了解的咖啡知识，本书一次精彩收录！  
新手必备咖啡工具书，慵懒的午后，亲自动手，煮一杯暖暖的咖啡吧。

贴心赠送精美光盘，方便新手观摩使用。

## <<煮出一杯好咖啡>>

### 作者简介

陈健，红叶谷职业技能培训学校创始人。

红叶谷职业技能培训学校。

是以花式调酒、英式调酒、咖啡饮料为主的多元化专业培训学校。

是团中央定立的第一个全国外来务工青年中心、共青团青岛市委青年创业定点培训基地，总部位于青岛市。

在成都、南昌、沈阳等地设有多所分校。

自建校以来备受社会各界关注，曾被中央电视台《焦点访谈》等栏目追踪报道。

在国内为数不多的调酒技师中，红叶谷师生占了7名，在同行中均享有良好口碑。

## <<煮出一杯好咖啡>>

### 书籍目录

#### Pant 1

- 一杯好咖啡，源于咖啡豆的传奇
  - 扑朔迷离——咖啡豆的历史
  - 峰回路转——咖啡豆的成长历程
- 认识咖啡树
- 认识咖啡豆
- 咖啡豆的采摘
- 咖啡的晒干
- 咖啡豆的去壳
- 咖啡豆的抛光
- 咖啡豆的分级

#### Pant 2

- 一杯好咖啡，需要细致的准备
  - 欲善其事——烘焙咖啡豆的独有风味
  - 咖啡豆的选购与保存
  - 咖啡豆烘焙是种艺术
  - 咖啡豆烘焙的几种方式
  - 家中烘焙咖啡豆的技巧
  - 先利其器——研磨咖啡豆的神奇变化
  - 择地而生——咖啡豆的产地
- 认识磨豆机
- 咖啡豆的研磨技巧
- 家庭研磨咖啡豆
- 完美展现——冲煮地道黑咖啡的必备
- 咖啡杯选购要领
- 冲煮咖啡的几种方式
- 冲煮咖啡的完美技巧
- 欲知其香——品评黑咖啡的标准
- 感悟黑咖啡
- 咖啡品评的味道等级
- 咖啡的品评过程
- 咖啡品评注意事项
- 不可不知的咖啡陷阱

#### Pant 3

- 一杯好咖啡，包含完美的变化
  - 锦上添花——好咖啡的进阶技巧
  - 什么是花式咖啡
  - 制作花式咖啡的器具与配料
  - 制作花式咖啡的几种技巧
  - 花式咖啡的升级技巧——拉花

#### Pant 4

- 一杯好咖啡 拥有时间沉淀的配方
  - 经典咖啡——闪耀世家的光辉
  - 卡布奇诺
  - 冰拿铁跳舞咖啡

<<煮出一杯好咖啡>>

浓缩玛奇朵  
巴巴利安咖啡  
罗马咖啡  
古老的摩卡咖啡  
冰摩卡布奇诺  
墨西哥咖啡  
绅士风范——花式咖啡的品尝礼仪  
日常生活中的几种咖啡分类  
喝咖啡的规矩与时间  
拿铁咖啡  
亚历山大咖啡  
爱莉丝咖啡  
欧蕾咖啡  
蓝山咖啡  
波旁咖啡  
冰岛咖啡  
古拉索咖啡  
摩卡事铁  
印第安咖啡  
爱尔兰咖啡  
摩加咖啡  
流行咖田卜——代表潮流的风向标  
伯朗峰热咖啡  
卡鲁娃咖啡  
贵妃咖啡  
柠檬皇家热咖啡  
柳橙爱尔兰热咖啡  
龙舌兰热咖啡  
玛莎克兰咖啡  
罗马假日热咖啡  
冰咖啡——激爽与醇香的结合  
拿铁冰咖啡  
贵妇人冰咖啡  
爱尔兰冰咖啡  
卡鲁娃冰咖啡  
卡布奇诺冰咖啡  
艾菲乐冰咖啡  
珍珠拿铁冰咖啡  
瑞士冰咖啡  
金巴利冰咖啡  
墨西哥日出冰咖啡  
盛佰婷冰咖啡  
摩卡霜冻冰咖啡  
椰奶卡布奇诺冰咖啡  
冰火岛冰咖啡  
阿尔卑斯冰咖啡  
法兰西热咖啡

<<煮出一杯好咖啡>>

法式热咖啡  
蒙娜丽莎热咖啡  
爱尔兰之雾  
澳大利亚咖啡  
红酒卡布奇诺  
萌姆牛奶咖啡  
意式香料热咖啡  
亚特森林咖啡  
玫瑰浪漫经典热咖啡  
薄荷拿铁  
焦糖玛奇朵咖啡  
粉玫瑰冰咖啡  
库巴冰咖啡  
巴巴拉冰咖啡  
卡尔亚冰咖啡  
奇异果冰咖啡  
钻井冰咖啡

<<煮出一杯好咖啡>>

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>