

<<最·咖啡>>

图书基本信息

书名：<<最·咖啡>>

13位ISBN编号：9787122118684

10位ISBN编号：7122118681

出版时间：2011-9

出版时间：化学工业出版社

作者：金银志

译者：李小晨

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>

## <<最·咖啡>>

### 内容概要

最近出现了各式各样的咖啡店，符合咖啡爱好者口味的新品咖啡也层出不穷。

《最咖啡(最符合自己口味的60种咖啡)》由金银志所著，不仅对各种咖啡进行了介绍，还包含了咖啡制作的方法及图片。

并且为了增加您对咖啡的了解，对世界各国的咖啡豆也进行了详细说明。

如果想要了解异彩纷呈的咖啡世界，体验咖啡制作乐趣，本书将一定套成为您最佳的向导。

## 作者简介

金银志 一路努力而来，从临时工成长为职员、经理、店长再到顾问。

咖啡师资格考试监考官，韩国咖啡师大奖赛（KBC）委员、主持，在月刊《咖啡》连载文章《drip coffee不在话下》。

见主攻GUSTO

COFFEE教育，负责韩国咖啡教育中心咖啡师master班及Latte Art、Hand Drip课程。

大峙洞CAFE社长。

## &lt;&lt;最·咖啡&gt;&gt;

## 书籍目录

## 作者语

制作咖啡前需要准备的东西

摩卡壶的使用方法

浓缩咖啡机的使用方法

提取浓缩咖啡的各种方法

## Coffee for Base

咖啡的心脏，浓缩咖啡

浓缩咖啡 献给了解咖啡本质的人

芮斯崔朵 让人愉悦的酸味

润戈 稍有苦涩的后味

双倍浓缩咖啡 双份浓缩咖啡

浓缩咖啡玛琪雅朵 细柔中略带浓郁的味道

浓缩咖啡康宝蓝 浓缩咖啡与奶油的绝妙组合

浓缩咖啡达万特 最符合自身口味的Davant 咖啡

浓缩冰咖啡 一点点涩与苦的融合

浓缩巧克力咖啡 巧克力和浓缩咖啡的幻想组合

## Coffee for Beginner

初学者也能学会的简单咖啡

美式咖啡 在浓缩咖啡中加水而来的淡咖啡

维也纳咖啡 甜苦且柔和的三种味道

咖啡拿铁 牛奶与咖啡的融合

卡布奇诺 覆盖着丰富牛奶泡沫的咖啡

咖啡摩卡 咖啡和巧克力牛奶的组合

美式冰咖啡 冰爽的口感

维也纳冰咖啡 清爽柔和的奶油咖啡

冰咖啡拿铁 凉爽愉悦的咖啡拿铁

冰卡布奇诺 凉冰冰的牛奶泡沫之下浓郁的咖啡味

冰咖啡摩卡 适合在酷夏品尝的香甜巧克力咖啡

## Coffee for Mania

咖啡爱好者们喜爱的咖啡

摩卡奇诺 满满加入巧克力酱的卡布奇诺

焦糖咖啡 香甜浓郁的味道 解压专用咖啡

焦糖玛琪雅朵 咖啡店中最热卖的咖啡

咖啡白巧克力摩卡 适合在酷夏品尝的香甜巧克力咖啡

冰焦糖咖啡 焦糖充分溶化后味道更加非凡

冰焦糖玛琪雅朵 蜂蜜水一般的解酒用咖啡

摩卡法布其诺 牛奶、巧克力、冰块的重奏

## Coffee for Master

咖啡高手们喜爱的特殊咖啡

爱馥卡朵 冰激凌上的浓缩咖啡

爱尔兰咖啡 在家中能够喝到的鸡尾酒咖啡

咖啡果冻 用勺子舀着吃的乐趣

咖啡可乐 加入可乐的碳酸咖啡

百利甜咖啡 有着咖啡香气的酒

咖啡酒 可以让人沉醉的白兰地咖啡

## &lt;&lt;最·咖啡&gt;&gt;

薄荷巧克力咖啡拿铁 清爽的薄荷味巧克力咖啡

冰红薯玛琪雅朵 一杯就十分满足的红薯味咖啡

Coffee for What

了解之后更美味

努瓦克咖啡 从猫的排泄物中得到的咖啡

低因咖啡 去除咖啡因的减肥咖啡

有机咖啡 健康时代的健康咖啡

公平贸易咖啡 帮助第三世界国家的小小实践

Coffee for Bean

通过原产地了解咖啡

肯尼亚 酸味、酒味、水果味的三合一

肯尼亚 AA 强烈的味道浓郁的香气

肯尼亚 皮伯利 有着强大魅力的咖啡香精

肯尼亚 塔图 AA 农场的味道

埃塞俄比亚 大自然与野生孕育的咖啡

埃塞俄比亚 哈拉 用承载祝福的果实制作的咖啡

埃塞俄比亚 耶加契夫 馥郁花香的咖啡

埃塞俄比亚 锡达莫 G2 带有深沉男性气息的咖啡

坦桑尼亚 干练温柔的咖啡绅士

坦桑尼亚 AA 乞力马扎罗咖啡

印度尼西亚 绝佳环境下生产的咖啡

印度尼西亚 爪哇 略酸的巧克力味咖啡

印度尼西亚 苏门答腊岛 曼特宁 醇度高的咖啡

印度尼西亚 苏拉威西 托拿加 Arabica的最高峰

哥伦比亚 美味的顶级咖啡

哥伦比亚 苏帕摩 初次遇到的丝柔咖啡

巴西 桑托斯No.2 中性感十足的巴西代表咖啡

墨西哥 阿尔图拉 最后一口回味无穷的咖啡

也门 摩卡 马塔里 梵高钟爱的黑巧克力味咖啡

牙买加 蓝山 咖啡之王

夏威夷 科纳 马克·吐温极力称赞的咖啡

印度 季风 马拉巴 AA 自然发酵的咖啡

附录

有关咖啡的五种常识

决定咖啡味道的条件

咖啡用语

### 章节摘录

版权页：插图：公平贸易咖啡是指不经过其他国家的企业或者中间商人直接从第三世界国家的种植咖啡的农民手中以合理的价格购买到的咖啡。

大部分咖啡除了那些大规模的农场外必定是由那些贫困国家的小作农生产的。

但是大企业和中间商以低价购入又以高价卖出，从中赚取暴利，这是一种持续不断的榨取，第三世界国家正是因此才一直无法摆脱贫困。

由此才产生了公平贸易咖啡，也就是生产者和消费者直接交易，对最低价格进行限制，并通过长期合作来帮助生产者取得经济效益。

所以这种咖啡与其他咖啡并不是香气和味道上的区别，而是交易方法上的不同。

现如今5000元的咖啡连10元都到不了生产者手中，为了改变这种现状，交易人开始从第三世界生产者手中以适当的价格直接购入原豆，然后卖给消费者。



#### 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>