

<<咖啡2.0>>

图书基本信息

书名：<<咖啡2.0>>

13位ISBN编号：9787533543792

10位ISBN编号：7533543793

出版时间：2013-12

出版时间：福建科学技术出版社

作者：刘凡

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>

<<咖啡2.0>>

内容概要

如果说很多人认为咖啡是个洋气、有格调、需要仰视的小资物品，那么咖啡2.0就是还原咖啡的本来面目，呈现一杯人人触手可及，可以简单操作上手、真切感受味道的朴素饮料。

这本书讲的内容或许并不算多，但都是作者依据自己多年对咖啡的亲身体验而做出的实用、鲜活的介绍、叙述。

“从简单到复杂很难，从复杂到简单更难。”作者这样说道。

从对常见咖啡知识的正确理解，到随心所欲地冲泡咖啡、炒制咖啡豆，贝贝咖啡同学会的创立者和您轻松感受咖啡的精神：交流、分享。

作者简介

刘凡，网名 microbean 老豆子，资深传统媒体与新媒体人士，资深咖啡爱好者，咖啡爱好者群组博客贝贝咖啡同学会创立者。

新浪微博：咖啡20_microbean老豆子
beibei.biz 分享咖啡生活！
细细品味多多珍爱。

贝贝咖啡同学会简介
<http://www.beibei.biz/251.html>
本书部分视频预览
http://www.fjstp.com/article_cat.php?id=8

<<咖啡2.0>>

书籍目录

【目录】

第一部分 咖啡的素颜

咖啡不在Cafe

速溶咖啡有点乏味

咖啡粉的缺憾

怎样辨别一杯好咖啡

第二部分 自己先泡一杯咖啡

亲自泡一杯咖啡

——不用购买设备也能自己泡一杯咖啡

现磨咖啡就在身边

——使用厨房设备制作现磨咖啡

美式滴滤咖啡壶

——简单多量的家庭齐享咖啡

意大利摩卡咖啡壶

——泡制咖啡中的功夫茶

法式压滤壶

——轻松持久的法国经典

虹吸式咖啡壶

——满足东方审美玻璃壶冲泡

专业意式咖啡机

——浓缩咖啡，喝过方知意浓

咖啡冲泡方式总结

手冲滴滤加巧克力

——冬日里的温暖

可以咬的冰爽咖啡

——咖啡也可以变着花样自己玩

第三部分 做一个咖啡达人

咖啡什么时候喝最好

咖啡与睡眠

咖啡的作用

组合之妙

——适当添加配料

咖啡单扫盲

——让咖啡名在头脑里归类存储

最流行的咖啡豆

——哥伦比亚、巴西、曼特宁、摩卡

最贵的咖啡豆

——麝香猫咖啡、蓝山咖啡、可那咖啡

咖啡研磨机

——磨豆机比咖啡机更重要

超级无敌新鲜的自家烘焙咖啡

——铁锅就可以烘炒咖啡

咖啡家庭盆栽

——在阳台上就可以自己种一棵咖啡树

第四部分 茶杯里的咖啡

<<咖啡2.0>>

咖啡，可以飞入寻常百姓家

咖啡历史漫谈

——西方咖啡历史只是从明朝开始罢了

海南咖啡

——充满东南亚风情

云南咖啡

——有潜力的中国咖啡

茶杯里的咖啡

咖啡，很像生活，苦涩的基调中，总能找到丰富而快乐的味道。

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>