

<<经典咖啡手册>>

图书基本信息

书名：<<经典咖啡手册>>

13位ISBN编号：9787534547508

10位ISBN编号：7534547504

出版时间：2006-1

出版时间：江苏科学技术出版社

作者：小池康隆

页数：175

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>

## <<经典咖啡手册>>

### 内容概要

人类为了满足衣食住行等要求，在长久的历史演进中不断发展进步。其中，“食”已变得更美味、更精致，作为补充人体水分的酒、茶、咖啡等饮料，更使饮食文化变得愈加丰富多彩。从香槟酒开始，以咖啡结束，这是西方餐饮的习惯程序，从中也可看出饮料对饮食文化作出了怎样的贡献。

《经典咖啡手册》作者小池康隆先生，是日本专业咖啡协会培训委员会副委员长、日本咖啡名人。作者以其长年专业从事咖啡经营的丰富知识和经验，详尽介绍了咖啡的种植、加工、烘焙、冲泡以及咖啡杯具等知识，语言通俗易懂，图文并茂，对普及咖啡知识很有帮助。

<<经典咖啡手册>>

书籍目录

前言译者序  
前言：与咖啡共度好时光  
烘焙研磨创制冲泡调配品尝  
Part1：追求自己的品味探求咖啡新口味  
烘焙咖啡豆的选购  
烘焙豆的泡沫鉴别  
研磨要领  
研磨粗细分“级”  
烘焙豆的保存方法  
冲泡办法  
纸滴滤式冲泡法  
绒布滴滤式冲泡法  
虹吸式冲泡法  
直火式然馏咖啡冲泡法  
蒸馏咖啡机冲泡法  
咖啡机冲泡法  
冰咖啡冲泡法  
荷兰式咖啡冲泡法  
越南式咖啡冲泡法  
土耳其式咖啡冲泡法  
渗滤式咖啡冲泡法  
咖啡杂学：何时、何地、谁发明咖啡  
Part2：发掘独特口味  
独特的口味从咖啡豆开始  
挑拣出生豆中混杂的缺陷豆  
烘焙之前烘焙程度分八级  
烘焙器具介绍  
烘焙操作方法  
学会杯试  
咖啡杂学：速溶咖啡及易拉罐装咖啡的诞生  
Part3：咖啡豆的奥秘  
Part4：享受花式咖啡  
Part5：咖啡器具介绍  
Part6：咖啡栽培的尝试

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>