

<<咖啡品鉴大全>>

图书基本信息

书名：<<咖啡品鉴大全>>

13位ISBN编号：9787538156225

10位ISBN编号：7538156224

出版时间：2009-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：田口护

页数：151

译者：书锦缘

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>

<<咖啡品鉴大全>>

内容概要

本书是日本咖啡名人田口护先生将钻研咖啡三十年来的宝贵心得，毫不保留地完整公开，从咖啡的认识到决定咖啡味道的烘焙实战技术，以及正确的研磨与萃取方式，都有清楚详尽的解说，作者并提出独创的“系统咖啡学”，打破所谓的“好咖啡须仰赖高手知觉”的迷思。任何人只要掌握本书提示的方法，就能够稳定地煮出高品质的美味咖啡。这是一本不论咖啡业者或是业余玩家都不容错过的重量级咖啡品鉴书！

<<咖啡品鉴大全>>

作者简介

1938年出生于日本札幌市。

起初是帮助经营家里的锅炉维修业，结婚后，创建了“巴哈咖啡馆”。

1972年开始自行烘焙咖啡豆，直至现在他仍不断往来于世界各咖啡生产国与欧美各地，学习咖啡豆栽培及萃取技巧。

目前他经营的巴哈咖啡集团旗下约有100间店面，提供并指导有

<<咖啡品鉴大全>>

书籍目录

序言

第1章 咖啡豆的基础知识

1 咖啡三大原生种

圆豆与平豆

2 咖啡的栽培条件

3 咖啡的栽培过程

4 咖啡的精制法

5 阿拉比卡种咖啡与品种改良

关于咖啡的品种

6 咖啡的分级

美国精品咖啡协会 (SCAA) 大会见闻记

7 咖啡生豆的挑选与手选技巧

关于手选

8 新豆与老豆

关于咖啡豆的保存

第2章 系统咖啡学

1 何谓系统咖啡学

2 四大类型咖啡豆的特征与味道倾向

谈谈代用咖啡

3 四大类型咖啡豆与烘焙度

第3章 咖啡豆的烘焙

1 何谓烘焙度

2 好咖啡与坏咖啡

关于烘焙度

3 咖啡生豆与烘焙的关系

关于炭火烘焙

4 挑战手网烘焙

5 综合咖啡的制作技术

关于自然干燥法

谈谈产地咖啡

关于生豆的采购

第4章 烘焙机的烘焙

1 烘焙机的种类

2 烘焙机的构造

开发新型烘焙机

3 烘焙机的操作

水与咖啡

咖啡与甜点的关系

自家烘焙与油烟污染

4 各式各样的烘焙法

滤杯的研究

5 烘焙操作入门

6 停止烘焙的秘诀

浓缩咖啡吧 (Espresso Bar)

咖啡与砂糖

<<咖啡品鉴大全>>

聪明的咖啡豆保存法

7 杯测的方法

第5章 咖啡的萃取

1 咖啡豆的研磨

2 煮出美味咖啡的条件

3 滤纸滴漏法的工具

4 用滤纸滴漏法萃取咖啡

5 用法兰绒滴漏法萃取咖啡

6 谈谈特浓咖啡 (Espresso)

咖啡饮用方式的演变

7 其他的咖啡萃取工具

咖啡用语解说

经典的花式咖啡配方

<<咖啡品鉴大全>>

章节摘录

插图：

<<咖啡品鉴大全>>

编辑推荐

咖啡究竟有着怎样的灵魂？

包括咖啡的历史、故事、品种、产地，甚至于煮泡工序有着什么样的内涵？

让我们随着《咖啡品鉴大全》，步入咖啡的神殿，细细品味那份悠闲自得，体会那份回味的香醇……

咖啡是一种文化，也是一种境界，更是一种品味和享受。

那醇香浓郁，那浪漫优雅，足以包容、迷醉我们的心。

《咖啡品鉴大全》咖啡名家的30年钻研心得，毫无保留地完整公开！

从咖啡的历史、文化、品种、产地、特点，到烘焙技术、研磨与萃取方式为您详细解说！

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>