

<<自制咖啡的美味法则>>

图书基本信息

书名：<<自制咖啡的美味法则>>

13位ISBN编号：9787538160062

10位ISBN编号：753816006X

出版时间：2009-9

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：横山千寻

页数：119

译者：刘力

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>

<<自制咖啡的美味法则>>

前言

我本来是不太喜欢喝咖啡的，在意大利品尝了浓缩咖啡以后，发现其口感与我之前尝过的完全不同。润滑的咖啡脂有着扑鼻的芳香，令人陶醉，那浓郁的味道又令人回味无穷。

“啊！

味道好极了！

”它留给我的上佳口感至今难忘。

我之所以坚持做一名咖啡师，是因为我希望让每个人都能够品尝到正宗的浓缩咖啡。

在意大利的咖啡吧里，不仅可以品尝到美味的浓缩咖啡，还可以见到充满活力的咖啡师。

对意大利人来说，每天聚集在一起，一边享用着上好的浓缩咖啡一边闲谈，是一天中最美好的时光。

具有意大利风格的咖啡如此美味，肯定会有很多人希望在家也能够品尝到这样高品质的咖啡。

近来家用咖啡机开始逐渐普及，可是人们并没有真正掌握它的使用方法。

只要掌握其中的技巧，就是普通的家用咖啡机也可以煮制出美味的浓缩咖啡。

希望您通过学习本书，能够在家中享受到浓缩咖啡的美味以及它带给您的休闲时光。

让我们尽情地享受浓缩咖啡带给我们的快乐生活吧！

<<自制咖啡的美味法则>>

内容概要

有人说，浓缩咖啡是一种艺术品。

因为它融合了长时间烘焙的咖啡豆、精细的煮制技巧、咖啡机的完美力量及制作咖啡的人的心情。

享受自己在家制作的意式浓缩咖啡，感觉非同寻常！

近来家用咖啡机开始逐渐普及，可是人们并没有真正掌握它的使用方法。

只要掌握其中的技巧，就是普通的家用咖啡机也可以煮出美味的浓缩咖啡。

希望您通过学习本书，能够在家中享受到浓缩咖啡的美味以及它带给您的休闲时光。

<<自制咖啡的美味法则>>

作者简介

横山千寻：本书作者曾在意大利米兰的咖啡吧里从事十几年的咖啡师工作，积累了丰富的经验，是日本第一个获得意大利咖啡协会承认的专业咖啡师。

在“JBC日本专业咖啡师大赛”上获得冠军，是日本咖啡师业界的领军人物。

作者尤其对意大利浓缩咖啡有深刻的理解，目前在日本不

<<自制咖啡的美味法则>>

书籍目录

第一章 浓缩咖啡的魅力 什么是浓缩咖啡 关于浓缩咖啡的误解 意大利咖啡吧的由来 浓缩咖啡机的诞生 在意大利享用正宗的浓缩咖啡 浓缩咖啡带来的咖啡热第二章 如何煮制美味的浓缩咖啡 step 1 选择浓缩咖啡机 step 2 家用咖啡机的构造与功能 step 3 煮制美味咖啡需要的器具 step 4 萃取浓缩咖啡的基本步骤 step 5 浓缩咖啡美味法则之定型 step 6 浓缩咖啡美味法则之细节 step 7 浓缩咖啡美味法则之数字 step 8 咖啡机的日常清理 step 9 常见浓缩咖啡机的机型 step 10 蒸汽功能的使用方法 step 11 煮制卡布奇诺的美味法则 step 12 蒸汽喷嘴的清洁保养第三章 浓缩咖啡与花式咖啡第四章 简单的意大利餐食谱第五章 进一步了解咖啡豆

<<自制咖啡的美味法则>>

章节摘录

插图：第一章 浓缩咖啡的魅力浓缩咖啡带来的咖啡热受美国西雅图星巴克大型咖啡连锁店的影响，以年轻人为主的人群掀起了一股饮用卡布奇诺和拿铁等浓缩咖啡的热潮。

他们在传统的浓缩咖啡中注入香料汁或是生奶加入甜橙，为了保持浓缩咖啡的味道将咖啡豆进行深度烘焙。

这些咖啡店内设计时尚，并摆放了许多小装饰品。

吸引了许多原本对咖啡没有兴趣的人走进咖啡店。

意大利咖啡吧出售的浓缩咖啡没有添加任何糖分，依然保持着简单朴素的煮制风格。

而且客人大多是常客，咖啡师提供一对一的服务。

对咖啡味道非常讲究的意大利人来说，绝对不会光顾一家煮制工艺不娴熟的咖啡吧。

一个好的咖啡师不仅要具备高超的煮制技术，还要有很强的与客人沟通的能力，这两种技能至关重要。

了解浓缩咖啡的发祥地——意大利的浓缩咖啡，对我们体会煮制浓缩咖啡的乐趣和进一步了解浓缩咖啡的精髓很有意义。

<<自制咖啡的美味法则>>

编辑推荐

《自制咖啡的美味法则》：在家制作美味浓缩咖啡的法则！
第一次做就能成功！
顶级咖啡师横山千寻的花式咖啡教科书！

<<自制咖啡的美味法则>>

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>