

<<享受香浓咖啡>>

图书基本信息

书名：<<享受香浓咖啡>>

13位ISBN编号：9787538167641

10位ISBN编号：7538167641

出版时间：2011-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：（日）成美堂出版编辑部/编著

页数：159

译者：王昕昕

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>

<<享受香浓咖啡>>

内容概要

《享受香浓咖啡》详细讲解了咖啡的产地、文化、历史以及制作与饮用美味咖啡的基本要点。如果您想在家中也能随时品尝到与咖啡店一样美味的咖啡，就要从选择咖啡豆及最基本的冲泡方法开始，充分感受咖啡的迷人魅力，《享受香浓咖啡》让您真正成为品鉴咖啡的行家。

<<享受香浓咖啡>>

作者简介

作者: (日本)成美堂出版编辑部 译者: 王昕昕

<<享受香浓咖啡>>

书籍目录

第一章冲泡美味咖啡让咖啡越来越美味第1节挑选咖啡豆阿拉比卡和罗布斯塔咖啡豆的等级烘焙程度研磨咖啡豆第2节冲泡咖啡咖啡壶的种类冲泡方法与咖啡风味的关系滤泡式咖啡壶滴漏式咖啡壶滤泡式与滴漏式的冲泡指南法式咖啡壶意式咖啡摩卡壶专栏咖啡的功效第二章21种花式咖啡秘方咖啡店必点咖啡与人气咖啡饮品集第1节咖啡店必点咖啡欧蕾咖啡摩卡咖啡卡布奇诺维也纳咖啡肉桂咖啡柠檬咖啡黑咖啡皇家咖啡爱尔兰咖啡冰咖啡欧蕾冰咖啡蜂蜜冰咖啡冰摇咖啡第2节人气咖啡饮品集玛罗奇诺咖啡克烈特咖啡香橙玛奇朵咖啡提拉米苏咖啡柠檬卡布奇诺萨尔玛咖啡草莓欧蕾咖啡糖栗欧蕾咖啡专栏咖啡杯第三章 做家庭咖啡师，享受自家烘焙的乐趣第1节烘焙咖啡豆易烘焙的咖啡种类去除瑕疵豆瑕疵豆与杂物的种类适宜的烘焙程度使用手柄滤网烘焙咖啡豆双重烘焙混合咖啡第2节挑战多种萃取方法各种个性冲泡法水滴式咖啡壶土耳其咖啡壶虹吸壶咖啡滤壶第3节制作点心适合喝咖啡时食用的小点心达克瓦兹巴黎沛斯特皇家蛋糕月牙甜点格尼斯库派专栏咖啡师第四章咖啡豆一览第1节咖啡树第2节咖啡豆的加工第3节产地简介与风味排行榜非洲、中东地区的咖啡品种亚洲、太平洋地区的咖啡品种南美洲地区的咖啡品种中美洲、加勒比海地区的咖啡品种专栏对咖啡生产者的援助专栏咖啡专业人士咖啡的历史咖啡知识问答咖啡专用名词

<<享受香浓咖啡>>

章节摘录

插图:

<<享受香浓咖啡>>

编辑推荐

《享受香浓咖啡》带您品鉴人气咖啡的迷人魅力；《享受香浓咖啡》尽情享受自制咖啡的个性美味；
《享受香浓咖啡》迄今最详尽的咖啡饮品大全。

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>