

<<咖啡百事通>>

图书基本信息

书名：<<咖啡百事通>>

13位ISBN编号：9787538455809

10位ISBN编号：7538455809

出版时间：2011-12

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：富田佐奈荣

页数：170

译者：李迎春

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>

## <<咖啡百事通>>

### 内容概要

咖啡也被称为“西洋的象征”，但是自从经过长崎的出岛传入日本以后，咖啡在日本迄今已有200年的历史了。

这期间，咖啡经历了很多的品种改良和提炼方法，最后发展成为与我们生活紧密相连的，其他饮料所不可取代的一种文化。

近年来，由于外国咖啡店的进入和咖啡热的到来，像浓缩咖啡、花式咖啡这样的咖啡已经很普及了，现在我们越来越处在一个被咖啡所包围的文化环境中了。

本书迎合着先进的咖啡文化，对基本的咖啡冲泡方法、咖啡器具、规范的咖啡种类、充满独创性的形式多样的花式咖啡，以及与咖啡搭配的一些甜点的烹饪方法都做丫详细介绍，本书是一本关于咖啡的综合性入门图书。

如果读者能以本书为契机，更深入地了解关于咖啡的文化，能够品尝着美味的咖啡度过我们的悠闲时光，那将是作者的荣幸。

<<咖啡百事通>>

作者简介

作者：(日本)富田佐奈荣 译者：李迎春

<<咖啡百事通>>

书籍目录

美味咖啡的冲泡

如何冲泡美味的咖啡

咖啡豆的烘焙

咖啡豆的研磨

滤纸冲泡——最轻松的冲泡法

法兰绒滤网冲泡——展现出咖啡最大极限的风味

虹管咖啡煮沸器——享受气氛

滴注式咖啡壶——意大利风味

浓缩咖啡器

饮用冰咖啡

咖啡与牛奶的美味关系

花式咖啡的制作

牛奶咖啡

拿铁咖啡

卡布奇诺咖啡

两种花样卡布奇诺咖啡

玛琪雅朵咖啡

拿铁—玛琪

雅朵咖啡

维也纳咖啡

佛兰德咖啡

越南咖啡

爪哇摩卡咖啡

康宝蓝咖啡

混合咖啡

英式咖啡

柠檬咖啡

咖喱咖啡

小豆蔻咖啡

槭糖摩卡咖啡

薄荷咖啡

蛋酒咖啡

荷兰焦糖咖啡

柑曼怡香橙干邑甜酒咖啡

巴西咖啡

蜜奶咖啡

三重甜蜜咖啡

悬钩子摩卡咖啡

棉花软糖咖啡

花生咖啡

爱尔兰奶油口味拿铁咖啡

香料咖啡

亚洲式咖啡

芝麻牛奶咖啡

<<咖啡百事通>>

甜酒卡布奇诺咖啡  
冰牛奶咖啡  
冰拿铁咖啡  
冰卡布奇诺咖啡  
与咖啡搭配的甜点  
咖啡豆的门道  
咖啡器皿与咖啡器具  
咖啡杂学讲座

## 章节摘录

版权页：插图：独创混合咖啡的制作混合咖啡可以表现出单品咖啡所不能表现的复杂味道，让我们利用不同的咖啡豆的特征，来制作自己独创的混合咖啡吧。

咖啡豆的产地和种类不同，味道也不相同。

通过取长补短，制作出协调的咖啡的味道，就是混合咖啡。

混合咖啡最大的魅力就是它能够自由地制作出我们所期望的味道。

但是，要制作出自己所期望的味道是非常难的，如果没有掌握一些基本的知识，反而会破坏咖啡豆的味道，所以让我们事先了解一些重要的知识吧。

首先，最重要的就是要了解所使用咖啡豆的特征，先品尝一下单品咖啡，了解一下这种咖啡是酸味较强，还是香味浓郁，然后我们要确定想要制作出的混合咖啡的味道，在此基础上，就要搭配咖啡豆了。

一般可以搭配3-5种咖啡豆，如果要搭配更多种类的咖啡豆，就需要专业的知识和经验了，所以我们先从3~4种咖啡豆的搭配来开始吧。

在此列举的是基本搭配的一个例子，希望对于初学者能够有所帮助，也希望初学者能够在此基础上，搭配出更多种类的混合咖啡。

## <<咖啡百事通>>

### 编辑推荐

《咖啡百事通》编辑推荐：条理清晰，内容专业、实用，既可以作为咖啡师必备学习的教材，又可以当做咖啡爱好者的入门学习资料。

调出一杯真正属于自己的咖啡，将所有美味咖啡一网打尽。

#### 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>