

<<咖啡>>

图书基本信息

书名：<<咖啡>>

13位ISBN编号：9787546400587

10位ISBN编号：7546400589

出版时间：2009-8

出版时间：成都时代出版社

作者：良品

页数：157

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>

前言

浓郁的咖啡香气正在中国大地飘散，“阿拉伯之酒”（咖啡的一种）的魅力迷倒了千万华夏儿女，星巴克、上岛、真锅、西提岛、牙买加蓝山等遍布神州河山。

我们回望咖啡的历史、文化，不由自主地端起咖啡杯来品味，品味这神奇的“酒”。

Know More about Coffee认识咖啡牧羊人、阿拉伯僧侣、军官和你分享他们的传奇；“Coffee”一词似乎挟着缕缕的幽香向你走来；咖啡的产地，也似乎带着异域的风情向你走来。

Primary Process for Coffee咖啡的初加工制作一杯好的咖啡，每一步操作都要有“心”的付出。

采摘、筛选、烘焙、研磨、混合，复杂的工序及专有的工具增加了咖啡的神秘与魅力，也成就其浓郁的口味。

Make a Cup of Coffee咖啡的冲泡本书对咖啡冲泡的器具进行了详尽的介绍，并说明其购买和使用时应注意的事项。

针对不同的人群需求提供不同的咖啡；中泡方法，十余种方法足以让你领略咖啡冲泡的艺术，二十余款经典咖啡案例更是让你大开眼界。

Coffee and Health咖啡与健康咖啡对人体健康的好处往往超乎您的想象。

咖啡可以提神醒脑，咖啡可以强筋骨、利腰膝，咖啡可以消脂、除湿，咖啡可以活血化淤；咖啡可以

.....

<<咖啡>>

内容概要

《咖啡》详尽介绍了咖啡的历史、咖啡的文化，以及咖啡的种类、鉴别、烘焙、研磨、冲泡、品饮的技巧。

以散淡、优雅的笔调，为你慢慢讲述咖啡的昨天、今天和明天。

让我们伴随咖啡氤氲不断的香气，走进咖啡的王国，走进品位的空间。

我的灵感都来源于每天那600粒咖啡豆。

咖啡，常常令人想起浪漫、温暖、邂逅，以及恋人的相聚这些悠然的画面，咖啡，也会与独处、守候、雨后的孤寂相得益彰……咖啡豆，一种由热带果实的核儿，经过烘焙、研磨和冲泡而成的褐色饮品，充满着异域风情与西方气质。

它若甜若苦、似酸似涩，早已成为全球诸多人士的生所爱。

于是，咖啡豆，成为一种有故事的果子。

也许，这世界上没有哪一种饮品，负载了如此之多的味道，却甘醇依旧。

自从偶然间，它被从野外的树上带入到人们的生活开始，一千多年来，咖啡走过的路程、浸染的文化，与我们再也无法分离。

想要享受一杯你最喜爱的卡布奇诺，或者拿铁、摩卡，你得先学会凝视那一把散发着土地色泽的咖啡豆，要知道，它们小小的身体上最少也负载着五年的时光之痕……

## &lt;&lt;咖啡&gt;&gt;

## 书籍目录

Part One 认识咖啡 “咖啡”的常识 关于咖啡的传说 一词的由来 咖啡为何物 咖啡的旅程 飞入阿拉伯 走进欧洲 进军美洲 咖啡在世界各地 咖啡豆的分布 著名咖啡生产国Part Two 咖啡的初加工 咖啡的烘焙 什么是烘焙 烘焙的基本原则 烘焙的器具 烘焙的方法 烘焙八阶段 如何保持烘焙豆的香味 咖啡豆的研磨 咖啡豆研磨的概念与原则 咖啡豆研磨器具介绍 咖啡的混合 什么是咖啡混合 为什么要混合 混合时的三个注意事项 判断混合效果三标准 经典混合案例Part Three 泡上咖啡 煮咖啡的工具 咖啡壶 咖啡杯 咖啡机 泡咖啡的规则 萃取咖啡豆 选择水质 控制水温 控制接触时间 九大妙招 泡好咖啡 浸泡过滤法 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 摩卡咖啡冲泡法 伊芙利克——传统的土耳其咖啡 虹吸管咖啡煮沸器——享受气氛 荷兰式咖啡冲泡法 越南咖啡冲泡法 冰咖啡冲泡法 虹吸壶冲泡咖啡失败的原因与对策 太淡（冲泡不完全） 太苦（冲泡过剩） 有苦味和涩味 咖啡调配宝典 调味咖啡来了 咖啡配料 咖啡的调配秘方Part Four 咖啡的种类 意大利特浓咖啡 卡布奇诺 摩卡咖啡 拿铁咖啡 玛琪雅朵 太妃坚果玛琪雅朵 焦糖玛琪雅朵 焦糖蒸奶咖啡 意大利咖啡 爱尔兰咖啡 美式咖啡 西贡咖啡 豆奶咖啡 摩洛哥咖啡 抹茶牛奶咖啡 布朗咖啡 牛奶蜂蜜咖啡 BREVE COFFEE 提拉米苏咖啡 康宝兰咖啡 摇摆咖啡 蓝莓之夜 草莓咖啡 杏仁焦糖卡布奇诺 冰卡布奇诺 冰摩卡咖啡 巧克力咖啡冰砂 曼越莓冰咖啡 美式浓缩冰咖啡 冰淇淋咖啡 冰雪克特浓咖啡 冰拿铁咖啡 冰沙咖啡Part Five 咖啡和健康有个约会Part Six 咖啡有“文”有“礼” Part Seven 咖啡&名人、名店

## &lt;&lt;咖啡&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：牧羊人的故事传说在公元10世纪前后，非洲的埃塞俄比亚高原上，有个叫卡尔的牧羊人。有一天，他看到山羊突然都显得无比兴奋，觉得很奇怪，后来经过细心观察，发现这些山羊是吃了某种红色的果实才显得如此兴奋。

卡尔好奇地尝了一些，发现自己也觉得精神爽快，兴奋不已。

于是，他...页手将这种不可思议的红色果实带回家，分给邻居们吃，而这种果实的神奇效力也就因此流传开来。

阿拉伯僧侣的故事传说在公元1258年，阿拉伯也门山区的一位酋长雪克·欧玛尔，因犯罪而被族人驱逐，被流放到很远的瓦萨巴。

某天，他筋疲力尽地在山上走着，突然发现了一棵特别的树，枝头上的小鸟啄食了树上的果实后，发出极为悦耳婉转的啼叫声。

于是他便将此果放入水中熬煮，竟散发出浓郁诱人的香味，饮用后原本疲惫的感觉也随之消失，变得精力十足。

后来，欧玛尔便采集许多这种神奇的果实，遇见有人生病日寸，就将果实熬煮成汤汁给他们饮用，使他们恢复了精神。

由于他四处行善，受到族人的爱戴，不久被赦，回到了部落所在的摩卡，并因发现这种果实而被尊崇为圣者。

据说，这种神奇的治病良药，就是咖啡。

军官的浪漫故事据说，在17世纪末，巴西陆军上校弗朗西斯科，因帮助解决领土纷争问题来到圭亚那。

上校挺拔的身姿、英俊的外表，以及在音乐和植物学上的造诣，深深吸引了总督夫人。

总督夫人很快就坠入上校精心设计的情网中。

上校在和她缠绵时吐露了自己喜欢咖啡树的情节。

他说巴西没有这种树，而只有看到咖啡树，才能安慰他的相思之情。

总督夫人感动了，她不顾丈夫下达的禁止咖啡树移植海外的命令，偷偷弄到几棵树苗并藏在花篮里，把它交给了情郎。

咖啡树就这样被运回了巴西，首次种在了巴西帕拉州的贝伦区。

<<咖啡>>

媒体关注与评论

“比千次香吻更甜美，比陈年佳酿更醉人，只要有咖啡作伴，就算一辈手不结婚我也甘心。

”——（巴赫）相当数量的咖啡会使我兴奋，同时赋予我温暖和异乎寻常的力量。

——拿破仑熬制得最理想的咖啡，应当黑得像魔鬼，烫得像地狱，纯洁得像天使，甜蜜得像爱情

。

——塔列兰

<<咖啡>>

编辑推荐

<<咖啡>>

#### 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>