

<<爱上咖啡师>>

图书基本信息

书名：<<爱上咖啡师>>

13位ISBN编号：9787553723471

10位ISBN编号：7553723479

出版时间：2014-1-1

出版时间：江苏科学技术出版社

作者：齐鸣

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>

<<爱上咖啡师>>

内容概要

这是国内首创、业界推崇的“咖啡师主题”第一读物！

铂澜咖啡学院创始人、著名咖啡专家、畅销书作家齐鸣多年实践、厚积薄发，将自己从业近10年的咖啡实践、咖啡师培训、咖啡馆经营等宝贵经验倾囊相授。

全书以“咖啡师”为主题线索展开论述，将咖啡专业技术与咖啡、咖啡馆文艺气质相结合，不仅深入讲解了咖啡师吧台实操所需的各项核心技能（如咖啡豆选购、烘培、研磨、萃取、咖啡鉴赏学、咖啡器具与制作、Espresso全程实战等），还从多个侧面全方位展现了咖啡馆中所需的各种知识和能力。同时，专门介绍了咖啡师职业发展、咖啡行业历程与前景等知识，并开辟有“咖啡师群英会”一章，全景式展现了全球一线优秀咖啡师的咖啡之道。

这里有咖啡师想知道、所需要的一切！

全书权威性强，系统全面，重点突出；语言精炼，文采斐然；内容实用、图文并茂。

堪称咖啡师和准咖啡师的必备行业指南，也是广大咖啡爱好者、从业者了解咖啡师行业的好窗口。

<<爱上咖啡师>>

作者简介

原北京外国语大学老师，铂澜咖啡学院创始人，北京市共青团青檬夜校创业导师，知名咖啡培训专家、咖啡作家与咖啡馆行业咨询分析师，逾7年咖啡领域创业与经营实践，学员数以千计遍布海内外，著有《爱上咖啡师》、《咖啡咖啡》、《魔豆宝典》系列等作品。

<<爱上咖啡师>>

书籍目录

第一章 爱上咖啡师，拥抱新生活

1. 浮出水面的咖啡师
2. 咖啡馆的守护者
3. 爱上咖啡师，拥抱新生活

第二章 做咖啡馆之王

1. 咖啡馆时代
2. 咖啡馆与咖啡师
3. 去咖啡馆工作
4. 做咖啡馆之王
5. 咖啡师的职业规划
6. 从咖啡师到咖啡店主——咖啡馆创业

第三章 咖啡师群英会

1. 林瑞志：200万杯咖啡出品传奇
2. 李青朋：咖啡已流进我的血液里
3. 蔡迪男：从爱好到坚持，再到固执
4. 吴亚莲：咖啡师，不仅仅只是在做咖啡
5. 张寅喆：咖啡师的学习能力与服务意识
6. 李洋：咖啡师里的独行侠
7. 王德彬：把自己的理解和热情溶入咖啡
8. 章鑫：用心做好每一杯咖啡
9. 许秀楠：从咖啡师到咖啡馆小老板
10. 黄俊豪：经营一家咖啡做主角的咖啡馆
11. 阚欧礼：创办一家咖啡馆，让胡同精神复辟
12. 朱军：迎接中国咖啡的大时代

第四章 精品咖啡运动与三次咖啡浪潮

1. 第一次咖啡浪潮
2. 第二次咖啡浪潮
3. 精品咖啡运动
4. 第三次咖啡浪潮

第五章 创造特色风味：原种、品种、产地与初加工

1. 阿拉比卡与罗布斯塔
2. 咖啡树品种漫谈
3. 全球主要产区咖啡豆详解
4. 初加工方法至关重要

第六章 创造特色风味：咖啡烘焙概述

1. 咖啡烘焙过程中的物理变化
2. 咖啡烘焙过程中的化学变化
3. 咖啡烘焙程度谈

第七章 如何获得好咖啡——咖啡万能公式

1. 制作一杯好咖啡的七大原则
2. 咖啡的“先天”与“后天”阶段
3. 获得好咖啡的万能公式

第八章 咖啡饮品浓度与咖啡师万能公式

1. 咖啡饮品的浓度
2. 从冲泡比例讲起

<<爱上咖啡师>>

3. 手工滤纸冲泡与咖啡师万能公式

第九章 萃取程度、研磨与萃取质量

1. 萃取程度与金杯萃取区间

2. 控制萃取程度

3. 提高萃取质量

4. 重视研磨粗细度

第十章 滤泡式咖啡：法压、虹吸、爱乐压与手冲

1. 滤泡式咖啡焕发新生机

2. 精品咖啡馆要做的功课

3. 法压壶

4. 虹吸壶

5. 爱乐压

6. V60手冲

7. 滤泡咖啡的技术策略系统

第十一章 Espresso全程实战

1. Espresso的概念和技术标准

2. 萃取Espresso的咖啡豆

3. Espresso研磨机

4. 意式浓缩咖啡机

5. Espresso与咖啡师

6. Espresso的浓度

7. Double Espresso

8. Espresso品鉴

第十二章 杯测，咖啡师的进阶之路

1. 揭开杯测的面纱

2. SCAA杯测和COE杯测

3. 杯测环境和杯测准备

4. 杯测流程

5. 咖啡香和咖啡风味

6. 咖啡杯测的其他要素

第十三章 咖啡和牛奶

咖啡和牛奶

<<爱上咖啡师>>

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>