

<<精选咖啡>>

图书基本信息

书名：<<精选咖啡>>

13位ISBN编号：9787563719334

10位ISBN编号：7563719334

出版时间：2010-1

出版时间：旅游教育出版社

作者：柯明川

页数：201

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>

<<精选咖啡>>

前言

开启一条咖啡“道”外表看起来差异不大的咖啡豆，在暗褐色的外表下，到底隐藏了多少不为人知的秘密？

掀开一页咖啡史，洋洋洒洒各种学说研究，经常搅得人眼花缭乱，越看越糊涂。

一些专有名词，以及莫衷一是的说法，更让有心想摸透咖啡何以具有如此神奇魅力的人，始终不得其门而入。

喜欢咖啡的人，会对咖啡产生严重耽溺的依赖感。

他们不能一日没有咖啡，更无法忍受喝到不对味的咖啡。

喝到一杯真正的好咖啡，是一种幸福，所以值得细细品味、苦苦追求。

而好咖啡的定义，绝对不只是闻起来香而已，它所供应的绝对是一种完全满足的感受；从眼、鼻、口、喉，一路到胃，甚至最终排出人体的过程，每一个环节都必须发挥好咖啡的特色，才能真正让人透过咖啡，得以重新酝酿心情、浸泡思绪，然后脱颖而出，找到新生的出口和喜悦。

随着醇浓的咖啡香，所有的好心情也将感染周遭的每件事务。

这就是精选咖啡所追求的崇高境界！

所以，必须认识所谓的精选咖啡，才能品尝出地道的咖啡真味！

本书作者柯明川先生目前在金融界担任高级经理人的职位，本身既不卖咖啡，也不做咖啡豆生意。

但是，他绝对是个十足喜欢喝精选咖啡的标准咖啡迷。

基于对咖啡的热爱，他利用在美攻读硕士学位之便，到处搜集相关咖啡知识，甚至亲自到各贩卖顶级咖啡豆的咖啡专卖店，以及生产精选咖啡的庄园咖啡园去取经。

回到台湾后，又利用公余之暇，两度赴美学习咖啡的专业知识与烘焙的技术。

借由实地采访和研究后，终于获得许多外行人无法参透的咖啡内涵。

最重要的是，他以一个业外人的角色，为读者秉持最客观、公正的立场，将各种正反优劣意见，以极为平实的角度呈现出来。

不管是为进阶考虑，或是为从事更专业的咖啡业者进修之用，这本《精选咖啡》，深入浅出地把咖啡的原始精神一一披露，希望读者透过一个有心追求咖啡真情的咖啡迷，找到一条属于自己亟于了解的咖啡“道”。

<<精选咖啡>>

内容概要

从种植、采收、洗选、烘焙到冲煮的每一个环节，都必须充分掌握好咖啡的特色，才能真正让人通过一杯精选咖啡，重新酝酿心情、浸泡思绪，然后脱颖而出，找到新生的出口和喜悦。

<<精选咖啡>>

作者简介

柯明川
金融界高级经理人。

20多年来始终深爱咖啡，是喜欢喝精选咖啡的标准咖啡迷。

<<精选咖啡>>

书籍目录

第一章 什么是精选咖啡 精选咖啡的起源 精选咖啡的意义 人类本来都喝精选咖啡 精选咖啡的百年长夜 精选咖啡的曙光

第二章 精选咖啡的血统与品种 咖啡的血统 精选咖啡的主要品种 阿拉比卡豆与罗布斯塔豆的比较 咖啡树叶、花与果实 种子——咖啡豆

第三章 生豆的处理 采收 处理 日晒法 水洗法 半洗式或半干式

第四章 咖啡豆的分级 为什么要分级 分级是重要指标而非唯一指标 分级的方法

第五章 陈年咖啡与庄园咖啡 陈年咖啡 庄园咖啡

第六章 精选咖啡的烘焙方法 发现烘焙 烘焙的工具——烘焙机 烘焙是什么 为何会有爆裂声 烘焙所造成的变化 烘焙的程度 精选咖啡与商业咖啡的烘焙有何不同 温度时间比的曲线 烘焙法

第七章 新鲜才是精选咖啡 二氧化碳的作用 内部烘焙还在进行中 谁在破坏咖啡的新鲜 如何保存咖啡豆 咖啡豆烘焙DIY

第八章 精选咖啡的研磨 精选咖啡研磨的基本原则 螺旋桨式磨豆机 手动式磨豆机 锯齿式磨豆机 研磨度 专家使用筛网管理研磨的质量

第九章 如何冲煮一杯好咖啡 萃取香醇的艺术 新鲜是好咖啡的基本定律 水与咖啡 咖啡的冲煮工具 滴滤杯 电动式咖啡壶 滤压壶 塞风壶 摩卡壶 浓缩咖啡机

第十章 意大利式浓缩咖啡 什么是Espresso Espresso是20世纪的咖啡革命 如何选购家用浓缩咖啡机 如何冲煮Espresso Crema是Espresso成败的重要指标 Espresso的成功要诀 正确的填压方法 Espresso料理 如何制作牛奶泡沫

第十一章 各国咖啡豆 亚洲 非洲 美洲 大洋洲 寻找一杯有幸福感的好咖啡 附录：咖啡玩家网站

<<精选咖啡>>

章节摘录

插图：精选咖啡的意义其实，精选咖啡的观念并不是努森所创立的，它起源于100多年前的一种咖啡经营模式。

约在19世纪与20世纪交替之际，一些懂咖啡的家传老店都在销售足以自豪的高级豆，老师傅在柜台后面自己烘焙豆子，然后立即从前面卖出去，因此顾客拿到的保证都是新鲜的好咖啡。

不过，由于工业革命的成功，人们从家庭走入工厂与办公室，生活步调变得紧张而繁忙，一切开始贪求便利与快速：再加上商业咖啡的全国性商业广告具有强烈的声光诱惑，于是精选咖啡渐渐被忘记，直到20世纪70年代之后，才又被一群有心人士唤起，并快速地升高市场占有率。

截至目前，还没有人敢为精选咖啡下一个定义。

它不是一个品种，也不是一个商标，更不是一个品牌；它是一种观念，一种咖啡质量与风味的综合现象。

我们可以从下列几个角度来了解什么是精选咖啡。

从品种看咖啡咖啡的品种主要有“阿拉比卡”（Arabica）与“罗布斯塔”（Robusta）两种，前者生长于高地凉爽的地区，风味较佳，约占世界咖啡产量的7成，是精选咖啡的主要来源；后者生长于低海拔地区，抗病力强，但是风味不佳，有一股怪味，约占世界咖啡产量的30%。

然而，并非所有的阿拉比卡豆都是精选咖啡，只有少数的高级豆来自高山地区，或经过严格的挑选与分级，其质地坚硬、口感丰富、风味特佳，才能算是精选咖啡，大约只占全球咖啡产量的10%而已。

<<精选咖啡>>

编辑推荐

《精选咖啡》是成为咖啡专家的第一本，咖啡不只是一种浪漫的艺术，更是一门严谨的科学。必须认识精选咖啡，才能真正品尝出咖啡的原始香味。

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>