

<<咖啡师指南>>

图书基本信息

书名：<<咖啡师指南>>

13位ISBN编号：9787802182967

10位ISBN编号：7802182964

出版时间：2008-1

出版时间：中国宇航出版社

作者：高碧华

页数：111

字数：100000

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>

## <<咖啡师指南>>

### 内容概要

你搜遍世界，就为寻找一杯好的浓缩咖啡。  
也许在打到一杯完美的浓缩咖啡时你已苍老，也许这杯咖啡是你的人生绝唱，但你已得到幸运之神的眷顾，你是世上最幸福的人。

制作浓缩咖啡在所有咖啡制作方法中达到登峰造极的程度。

本书带你走进浓缩咖啡世界 ——意大利浓缩咖啡的概念、历史、理论； ——影响浓缩咖啡的环境因素、设备因素、原料因素； ——制作浓缩咖啡的技术。

研读本书吧，学习如何让完美的浓缩咖啡流入你的杯中！

<<咖啡师指南>>

作者简介

高碧华，北京特质咖啡（Specially Coffee）俱乐部负责人，现供职于北京高乐雅咖啡责任有限公司，著有《开家咖啡馆》、《品味咖啡》等。

<<咖啡师指南>>

书籍目录

第一章 咖啡制作方式简介 一、浸泡法 二、滴滤法 三、浓缩咖啡 四、浓缩咖啡机的发明第二章 浓缩咖啡概念 一、意大利浓缩咖啡 二、浓缩咖啡的形式 三、影响一杯完美咖啡的多种因素第三章 浓缩咖啡原理 一、建立知识框架 二、走向成功的示意图 三、易挥发的咖啡香味 四、请求工程师的援助第四章 影响浓缩咖啡的环境因素 一、空气温度、阳光和湿度 二、户外条件 三、湿度影响第五章 影响浓缩咖啡的设备因素 一、浓缩咖啡磨粉机 二、浓缩咖啡机 三、泵压 四、提取水温 五、设备清洗第六章 影响浓缩咖啡的原料因素 一、水的洁净和矿物质成分 二、咖啡的新鲜 三、浓缩咖啡豆：合适的烘焙和配方第七章 浓缩咖啡制作技术 一、咖啡粉压紧工具和技术 二、咖啡粉装填 三、提取时间 四、浓缩咖啡容量 五、磨粉调节 六、清洗技术 七、牛奶的细腻和外观第八章 浓缩咖啡制作技术展望 后记参考文献

<<咖啡师指南>>

编辑推荐

《咖啡师指南：意大利浓缩咖啡原理与技术》意大利浓缩咖啡所代表的是一种咖啡文化，是一种多变化的层次，是一种期待，像期待每一个新作品一样，也是一种追求极品的表现。

<<咖啡师指南>>

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>