

<<Latte Art 咖啡拉花:Es>>

图书基本信息

书名：<<Latte Art 咖啡拉花:Espresso与牛奶的完美邂逅>>

13位ISBN编号：9789570410488

10位ISBN编号：9570410485

出版时间：2005-10-18

出版人：大境文化事業有限公司

作者：林東源

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>

<<Latte Art 咖啡拉花:Es>>

内容概要

杯口的拉花讓咖啡身價倍漲

在歐洲“Latte”是牛奶的意思，利用牛奶倒入咖啡後產生藝術般的圖案線條就是“Latte Art”。由此延伸出更廣泛的意義——只要是在沖煮完的咖啡表面，製作藝術化的圖案線條，就算是“Latte Art”，不一定侷限於拿鐵咖啡（Latte），只要是在咖啡表面形成藝術般圖案的咖啡飲品，都可以稱之為“Latte Art”。

一杯沒有拉花的拿鐵咖啡，35元咖啡店就買得到；有著各種咖啡拉花變化的卡布奇諾，130元都非常值得！

杯口的拉花不只讓咖啡身價倍漲，更直接展現了吧台裡咖啡師的功力。

咖啡冠軍vs拉花大師的唯一著作

「Latte Art咖啡拉花--- Espresso與牛奶的完美邂逅」收錄了本書作者---林東源，也是台灣咖啡師大賽冠軍、自創出：蝴蝶、海螺、蘋果...等許多獨特拉花圖案，被譽為台灣創意咖啡及咖啡拉花達人，多年來關於咖啡及拉花所有的知識與經驗。

分為三個部分：

咖啡拉花的基本知識與技術：咖啡拉花的起源、分類及正確觀念/ 相關機器設備、器具與材料。

咖啡拉花的成功關鍵：義式濃縮咖啡Espresso的沖煮技術/ 製作綿密細緻的牛奶泡/ 咖啡與牛奶泡的完美融合。

所有咖啡拉花技術 基礎 & 進階 & 高難度：拉花？
種 / 詳細配方及步驟圖解。

咖啡理想的具體實踐GaBee。

對於喜愛咖啡拉花的讀者，或是開業經營咖啡館的朋友，都可從本書中得到毫不藏私、最新，也最實用的咖啡拉花技巧。

<<Latte Art 咖啡拉花:Es>>

作者简介

林東源

第一屆台灣咖啡大師比賽冠軍。

投入咖啡業界迄今已超過10年。

期間不斷吸收鑽研咖啡專業知識與技術，並前往義大利感受當地的咖啡文化。

創立GABEE.義式專業咖啡館，成為嗜咖啡者朝聖之地。

2005年10月將代表台灣區參加” THE MILLROCK LATTE ART CHAMPION “ 國際咖啡拉花大賽。

<<Latte Art 咖啡拉花:Es>>

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>