

<<咖啡狂的笔记>>

图书基本信息

书名：<<咖啡狂的笔记>>

13位ISBN编号：9789862100387

10位ISBN编号：9862100389

出版时间：2011-2-25

出版公司：博誌文化股份有限公司

作者：朴相姬

页数：352

译者：博誌文化/許乃云

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>

<<咖啡狂的笔记>>

内容概要

飲咖啡，用咖啡，繪咖啡... 在咖啡狂的筆記中隱藏著出乎意料且新奇的咖啡食譜 有趣到令人上癮，好喝到令人讚嘆，專屬她的咖啡遊戲 即使沒有特殊的道具或技術，我們在家裡也可享受有如咖啡廳般美味咖啡的權力。

「悠閒無聊的生活中難道沒有有趣的事情嗎？」

《咖啡狂的筆記》單純始於一個非常微不足道的念頭。但作者意外地發現自我娛樂的咖啡，還有運用製作咖啡的道具進行咖啡遊戲的有趣之處後，整個人就完全轉換成興奮模式！

從此之後，開始了「咖啡探險」。

像這樣混合看看、像那樣深入研究。

就像剛出生的小孩一般，對各種跟咖啡有關的資訊都會眼睛為之一亮，也有如懷抱雞蛋的愛迪生一般，利用意想不到的道具硬是進行盲目的實驗。

本書介紹與咖啡相關的基本常識、各種咖啡道具、烘培咖啡的方法、與咖啡有關的有趣故事，以及獨特的製作方法。

配煉乳的越南咖啡、針筒式濃縮咖啡、冰漏咖啡、土耳其式咖啡 圓錐過濾器手動滴漏咖啡使用法、Chemex使用法、blue bottle 咖啡滴漏法 摩卡壺使用法、那不勒斯倒裝壺、奶泡機使用法、法式濾壓壺使用法、愛樂壓咖啡製作機使用法、針筒式濃縮咖啡製法、Presso使用法、冰漏咖啡製作法、Hario虹吸式咖啡壺使用法... 研磨、烘培、簡便的居家烘焙、咖啡的原產地種類、杯測...

<<咖啡狂的笔记>>

作者简介

朴相姬 以自由作家及插畫家的身分活躍中，以「munge」的帳號，於經營十幾年的個人網站上，刊載了各種充滿色彩及個性的插畫，受到許多人的關注。最近則拓展了活動領域，對圖書企畫產生興趣並傾注心力，將關心事物及興趣於生活中多方面的延伸，以自己獨特的風格做為生活解析。

著作：《大玩LOMO與玩具相機-個性、有趣、自由自在的風格攝影》、《咖啡狂的筆記Coffee holic's note》

<<咖啡狂的筆記>>

書籍目錄

Prologue 我就是冒險型的咖啡狂
咖啡狂的日記以微甜的胃啜飲一口 | 這就是所謂3百元的幸福 | 與濾杯的初次相遇哈囉！

釘書機 | 煉乳啊！

我需要你 - from越南咖啡 | 喜歡咖啡 比起酒 比起菸 比起飯 | 簡單地享受超簡單的食譜 | 世上獨一無二的濃縮咖啡 | 你知道最棒的咖啡嗎？

| 炒吧炒啊，既香甜又美味 | 迷你電鍋烘焙探險隊 | 拋棄濃縮這個名稱的幻想 | 你們知道杯測嗎！

無限挑戰杯測體驗coffeeholic's gossip | 英國沒有三合一咖啡咖啡狂的manual - 手動滴漏咖啡來一杯世界上最好喝的咖啡 | 手動滴漏咖啡的誕生背景 | 一窺日本品牌 | 為了滴漏咖啡所做的準備，濾杯探索與濾器的個人看法 | 圓錐過濾器 手動滴漏咖啡使用法 | 為了貧窮咖啡狂的節儉購物訣竅 | 拒絕名牌！

廉價工具運用法 | 使用不需濾紙的滴漏咖啡組 | 古典的風格，Chemex咖啡壺使用法 | 香甜苦澀的魅力，越南咖啡 | 越南咖啡使用法 | 印度式濾杯使用法 | 介紹blue bottle coffee的真正滴漏法coffeeholic's gossip | 美國沒有美式咖啡，維也納沒有維也納咖啡咖啡狂的manual - 摩卡壺因為朋友的招待，開始了我與摩卡壺的緣份 | 濃縮咖啡機，是誰發明的呢？

| 摩卡壺使用法 | 特殊外型的那不勒斯倒裝壺 | 那不勒斯倒裝壺使用法 | 隨著喜好及味道的不同品嚐濃縮咖啡 | 濃縮咖啡變身無罪 | 與濃縮咖啡陷入愛河的牛奶 | 打奶泡的基本功，加熱牛奶 | 奶泡機使用法 | 從咖啡偏好中重新發現自我coffeeholic's gossip | 英國的茶文化歷史咖啡狂的manual - III 法式濾壓壺法式濾壓壺的故事 | 法式濾壓壺使用法 | 使用濾網過濾咖啡粉末 | 利用空氣壓力的活塞濃縮咖啡 | 愛樂壓咖啡製作機使用法 | 利用針筒製作濃縮咖啡 | 奢華的HandPresso | Presso使用法 | 以法式濾壓壺做出奶泡 | 以法式濾壓壺來製作卡布奇諾 | 既沒有法式濾壓壺，也沒有奶泡機！

就這樣放棄卡布奇諾嗎？

coffeeholic's gossip | 促進排泄的早晨咖啡咖啡狂的manual - IV 冰漏咖啡冰滴咖啡製作法 | 簡單的水滴漏萃取器 | 以免洗塑膠杯製作冰滴咖啡 | 冰滴咖啡其他活用法 | 以浸泡方法製作冰萃咖啡 | Toddy使用法 | 對冰滴咖啡的誤解與實情 | 在室溫下簡單萃取咖啡濃縮液的方法 | 放在冰箱裡熟成的Hario使用法 | 用茶包袋冷藏萃取的方法 | Kalita Ice & Hot 手沖組使用法 | 運用雙重濾杯製作冰咖啡 | 夏天實用的咖啡冰塊，製冰盒 | 為冰咖啡製作糖漿coffeeholic's gossip | 早上喝的咖啡與晚上喝的咖啡兩者間的差異咖啡狂的manual - V More coffee process 虹吸 / 賽風式咖啡壺 | Hario虹吸式咖啡壺使用法

| side-by-side 比利時咖啡壺 | 飯店或B&B早餐用的咖啡濾壺 | 重現古典美麗風味的法式滴漏壺 | 煮土耳其咖啡的方法 | 牛仔這樣喝！

| 為忙碌人所設計的超簡單微波爐咖啡coffeeholic's gossip | 一手咖啡一手啤酒，德國朋友的解酒法咖啡狂的General研磨 | 手動/電動研磨機 | 烘焙工具 | 咖啡的原產地種類 | 咖啡保存期間及保管方法 | 杯測

<<咖啡狂的笔记>>

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>