

<<顶级名店特调咖啡BOOK>>

图书基本信息

书名：<<顶级名店特调咖啡BOOK>>

13位ISBN编号：9789866239885

10位ISBN编号：9866239888

出版时间：2011-6

出版公司：楓葉社文化事業有限公司

作者：成美堂出版編集部 编辑，陈怡君 翻译

页数：127

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>

## <<顶级名店特调咖啡BOOK>>

### 内容概要

按照口味決定烘焙度

咖啡豆經過烘焙後才能展現出其獨特的風味。

烘焙程度會影響咖啡豆的風味，所以可以藉此調整出最適合自己的口味。

購買能夠趁新鮮喝完的分量

所謂的烘焙是將咖啡生豆加以烘焙，並透過烘焙改變咖啡的色澤與風味。

咖啡豆烘焙大致上可分「淺焙」、「中焙」、「深焙」三大類，但這三類無法將風味區分得更詳細，因此又再細分成Light

Roast ~ Italian Roast八種程度。

Light Roast、Cinnamon Roast稱為淺焙，Medium

Roast、High Roast、City Roast稱為中焙，Full City Roast、French

Roast、Italian Roast稱為深焙。

烘焙程度越淺、酸味越強，而烘焙程度越深、苦味越明顯。

這種變化方式可套用在大多數的咖啡豆上，因此可以透過烘焙程度來調整咖啡豆的風味。

只是，產自高地的阿拉比卡種中，有些咖啡豆品種即使深焙後還是能保留酸味，這些特殊狀況最好也能記清楚。

購買咖啡豆時最重要的是觀察豆子的外形。

正確烘焙後的咖啡豆應該是飽滿、色澤一致。

烘焙不良的咖啡豆很容易出現雜味。

咖啡豆烘焙後大概可以保鮮兩星期，購買時最好只買能趁新鮮喝完的分量。

<<顶级名店特调咖啡BOOK>>

作者简介

成美堂出版編輯部  
陳怡君

成美堂出版編輯部出版許多種生活類書籍。

## <<顶级名店特调咖啡BOOK>>

### 编辑推荐

本書特色 日本Amazon評價4.5顆星！

咖啡陪伴許多人度過工作、讀書、休閒的時光，尤其熬夜時更少不了它。

咖啡擁有獨特的香氣與醇厚風味，令許多人深深著迷，你是否想多瞭解它一點呢？

本書囊括了咖啡的基礎知識，如咖啡豆的產區、栽種方式、烘焙度，以及介紹深具特色的咖啡名店。

此外，也會詳細地介紹沖煮出好咖啡的技巧，包括了挑選咖啡豆、使用不同器具沖煮咖啡等。

即使是完全不懂咖啡的人，也能透過這一本「咖啡大全」來瞭解它！

<<顶级名店特调咖啡BOOK>>

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>