

《日本咖啡名店優質烘焙技術》

图书基本信息

书名：《日本咖啡名店優質烘焙技術》

13位ISBN编号：9789862517154

10位ISBN编号：9862517158

出版社：東販

作者：旭屋出版 編著

页数：131

译者：薛智恒

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《日本咖啡名店優質烘焙技術》

內容概要

本書最大的優勢就是刊載了採訪店家的烘焙資料，很有參考價值。
很難得的咖啡烘焙書籍。

《日本咖啡名店優質烘焙技術》

書籍目錄

- 1 處理[精緻咖啡]的烘焙程序
- 2 人氣店家的烘焙技術與想法
- 3 超小烘焙機的烘焙技巧
- 4 [優質咖啡]的常識
- 5 談談烘焙機的設置與排氣
- 6 咖啡烘焙機的購入指南
- 7 附錄

《日本咖啡名店優質烘焙技術》

精彩短评

- 1、都进2爆了..... 看看图片吧.....一爆前跑140度也是醉了 哈哈
- 2、日本人求同存异精益求精的态度值得我辈中国人学习
- 3、图片多，有曲线介绍了几家典型的日本咖啡店的烘焙风格和介绍，但是豆种并不多，大部分都是庄园豆

《日本咖啡名店優質烘焙技術》

精彩书评

1、此书介绍了日式烘焙的精华和机器的性能，并给出了一些咖啡豆的烘焙曲线。但是 . . . 这些曲线都是在富士烘焙机上的曲线，并不能模仿。对产地的了解，对生豆含水量以及回温点，升温控制，美拉德反应点的控制。烘焙度颜色的认知。朋友们可以做研究，并整理出烘焙的共性。有助于对咖啡豆的了解和烘焙的理解。

《日本咖啡名店優質烘焙技術》

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:www.tushu111.com