

《達人開課，教你手沖好咖啡》

图书基本信息

书名：《達人開課，教你手沖好咖啡》

13位ISBN编号：9789865973643

10位ISBN编号：9865973642

出版时间：2013-3-11

出版社：楓書坊

作者：旭屋出版MOOK

页数：124

译者：邱婉婷

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

《達人開課，教你手沖好咖啡》

內容概要

隨著現在喝咖啡的人口越來越多，不少咖啡迷也開始希望，能在自己家裡以手沖的方式，煮出一杯香濃的好咖啡。手沖的樂趣就在於，你可以依照自己喜歡的口感，調整出屬於自己獨特的咖啡，如果你從來沒試過、不知道該怎麼做？《達人開課，教你手沖好咖啡》將是你最好的指導老師。本書匯集了全日本23家特色咖啡店家的店主、手沖達人的經驗教學，這些店不只在經營上獨樹一格，連咖啡沖煮的手法也都與眾不同。例如一般都認為濾紙式手沖咖啡從注水開始大概需要花2-3分鐘的時間，但1925年創業的老店【炭火烘珈琲 皇琲亭】卻採用了一分鐘的簡單萃取法，煮出一杯喝起來乾淨無雜質、又爽口的好咖啡。快來跟這些老師們學習手沖咖啡的技巧吧！

《達人開課，教你手沖好咖啡》

書籍目錄

Cafe Bach	006
HIRO COFFEE大丸梅田店	011
炭火烘珈琲 皇琲亭	015
松屋咖啡本店	018
SAZA COFFEE本店	023
HORIGUCHI COFFEE千歲船橋站前店	029
只有咖啡的店CAFE DE L'MBRE	034
自家烘焙咖啡 HARMONY	040
御多福珈琲	046
豆香洞咖啡	051
CIRCUS COFFEE	056
樽珈屋	059
自家烘焙咖啡豆店 隱房	062
百塔珈琲	067
豆NAKANO	071
安布里珈琲	075
珈琲新鮮館 東林間本店	082
CAFE EFACON	087
cafe ggeno	092
自家烘焙咖啡 蘭館	095
COFFEE WINDY	098
廣屋珈琲店	103
王田珈琲專門店	108
不可不知.....	
個人掛耳包（單、雙側式）的作法	113
濾紙式手沖與滴濾機的變遷	121
手沖咖啡相關器材用品之產品導覽	118
編輯後記	128
器材索引	
濾紙式手沖	
Kalita	
炭火烘珈琲 皇琲亭	015
SAZA COFFEE本店	023
御多福珈琲	046
CIRCUS COFFEE	056
樽珈屋	059
KONO	
HORIGUCHI COFFEE千歲船橋站前店	030
自家烘焙咖啡 HARMONY	041
自家烘焙咖啡豆店 隱房	062
百塔珈琲	067
CAFE EFACON	090
三洋產業	
Cafe Bach	006
自家烘焙咖啡HARMONY	044
豆香洞咖啡	051
HARIO	

《達人開課，教你手沖好咖啡》

HIRO COFFEE大丸梅田店 011
彈簧濾架
珈琲新鮮館東林間本店 082
松屋式濾杯
松屋咖啡本店 018
Melitta
安布里珈琲 076
甜甜圈濾杯
豆NAKANO 072
金屬濾杯
豆NAKANO 074
安布里珈琲 080
法蘭絨手沖
SAZA COFFEE本店 024
HORIGUCHI COFFEE千歲船橋站前店 032
只有咖啡的店CAFE DE L'MBRE 034
CAFE EFACON 088
cafe ggeno 092
自家烘焙咖啡 蘭館 095
COFFEE WINDY 098
廣屋珈琲店 103
王田珈琲專賣店 108

《達人開課，教你手沖好咖啡》

精彩短評

- 1、讲的都是手冲滴滤咖啡，咖啡粉用的是混合种，怪不得不同咖啡师做出来的咖啡风味很不同，一个好的咖啡师得会调配出大众喜好的混合味道。不过我个三脚猫看了半天没看出有啥不同。黄金滤壶倒是第一次看到。日本不亏是挂耳咖啡发源地，书的最后讲了挂耳，竟然还有二耳三耳之分，长见识了。
- 2、标志一下在读，其实是想到过两天要还书了得快点煲完
- 3、日式手冲令人叹为观止
- 4、日式烘焙配搭
- 5、不明亦不觉厉.....果然不愧为令人发指的岛国基因（其实我是来围观杯碟的）
- 6、每家都有自己的独到方法，不愧是日本人玩手冲。
- 7、好像各种方法很大差异，要试试才能体会。
- 8、1.下次订豆子只要磨中粗颗粒就好；2.也许可以不用温度计；3.再观察看看为啥闷蒸发不起来
- 9、控不住水流的手残党只能慢慢练了，国内的手冲似乎也越来越热的感觉
- 10、3.5。手冲流派好多，但为何都喜欢深烘豆？
- 11、日本真是全民手冲咖啡的国度，难怪muji也卖滤壶
- 12、非常图文并茂的一本咖啡书籍，很实用，尤其是最后面的一些专题
- 13、读于2016年
- 14、超出了我现有的咖啡经验，云里雾里，忐忑不安，打算重读，希望有朝一日能融会贯通
- 15、比较适合中深焙的豆子，毕竟是日本人的习惯，可以参考，也可以试着做一下。

《達人開課，教你手沖好咖啡》

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