

《咖啡師Barista(03)》

图书基本信息

书名：《咖啡師Barista(03)》

13位ISBN编号：9787702267232

出版时间：2015-9-16

作者：室永供未,花形怜

页数：198

译者：黃翊頻

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

內容概要

也許你還不了解，何謂頂級的咖啡之道——

《咖啡時光》原作者花形伶又一本格派咖啡漫畫！

幸福的午後時光，從遇到一本好書以及一杯好咖啡開始。

讓你開啟義式咖啡的新世界！

各界人士、人文現烘咖啡館聯合推薦

illy咖啡總經理 - 張國駿、咖啡王子 - 張仲倫、國際義大利咖啡品鑑學會-台灣分會(IICT)、AB House 義式私房料理、Artista Perfetto、cama現烘咖啡專門店、The Who Cafe 框影、山狗大咖啡館、六丁目cafe。

故事簡介

終於開始進行國際咖啡師大賽 - 世界咖啡師冠軍杯的預賽了。

可是被挑選出來的參賽者們卻面臨了困難到讓人想棄權的考題，

香樹他會怎麼做呢...！？

章回介紹

episode.18 預賽

不同的產地會孕育出不同的美味個性～

從咖啡的本質 - - 咖啡豆來判斷品種吧！

episode.19 預賽

W B C C 的第二關...從濃縮咖啡中判斷出適合種咖啡豆！

口感、香氣、酸度等等，微妙的差異都是不同出身的最佳證明。

episode.20 充滿回憶的虹吸式咖啡壺

與家人的回憶和約定，都從母親的那一杯拿鐵瑪奇朵開始

無論多麼痛苦或傷心，只要喝下那不可思議的一杯，心中就會充滿了幸福的感覺。

episode.21 媽媽的遺物

第一次煮濃縮咖啡的契機，以及溫柔體貼他人的心意，

用一杯清涼的香蕉摩卡冰沙來表達吧！

episode.22 隨心所欲的咖啡

黑咖啡才是王道？

不喜愛苦味的客人要如何品嚐咖啡的美味呢？

讓香樹來告訴大家咖啡與砂糖的最佳搭配方式。

episode.23 episode.20 惡魔的一杯

拉花技術不止考驗咖啡師的技巧，更考驗了美術天份。

沒有滿分的話，就用「笑容」來補足缺少的那部份吧！

episode.24 手的力量

決定咖啡口味的四大要素「4個M」

Miscela...咖啡豆的品種

Macinatura...咖啡豆的研磨方法

Macchina...咖啡機

Mano...咖啡師的技術

而「Mano」就是義大利語「手」的意思，用手的力量對咖啡施加好喝的魔法吧！

episode.25 咖啡吧的待客之道

每個人享受咖啡的方法各有不同，

如何在正統的義大利咖啡吧，和亞洲人習慣的西雅圖連鎖店口味取得完美平衡呢？

episode.26 咖啡鑑定土的作法

100公克賣8000圓的「夢幻之豆」到底是？

由咖啡鑑定士精選的高級咖啡豆能否帶領香樹通過W B C C的考驗！

《咖啡師Barista(03)》

作者簡介

室永供未 Muronaga Kumi

10月9日生，新潟縣出身。

漫畫家。東京藝術大學在學中，於『YOUNG KING』月刊(少年画報社)中以漫畫創作「ナナミゆく!!」出道，代表作為《CUT～活人～》(小學館)。

最喜歡的咖啡豆為印尼國寶咖啡豆「托那加(Toraja)」。

花形怜 Hanagata Rei

12月9日生，東京都出身的漫畫原作者。

代表作有：《起司時光》、《咖啡時光》、《中華少女》等。

喜歡的咖啡為DEL SOLE的卡布奇諾。

《咖啡師Barista(03)》

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