

《頂級咖啡師專業養成研習》

图书基本信息

书名：《頂級咖啡師專業養成研習》

13位ISBN编号：9789865957834

10位ISBN编号：9865957833

出版时间：2013-9-11

出版社：瑞昇文化事業(股)公司

作者：永瀨正人

页数：104

译者：蔣佳珈

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

《頂級咖啡師專業養成研習》

內容概要

偶然喝到一杯令人難以忘懷的好咖啡，
因此決定成為咖啡師……

能夠讓人念念不忘，甚至影響一個人的職業生涯，咖啡的獨到魅力不容小覷。深受咖啡所吸引，以推廣咖啡文化為使命的Barista們，究竟是在什麼契機下進入這一行，而他們又是如何精進自己技能呢？在日本有許多由專業咖啡師引領、舉辦的咖啡研習營。包括由在世界咖啡師大賽獲得優勝的門脇兄弟所主持的「strada專業研習營」，教授濃縮咖啡機的使用方式。以及由經營廚房器具進口銷售的FMI公司所舉辦，濃縮咖啡的基礎知識和實際手作義大利濃縮咖啡講座。FBC國際公司的「萃取研習」課程中，特別聘請實際深入咖啡產地進行咖啡豆採購的土屋浩史先生擔任講師，進行實際萃取技術以及和產地相關資訊的研習課程……等。書中將現場的活動情況，以及重點講解，以圖文搭配的方式記錄下來。

此外，本書將藉由第一手的訪問，紀錄下日本咖啡師們，學習煮咖啡的經過與心路歷程，並收錄各家人氣咖啡館開業全紀錄。讓讀者對於日本咖啡店經營的生態有一個初步的概念。

翻開本書，一起來看看，來自日本的Barista對咖啡的追求與嚮往。

來認識這些純粹煮咖啡的人們吧！

《頂級咖啡師專業養成研習》

書籍目錄

REPORT ON BASISTA SEMINAR

4 咖啡師育成專業研習 以專業對象為主的咖啡研習

5 strada研習 (LUCKY-CREMAS股份有限公司)

8 UCC咖啡學會

專業級課程 平日密集課程 (UCC HOLDINGS 株式會社)

11 咖啡師專業研習

義大利濃縮咖啡講座 (FMI株式會社)

14 萃取技術研習 (FBC國際公司)

17 專業級濃縮咖啡研習 (小川咖啡株式會社)

20 Saeco濃縮咖啡研習 專業級咖啡師培育課程 (富士產業株式會社)

MYLATTE ART & MIND

23知名咖啡師的技術和目標

24 Unir 長岡天神店 山本知子 小姐

25 Unir 長岡天神店 中村真悟 先生

28 Unir 本店 內田利夫先生

29 WEEKENDERS COFFEE 金子將浩 先生

32 BAR ISTA 野理史昭 先生

33 Shakers cafelaunge + 下村奈央 小姐

36 Shakers cafelaunge HERBIS ENT店 高橋英昭 先生

37 BAR ZUMACCINO東 弘和 先生

40 Bar Rio八木俊匡 先生

41 Cafe one 本店 小山 真 先生

44 Cafe one 本店 新井章久 先生

45 Doubletall 原宿店 村井笑美 小姐

48 Doubletall 澀谷店 大越智行 小姐

49 Doubletall 澀谷店 笠原 亮 先生

52 CAFERISTA 奧平雄大 先生

53 ESPRESSO & BAR LP 橫田雄介 先生

56 CAFFE VITA 門脇理砂 小姐

57 Blenz Coffee 青山花茂店 小塚孝治 先生

60 Blenz Coffee 川崎廣場店 高山久美 小姐

61 Blenz Coffee 汐留市中心店 石井美奈 小姐

64 BARISTA TOOL BOX

69 IMPROVEMENT 咖啡師的待客強化書

81 SET UP CAF é 咖啡師獨立開業全紀錄

82 PART OF COFFEE (愛知・名古屋)

87 BAR BIS Da Boboli (東京・代官山)

92 presto coffee (愛知・名古屋)

97 猿田彦咖啡 (東京・惠比壽)

102 打工假期 in MELBOURNE 咖啡師體驗記 大西正紘

112 EDOTOR'S IMPRESSIONS

112 WHAT'S ON THE COVER ?

《頂級咖啡師專業養成研習》

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