

《经典咖啡手册》

图书基本信息

书名：《经典咖啡手册》

13位ISBN编号：9787534547508

10位ISBN编号：7534547504

出版时间：2006-1

出版社：江苏科学技术出版社

作者：小池康隆

页数：175

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

《经典咖啡手册》

内容概要

本书作者小池康隆先生，是日本专业咖啡协会培训委员会副委员长、日本咖啡名人。作者以其长年专业从事咖啡经营的丰富知识和经验，详尽介绍了咖啡的种植、加工、烘焙、冲泡以及咖啡杯具等知识，语言通俗易懂，图文并茂，对普及咖啡知识很有帮助。

《经典咖啡手册》

书籍目录

前言译者序
前言：与咖啡共度好时光
烘焙研磨创制冲泡调配品尝
Part1：追求自己的品味探求咖啡新口味
烘焙咖啡豆的选购
烘焙豆的泡沫鉴别
研磨要领
研磨粗细分“级”
烘焙豆的保存方法
冲泡办法
纸滴滤式冲泡法
绒布滴滤式冲泡法
虹吸式冲泡法
直火式然馏咖啡冲泡法
蒸馏咖啡机冲泡法
咖啡机冲泡法
冰咖啡冲泡法
荷兰式咖啡冲泡法
越南式咖啡冲泡法
土耳其式咖啡冲泡法
渗滤式咖啡冲泡法
咖啡杂学：何时、何地、谁发明咖啡
Part2：发掘独特口味
独特的口味从咖啡豆开始挑拣
出生豆中混杂的缺陷豆
烘焙之前烘焙程度分八级
烘焙器具介绍
烘焙操作方法
学会杯试
咖啡杂学：速溶咖啡及易拉罐装咖啡的诞生
Part3：咖啡豆的奥秘
Part4：享受花式咖啡
Part5：咖啡器具介绍
Part6：咖啡栽培的尝试

精彩短评

- 1、开了眼了，还有冷泡法
- 2、咖啡知识普及，而已
- 3、有料，如果不是领域偏窄就收了。
- 4、补补功课
- 5、读书的时候特别喜欢咖啡，喜欢咖啡浓浓的香气。后来断了咖啡，因为说喝太多咖啡因不好。这段时间，又重新买来咖啡喝，还是非常爱。就是这么奇怪，忘记它的本身，成为一种热爱。
//曾经梦想有一间咖啡店，店名都想好了。店不大，也不搞排场，有舒适的沙发，也有简洁的桌凳，有吧台，有书架，书架上的书可以阅读，可以带走，只要你记得还，而我亲手调咖啡。
//希望有一天可以实现。
- 6、权作入门。冷泡咖啡要试验起来！
- 7、算是初级入门必读吧
- 8、多年前看了才增加的咖啡知识，值得推荐！可以经常多次再读！
- 9、生活与生活原本没有什么不同，是人心令其两样。
- 10、内容还不错

《经典咖啡手册》

精彩书评

1、日本人做每件事情似乎都拿出完美主义者的劲头来。写此书的作者亦如是。虽说被取名为某某手册，页数不过区区175页，握在手里是完全是一本薄薄的小册子，可是其中资讯含量却实打实的重称。严肃的说一点水分都无。和国内常见的动不动厚得让人拿着想骂娘的相关书籍相比，后者给前者提鞋的资格都无。书籍涉及咖啡豆的种类、产区及品牌、收获方式、购买事项、烘焙方法、研磨、浸泡方式等作了详细说明。作者小池康隆先生是专业的咖啡人士。这本册子当然十分专业。可是又很亲民，咖啡入门级爱好者读起来不会觉得艰涩，反而受益良多。

《经典咖啡手册》

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