

《田口护精品咖啡大全》

图书基本信息

书名：《田口护精品咖啡大全》

13位ISBN编号：9787537561710

出版时间：2014-5-1

作者：田口护 (Taguchi mamoru)

页数：214

译者：唐晓艳

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

《田口护精品咖啡大全》

内容概要

精品咖啡是一个专有名词，有着严格的定义。不同产区的地理环境、气候特征和种植传统所形成的“地域特色”是精品咖啡的灵魂。精品咖啡是“好生豆、好烘焙、好萃取”三位一体的高品质咖啡，它包含了生豆处理工艺、烘焙工艺和萃取工艺三个关键环节。本书从精品咖啡的由来到原料到品种、烘焙的技巧、咖啡豆的辨别等方面都进行了详细的讲解，所介绍的咖啡豆辨识与烘焙方法非常专业、实用。同时，本书配以大量精美的实物照片，以清晰的阅读方式和专业的知识结构让喜爱咖啡的读者更充分地了解和认识精品咖啡、精品咖啡豆的不同属性以及与食品搭配饮用的方法。

《田口护精品咖啡大全》

作者简介

田口护 (Taguchi mamoru) ,1938年出生于日本北海道札幌市 (一个拥有北海道数一数二的锅炉设备公司的城市) ,在六男三女中排行最小。从北海道高中毕业后升入国学院大学深造, 后与好配文子结婚, 婚后在现居住地开了“巴哈咖啡馆”。1972年开始自行烘焙咖啡豆, 迄今为止访问过60多个咖啡生产国以及欧美等国家。自2009年起, 担任日本精品咖啡协会副会长。著作有《专家指导的讲究咖啡》《咖啡品鉴大全》等。

监修, 旦部幸博 (Tanbe Yukihiro) ,医学博士。1969年出生于日本长崎县。在京都大学修完药学研究科之后攻读博士课程, 期间担任滋贺医科大学助教, 现在为该大学讲师。在咖啡方面造诣颇深, 创建网站“百咖苑”。 (<http://sites.google.com/site/coffeetambe/>)

《田口护精品咖啡大全》

书籍目录

知识篇 关于精品咖啡的种种	7
什么是精品咖啡	10
精品咖啡上市之前	18
精品咖啡的美味	38
技术篇 精品咖啡的烘焙	49
系统咖啡学	52
精品咖啡的四大种类	56
四大烘焙法	64
精品咖啡的烘焙度	76
烘焙最佳时间范围	80
烘焙时巧用精品咖啡的特性	88
烘焙案例研究	98
杯测	116
精品咖啡的萃取	136
实践篇 精品咖啡的销售	141
1. 精品咖啡的采购	144
.....	

《田口护精品咖啡大全》

精彩短评

- 1、只是单纯想看看日本人对咖啡这个舶来品的看法和处理。意料之中，作者的讲解和态度几乎快拉我入坑了。
- 2、果然是大师级的，好书。
- 3、专业，尤其体现在烘焙、杯测等环节。
- 4、已经属于咖啡界的高阶书了。
- 5、很有诚意的咖啡干货，不带一点矫揉造作的文艺感。
- 6、一本适合开店或自己焙豆子的咖啡爱好者看的书，讲生豆和烘焙比较全面详细，其他的简单介绍了一下。
- 7、大部分介绍烘焙的知识，帮助提升对咖啡豆的了解和分类。想批评一下这个版本的编辑和校对，内容好多小错误，有些甚至整页的大图都放错了，河北科学技术出版社，差评。
- 8、细致全面
- 9、关于艺伎的篇幅很多，哪天去日本希望体验一下巴哈咖啡
- 10、内容没话说专业严谨 可惜出版社太差 各种错字 排版也不怎么好
- 11、这是一本印得有点太过好看的工具书。
- 12、本书里面全是干货，自己去阅读吧。
- 13、和咖啡品鉴大全不同的是，这本书重点说明了精品咖啡在定义、精制、烘焙以及采购销售上的不同之处，尤其在烘焙方面，田口护老师毫无保留的分享了自己多年以来的实战经验和心得。不得不提的是，文字之下，最为重要的是老师踏实、宽广的心态，传递给了我无穷而坚实的力量。

《田口护精品咖啡大全》

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