

# 《顶级名店特调咖啡BOOK》

## 图书基本信息

书名：《顶级名店特调咖啡BOOK》

13位ISBN编号：9789866239885

10位ISBN编号：9866239888

出版时间：2011-6

出版社：楓葉社文化事業有限公司

页数：127

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](http://www.tushu111.com)

## 内容概要

按照口味決定烘焙度

咖啡豆經過烘焙後才能展現出其獨特的風味。烘焙程度會影響咖啡豆的風味，所以可以藉此調整出最適合自己的口味。

購買能夠趁新鮮喝完的分量

所謂的烘焙是將咖啡生豆加以烘焙，並透過烘焙改變咖啡的色澤與風味。咖啡豆烘焙大致上可分「淺焙」、「中焙」、「深焙」三大類，但這三類無法將風味區分得更詳細，因此又再細分成Light Roast ~ Italian Roast八種程度。Light Roast、Cinnamon Roast稱為淺焙，Medium Roast、High Roast、City Roast稱為中焙，Full City Roast、French Roast、Italian Roast稱為深焙。

烘焙程度越淺、酸味越強，而烘焙程度越深、苦味越明顯。這種變化方式可套用在大多數的咖啡豆上，因此可以透過烘焙程度來調整咖啡豆的風味。只是，產自高地的阿拉比卡種中，有些咖啡豆品種即使深焙後還是能保留酸味，這些特殊狀況最好也能記清楚。

購買咖啡豆時最重要的是觀察豆子的外形。正確烘焙後的咖啡豆應該是飽滿、色澤一致。烘焙不良的咖啡豆很容易出現雜味。咖啡豆烘焙後大概可以保鮮兩星期，購買時最好只買能趁新鮮喝完的分量。

# 《顶级名店特调咖啡BOOK》

## 作者简介

成美堂出版編輯部 成美堂出版編輯部出版許多種生活類書籍。 陳怡君

# 《顶级名店特调咖啡BOOK》

## 编辑推荐

**本書特色** 日本Amazon評價4.5顆星！ 咖啡陪伴許多人度過工作、讀書、休閒的時光，尤其熬夜時更少不了它。咖啡擁有獨特的香氣與醇厚風味，令許多人深深著迷，你是否想多瞭解它一點呢？ 本書囊括了咖啡的基礎知識，如咖啡豆的產區、栽種方式、烘焙度，以及介紹深具特色的咖啡名店。此外，也會詳細地介紹沖煮出好咖啡的技巧，包括了挑選咖啡豆、使用不同器具沖煮咖啡等。即使是完全不懂咖啡的人，也能透過這一本「咖啡大全」來瞭解它！

# 《顶级名店特调咖啡BOOK》

## 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](http://www.tushu111.com)