

# 《究极咖啡》

## 图书基本信息

书名：《究极咖啡》

13位ISBN编号：9787555232383

出版时间：2016-4

作者：丑小鸭咖啡师训练中心

页数：156

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)

# 《究极咖啡》

## 内容概要

**【内容简介】**想要在每一次冲煮咖啡时，都保持稳定的好品质吗？看遍坊间许许多多的咖啡教学书，你确定学对了吗？不论你是专业咖啡师傅，还是喜爱在家自己冲煮的咖啡控，都应该具备咖啡基本功和正确萃取观念，这样，才能煮出一杯专业的好咖啡！

### **【本书特色】**

专业解说文字搭配大量实际操作照片，让读者可以充分了解咖啡专业知识。

详尽的步骤插图，让每一个咖啡冲煮环节都清楚地呈现。

咖啡爱好者的完全实战手册，品鉴咖啡的终极指南

以科学怪人的目光挑剔每一颗咖啡豆，让你“知其然更知其所以然”。

经典的咖啡师四堂必修课，让您慢慢拥有一间属于自己的咖啡店。

# 《究极咖啡》

## 作者简介

丑小鸭咖啡（Ugly Duckling Barista Training Center）丑小鸭咖啡师训练中心的创办者Silence在台湾咖啡领域里具有相当的知名度，他曾在美国德州的Cuvee Coffee接受系统化的Barista训练，并积极参与UBC、SCRBC等当地区域性的咖啡竞赛。如今，他将这套完整且系统化的教学体制与经验整理成书，通过详细的阶级课程将专业知识、操作技巧、冲煮细节等分享给每个热爱咖啡的朋友。

## 书籍目录

推荐序.....	002
Chapter 1 基本杯测.....	008
杯测的定义.....	012
杯测工具简介与作业准备.....	013
流程简介.....	014
基本啜吸技巧说明.....	014
Chapter 2 法国压.....	020
Chapter 3 意式浓缩.....	030
1.粉量.....	033
2.填压.....	038
3.萃取.....	045
4.颜色.....	052
Chapter 4 拉花.....	056
1.拉花钢杯.....	059
2.温度计.....	060
3.半湿毛巾.....	060
4.咖啡杯.....	061
5.牛奶.....	062
什么是好的奶泡？.....	063
打奶泡练习.....	069
拉花练习.....	076
LATTE ART 拉花实例.....	084
Chapter 5 比赛.....	114
漫谈咖啡大师比赛.....	116
WBC世界咖啡大赛评分表.....	119
以获取高分为目标的意式浓缩练习.....	123
15分钟是多久？作者的经验分享.....	134
Chapter 6 手冲.....	136
手冲所使用的工具.....	139
原理概述.....	145
手冲壶的基本练习.....	146

# 《究极咖啡》

## 精彩短评

1、原来奶泡是因为蛋白质附着在气泡上，脂肪随后再附着黏起来就形成了。咖啡的打奶泡和拉花挺好玩的。

2、豆水比例、水温手法、奶泡拉花，最难的还是手冲啊.....

上图参外

# 《究极咖啡》

## 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)