

《花式咖啡独家配方》

图书基本信息

书名：《花式咖啡独家配方》

13位ISBN编号：9787501950690

10位ISBN编号：7501950695

出版时间：2006-1

出版社：中国轻工业出版社

作者：（日）旭屋出版

页数：95

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

《花式咖啡独家配方》

内容概要

花式咖啡独家配方，ISBN：9787501950690，作者：（日）旭屋出版编；丁玲译

《花式咖啡独家配方》

书籍目录

HOT花式咖啡度月桥马诺尼柯拉丘秋天的卡布奇诺【特别策划】制作创意卡布奇诺的基本技术蛋黄糖浆咖啡咖啡摩卡沙诺芳香卡布奇诺ICED冰杏仁咖啡夏之幻顶级Espresso冰蜂蜜肉桂拿铁冰蓝莓拿铁坚果仁糖浆咖啡香蕉冰摩卡薄荷咖啡冰草莓拿铁LAYERD STYLE黄昏假日情人香草15克力希望午后糖衣栗子SHAKE柯西冰咖啡冻山峰焦糖拿铁奶昔诱惑冰冻栗子FLOAT漂浮果冻抹茶拿铁伯朗峰红豆咖啡明尼苏达蓝莓冰冻咖啡杏仁巧克力咖啡OTHERS冰品卡斯塔那COFFEE COCKTAIL用Espresso做成咖啡鸡尾酒红叶咖啡利口酒卡布奇诺爱尔兰咖啡阿波罗摩卡·卡巴·阿弗加特摩卡榛果鸡尾酒阿莫雷杰特那吉拿铁朗姆拿铁冰淇淋为本书提供咖啡的名店介绍调配完美Espresso的4大法则花式咖啡基础知识花式咖啡的制作机器&食材指南

《花式咖啡独家配方》

章节摘录

渡月桥 这是一道能充分表现东京美丽风景的咖啡，相当有意境。把肉桂卷饼视 作桥，呼应了岚山的“渡月桥”。而肉桂卷饼中肉桂的香味和Espresso非常 搭配。由于混合了豆沙馅，因此Espresso要冲泡得浓稠些，如此味道才能保 持平衡，这是融合了咖啡和日式素材而形成的一款非常有趣的饮品。

材料 肉桂卷饼 2片 豆沙馅 20克 咖啡粉 15克 装饰用烤卷饼 1片 罗勒叶片 1片

做法 1 把肉桂卷饼放入钵内磨成粉状(图A)。 2 把豆沙馅放入容器中，从上面注入用15克咖啡粉萃取出的20毫升Espresso(图B、图C)。 3 在2中加入粉状卷饼(图D)，用汤匙将其混合成泥状(图E)。 4 以15克咖啡粉萃取出60毫升的Espresso制作成奶泡。 5 在3中注入4的Espresso，用汤匙混合均匀。 6 把5倒入鸡尾酒杯(图F)，摆放装饰用的烤卷饼。 7 注入奶泡(图G)，上面装饰罗勒叶片。

《花式咖啡独家配方》

媒体关注与评论

书评 喜欢喝咖啡吗？想对不同口味的咖啡有所品尝吗？不如自己DIY一下。只要根据本书提供的配方制作，一定能调配出口味丰美的特色咖啡。这些配方由14位名店咖啡调配师独家提供，制作方法绝对安全，你大可以放心使用。

《花式咖啡独家配方》

编辑推荐

喜欢喝咖啡吗？想对不同口味的咖啡有所品尝吗？不如自己DIY一下。只要根据本书提供的配方制作，一定能调配出口味丰美的特色咖啡。这些配方由14位名店咖啡调配师独家提供，制作方法绝对安全，你大可以放心使用。 14位名店咖啡调配师独门配方，独享Espresso的深邃口感。

《花式咖啡独家配方》

精彩短评

- 1、封面错误
- 2、想起了在kubrick打工的时候，fanny现在当了主管，Mos是个高手，打奶泡的时候姐还会帮着拆牛奶包。。。生活也是这样吧，道具准备好了，只要一步接一步就会很好了。

《花式咖啡独家配方》

章节试读

《花式咖啡独家配方》

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