第一图书网, tushu007.com

<<精品咖啡学（下）>>

图书基本信息

书名：<<精品咖啡学（下）>>

13位ISBN编号：9787104037644

10位ISBN编号：7104037640

出版时间：2012-9

出版时间：中国戏剧出版社

作者：韩怀宗

页数：270

字数：170000

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：http://www.tushu007.com

内容概要

历时3年，笔耕40万字，台湾咖啡界老顽童韩怀宗穷尽所学，解析最新的国际咖啡流行趋势，介绍最完整的咖啡品种、产地，剖析名豆，教战杯测及冲煮实务，是重度咖啡爱好者的完全教战手册！
历时3年，笔耕40万字，台湾咖啡界老顽童韩怀宗穷尽所学，解析最新的国际咖啡流行趋势，介绍最完整的咖啡品种、产地，剖析名豆，教战杯测及冲煮实务，是重度咖啡爱好者的完全教战手册！
。

作者简介

韩怀宗：
东吴大学英文系毕业，1986年进入联合报系担任《美国新闻与世界报导》中文版编辑，并转任联合报国际新闻中心编译，直至2003年退休。
1998年兼任西雅图极品咖啡产品副总至2002年止，协助产品开发并编写教育月刊《Coffee Times》。

任职《美国新闻与世界报导》期间，因与美方编辑部时差问题，养成熬夜喝咖啡提神的习惯。
起初喝即溶咖啡，但喝来乏香苦口，于是自力救济，自己烘咖啡豆，犒赏味蕾，不自觉玩起咖啡，并大量搜集国际咖啡资讯，研究咖啡烘焙与冲泡，至今已届三十年，堪称中国台湾地区咖啡界的老顽童。
目前担任碧利咖啡实业顾问及相关咖啡教学工作。

著有《咖啡学：秘史、精品豆与烘焙入门》，并有译作《Starbucks：咖啡王国传奇 》、《咖啡万岁：小咖啡如何改变大世界》。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

Chapter.1　从喝一杯咖啡开始：尽享千香万味
Chapter.2　认识咖啡的魔鬼风味：瑕疵豆与缺陷味
Chapter.3　杯测概论：为咖啡评分
Chapter.4　咖啡风味轮新解：气味谱
Chapter.5　咖啡风味轮新解：滋味谱
Chapter.6　金杯准则：历史和演进
Chapter.7　金杯准则：萃出率与浓度的美味关系
Chapter.8　如何泡出美味咖啡：基础篇
Chapter.9　如何泡出美味咖啡：手冲篇
Chapter.10 如何泡出美味咖啡：赛风＆聪明滤杯篇

章节摘录

版权页： 插图： 虽然林格所绘的风味轮，将松脂香以及无尾熊最爱的尤加利叶等辛呛味，归类为干馏作用的香气。
但这类辛香味并非深焙的专利，尚未进入二爆的中焙亦常出现。
最近美国杯测界就为哥伦比亚南部产区娜玲妞（Narino）、胡伊拉（Hufla）的“超凡杯”优胜咖啡，以及萨尔瓦多国宝品种帕卡玛拉（Pacamara）、夏威夷柯娜和林东曼特宁，时而有松香味（Piney），而且洪都拉斯知名庄园豆亦有尤加利树的香气，大惑不解，经专家热烈讨论后，最后结论是，这些咖啡庄园说巧不巧，皆有种松树、杉树或尤加利树，这可能是松杉香气的来源。
但仍有专家不相信咖啡树附近种了松、杉、樟脑或尤加利树，辛香成分会被咖啡种子吸收，而且经过烘焙后，居然成为挥发性香味，被鼻子闻出。
此议题又为浪漫咖啡香添增几许惊奇。
松脂香究竟该加分或扣分？
业界亦有不同声音，有人认为松节油是恶心的杂味，但另有人认为似有若无的松杉香可增加层次感。
持平而论，咖啡淡雅的松杉香气只要不呛鼻，并非不好。
要知道咖啡豆本身是硬质的纤维质，多少会有木头味或纸浆味，巴西平地的大宗商用豆就有此问题，反观1，500米以上的优质阿拉比卡豆，冲泡后散发清淡温馨的家具松杉香，总比陈腐的朽木味更令人惊喜吧！
至于深焙豆恼人的碳化烟呛味，多半来自银皮或纤维的碳化粒子堆积豆表所致，另一部分来自高分子量的挥发性杂环化物以及酚类化合物。
因此，干馏作用打造的树脂香、辛香以及碳化气味中，只要焦呛味有效控制，进而凸显淡雅的松香、雪松、冷杉香，甚至松节油微微的酒气，就应该给予掌声才对。
以上是烘焙进入二爆后，干馏作用与梅纳反应的“气味谱”，看来挺吓人，居然有松脂味和碳化味，然而，二爆后的中深焙至深焙，因酸味较低，却是普罗大众最能接受的烘焙度，台湾地区南部尤其明显，浅中焙的酸香韵在南部怕酸不怕苦的咖啡市场，并不吃香。
虽然近年欧美吹起精品咖啡“第三波”旋风，以较浅的中焙至中深焙为主，很少烘焙到二爆尾的深焙（Agtron#30～40）或二爆结束（Agtron#20～30）的重焙，但是二爆尾的烘焙度却是十多年前精品咖啡“第二波”的绝活，豆表油亮亮的，技术好的话，不但不焦苦，还散发醇酒与松脂的甜呛味，近似香蕉油（醋酸异戊酯）、树脂、香杉或肉豆蔻的呛香，又如同居家松木家具的温馨香气，每逢寒冬，一杯在手，温暖上心头。
美国西雅图知名的Caffe D'arte堪为此呛香的典型，萃取出来的浓缩咖啡会有酒气与杉柏的香味，煞是迷人。
最近科学家发现中深焙与深焙咖啡的浓郁香气，不是来自蔗糖的焦糖化，而是来自生豆厚实细胞壁结构的多糖类纤维素，这才是孕育硫醇化合物（Mercaptan compounds）的“温床”，而硫醇化合物则是熟豆散发浓香与酒气的主要来源。

编辑推荐

《精品咖啡学(下):杯测、风味轮、金杯准则,咖啡老饕的入门天书》聚焦于鉴赏、萃取与金杯准则三大主题，作者（韩杯宗）以十章逐一论述。

第一图书网, tushu007.com

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:http://www.tushu007.com