

<<完全咖啡知识手册>>

图书基本信息

书名：<<完全咖啡知识手册>>

13位ISBN编号：9787501988228

10位ISBN编号：7501988226

出版时间：2013-4

出版时间：中国轻工业出版社

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>

<<完全咖啡知识手册>>

书籍目录

第一章煮出真正好喝、无与伦比的咖啡的方法 咖啡豆是怎么制作出来的？

咖啡豆，就要这样选 不同的烘焙手法，展现出截然不同的风味 依据烘焙度和萃取器具，使用不一样的研磨方式 试着在家挑战手工烘焙的乐趣 煮出原创配方的综合咖啡 听听咖啡达人怎么说——冲煮香醇咖啡的方法（滤纸冲泡法 / 法式滤压壶 / 法兰绒滴漏法 / 虹吸式萃取法） 了解水质造成的咖啡口感差异 了解砂糖的背景，扩展咖啡的世界 哪些奶精可以和咖啡相互搭配？

初探咖啡杯的奥妙师姐 享受冰咖啡的4种方法 咖啡师嫡传技法！

在家煮出地道的大师风味 自由自在地调配花式咖啡 冲煮器具决定了咖啡的味道 咖啡达人的咖啡生活

第二章了解世界咖啡产地的特色 巴西 / 哥伦比亚 / 巴拿马 / 危地马拉 / 哥斯达黎加 / 萨尔多瓦 / 埃塞俄比亚 / 坦桑尼亚 / 肯尼亚 / 卢旺达 / 也门 / 印度尼西亚 / 东帝汶 / 牙买加 / 多米尼加 / 夏威夷 第三章不为人知的乐趣——咖啡的深奥世界 一探咖啡的千年悠久历史 能和咖啡相处甚欢的38个小常识 好像知道又不太确定？

45个与咖啡相关的专有名词

<<完全咖啡知识手册>>

章节摘录

版权页：插图：好喝咖啡的10大法则 在我们每天喝的那杯咖啡中，究竟隐含了多深奥的世界呢。生产于“咖啡带”地区，从各个热带国家运来的咖啡豆，随着烘焙、研磨或冲泡的方式不同，而改变了口感。

还有咖啡与水、砂糖、牛奶之间的搭配……现在就把咖啡的精髓毫无遗漏地介绍给各位。

法则1好喝的咖啡首先从咖啡豆的选择开始 一般来说，在咖啡用品店就可以看到咖啡原豆。

大家是否知道，其实咖啡豆并不是咖啡树的果实，而是咖啡树的种子呢？

咖啡豆是长在一种称为“CoffeeCherry”的咖啡树上，将完整果实去除果肉后所得到的种子。

现在就来一同了解咖啡栽培的方法、精制的方式以及各地的咖啡豆品种，探索咖啡世界的奥妙。

此外，根据产期不同，咖啡的味道也会有所差异，各个产地也有不同的特性。

不一样的品种，味道就完全不同，因此选择咖啡豆的眼光极为重要。

（ P14）法则2烘焙和研磨方法是决定口感的关键所在 从世界各国运来的咖啡豆，经过烘焙的手续后，还有一项称为“GRIND”的研磨手续。

到了第一次“冲煮咖啡”的过程时，可以发现咖啡豆已经加工变成了粉状。

除了分成8个等级的烘焙度差异外，研磨时还有配合冲煮器具分成极细研磨、中度研磨以及粗糙研磨等，还有在家里就能自行DIY的手工烘焙法、原创配方的综合咖啡制法等——所有影响咖啡口感的关键，都在这里集中介绍。

（ P28）法则3用4种冲煮法来诠释咖啡的魅力 收集到最棒的咖啡豆之后，就到了冲煮咖啡的阶段。在本书中，将会邀请咖啡的达人来传授4种不同的咖啡冲煮方式。

简易而受到欢迎的滤纸冲泡法、最近大为流行的法式滤压法、能够煮出咖啡独特性的法兰绒滴漏法，还有像是在做科学实验的虹吸式萃取法，这里网罗了咖啡冲煮法中最细腻的进行步骤。

平常随手泡出来的咖啡，只要稍微掌握一些诀窍或关键，味道就会大不相同。

请务必研究出一套拿手的咖啡冲煮功夫，煮出一杯完美的极品咖啡。

（ P40）法则4不光是配角的水、砂糖、牛奶 咖啡由99%的水分构成。

你是否仔细思考过，像硬水或软水这种不同性质的水，也会影响咖啡的味道呢。

此外，本书将以市面上30种以上的砂糖为对象，彻底验证它们和咖啡之间的搭配度。

而关于和咖啡搭配的奶精，也将特别选出几种推荐品牌。

只要了解这些重量级配角的资料，相信你眼中所看到的咖啡世界也将更加宽广。

（ P60）法则5追根究底才会明白冰咖啡的深奥 很多人对咖啡讲究万分，但说到冰咖啡的时候又该怎么办呢？

大家是否知道，冰咖啡这种喝法，其实是起源于日本呢？

在市面上销售的冰咖啡中，其实存在着一种能够冲泡出以往从不曾品尝过的极致美味冰咖啡的方法，这种冲泡法叫做“AromaticIce”与“SupremeIce”等。

光是冰咖啡，就有4种不同的冲泡方式。

相信入口的瞬间，那美味的滋味会久久让人难以忘怀。

（ P80）法则6透过调配手法让咖啡的世界更宽广 由于国际大型咖啡连锁店登陆，卡布奇诺和意式浓缩咖啡也成了随处可见的咖啡饮品。

自家拥有一台浓缩咖啡机的人，也越来越多。

等到完全学会意式浓缩咖啡的正确冲煮法，接着就要学习奶泡的做法。

在本书中，将请来曾经获得世界大赛冠军的顶尖咖啡师，从基本的技巧到进阶应用的花式咖啡，由浅入深地为大家做详尽的解说。

此外，还将介绍各种不需使用浓缩咖啡机，也能冲煮出滤泡式咖啡的花式调配手法。

（ P96）法则7追求咖啡冲煮器具及精致的咖啡杯盘 咖啡，是一个充满了个人趣味的世界。

咖啡滤杯、咖啡豆研磨机、咖啡壶……只要是和咖啡相关的器具，可以说是琳琅满目。

到底要选哪一款，还真的让人很难决定。

究竟要先准备哪些器具呢？

<<完全咖啡知识手册>>

各位的疑问，只要随本书的内容按图索骥，就能循着功用或冲泡需求来找出必须备妥的器具名单。关于各项器具的资料，本书也已详细地罗列。

另外还介绍了许多广为人知的旷世名作，例如由崛口俊英所收藏的日本咖啡杯与咖啡盘等精品。（ P74、 P102）法则8生产地不同味道也会产生差异 咖啡豆的产地分布于咖啡带中，也就是包括赤道在内的热带及亚热带地区。

现今世界上有60多个国家积极地进行咖啡栽种的工作。

如产量位居世界第一的巴西，以及以科纳咖啡而闻名的美国夏威夷等，各个产业都生产出不同特色的咖啡。

不同的国家当然气候也会有所不同，这样的环境差异，造成了品种间的特色区别。

如果能了解产地的最新动向及众人所瞩目的农庄情报，只要熟知各国的咖啡背景和生产状况，相信就能轻松地徜徉于咖啡所带来的异国风情之中。

<<完全咖啡知识手册>>

编辑推荐

《快乐生活科教书:完全咖啡知识手册》揭开美味咖啡的全貌：味道不同的八个烘焙阶段、在家挑战手工烘焙的乐趣、煮出原创配方的综合咖啡、以烘焙速度与萃取器具来改变咖啡豆的研磨方式、滤泡时注入热水的速度、享受冰咖啡的四种方法、决定咖啡味道的水与砂糖之选择、自由自在地调配花式咖啡、世界咖啡产地、能和咖啡相处甚欢的38个小常识、45个咖啡界小词条……精美的图片，详细的解说，《快乐生活科教书:完全咖啡知识手册》向您娓娓道来冲泡美味咖啡的奥秘，带您轻松畅游美妙的咖啡小世界。

热爱生活的您，一定不要错过这么美好的咖啡时光！

<<完全咖啡知识手册>>

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>