

<<世界咖啡饮料大全>>

图书基本信息

书名：<<世界咖啡饮料大全>>

13位ISBN编号：9787506262446

10位ISBN编号：7506262444

出版时间：2004-1

出版时间：上海世界图书出版公司

作者：柄沢和雄

页数：210

字数：135000

译者：王永泽

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>

<<世界咖啡饮料大全>>

前言

前言 咖啡是世界上最普及的饮料，全球没有一个国家禁止饮用咖啡。同样是嗜好品，香烟、酒之类有时会因国家、民族与宗教的限制，而受到禁止。就连肉食也是如此，如回教徒不吃猪肉，印度教徒不吃牛肉等。但咖啡却不会有这种情况出现。

笔者30年来，始终在以咖啡，特别是以消费地的咖啡状况为主题进行研究及追踪。在1974年11月，作为本书前身的拙著《咖啡150选》出版了，当时正值所谓石油危机时期，尽管如此，饮食界却依然出现了“咖啡馆”风起云涌的热潮。自此二十多年来，斗转星移，无论是咖啡本身，还是咖啡的外部环境以及咖啡的文化，都发生了翻天覆地的变化。

在日本，首要的变化要属正规制作的咖啡（非速溶咖啡）已渗透、普及到家庭一事，当初带有强烈嗜好品色彩的咖啡已逐步成为人们日常生活中的饮料。

其次的变化是红茶以及各种清凉饮料、果汁类饮料作为咖啡的替代物已登上舞台。

然而岁着泡沫经济的崩溃，多年来构筑起来的咖啡馆的文化基础也发生了动摇，这是显而易见的事实。

至于在美国，咖啡复兴热却正悄悄地、且强有力地向前推进。

美国人饮用咖啡的方式发生了变化，一改以往焙制时间，美国人似乎找到了咖啡的真正香味。

这一典型事例说明对蒸汽加压煮咖啡（Espresso）和奶油咖啡（Cappuccino）需要有个重新认识。

若仔细追寻这一变化就会发现，并非美国才有这种现象。

像欧洲与美国、美国与亚洲、中南美与日本，甚至欧洲地区内的西欧与北欧、南欧与东欧，边县在咖啡上的各种交叉与融合十分突出，用流行的说法叫“相互渗透”这从咖啡的名称上变可窥知一而：意大利语与英语、法语与英语，很自然地被混用在用一咖啡的名称上，因为很难统一用一个国家或一个民族的语言命名。

可以说，这也是国际化日益归大和迅速发展的佐证。

的确有人对语言表述上的不一致感到担忧，然而，咖啡正是在这种混沌状态之下，十分有趣地发展起来了，任其自由发展，或许会得到意外的收获。

本书作为咖啡入门书，再次将适应时代要求的咖啡饮料作了归纳整理。

本人在创作过程中，设定了两个标准。

一个是在制作方法和饮用方法上，按世界各地实际情况如实描绘，另一个是将作者实地考察亲身体会到的东西进行介绍。

按照这样的设想，柴田书店在摄影棚内重新制作了咖啡饮料的布景，并将所拍摄的照片作为本书的彩图使用。

由于咖啡饮料与其他液体饮料不同，呈不同明状态，其提供服务的方法也十分简单，正如本书所介绍的，毋需使用高档杯具或精心做特别演示，因此，照片的吸引力不是很强。

但曾根氏以他出色的摄影技术弥补了这一不足。

在此，特向摄影师表示衷心感谢。

本书在介绍咖啡的制作程度时使用的是“深陪”、“略微深陪”等用语，而欧美的表述方式略有不同。

日本的深陪（意大利式陪制）即欧美的巴西式陪制/那不勒斯式陪制，而略微深陪（法国式陪制）也就是欧美的罗马/米兰/法国/维也纳/斯堪的纳维亚式陪制了，这一点请注意。

最后，向负责本书编辑工作的柴田书店中籍部部长三木清氏以及为完善本书做了大量工作的菅沼淳江氏再次青示衷心的感谢。

<<世界咖啡饮料大全>>

内容概要

本书特色：按传统咖啡、传统冰咖啡、新潮热咖啡、新潮冰咖啡及浓咖啡与奶油咖啡等分类介绍各国咖啡近三百种，全部配有精美彩图，展示清晰。

阐述每种咖啡的材料份量及制作方法，深入剖析有关咖啡的特色、饮用方法及掌故等，内寄存全面。

介绍欧美亚各国饮用咖啡的具体情况及作者的所见所闻，有助深入认识咖啡的文化，增添谈趣。

附录有世界名咖啡店的名称、地址、交通情况及出品特色，方便读者享受生活及提高品味。

<<世界咖啡饮料大全>>

作者简介

柄*和雄，1936年生于东京日本桥滨町，1966年成为吃茶学院讲师，并先后在多间高等学院任教。1977年创立咖啡联合学校，目前任食品机械厂的顾问，同时又担任日本吃茶学院、吃茶学校的讲师，及日本咖啡文化学会常胜地理事。他曾经多次往美国、中南美、欧洲等地视察各地咖啡生

<<世界咖啡饮料大全>>

书籍目录

出版说明前言制作篇传统的热咖啡爱尔兰咖啡爱尔兰甜酒咖啡馭手咖啡希神咖啡瓦斯特克咖啡茴香甜酒咖啡阿拉热塞咖啡维也纳咖啡凯撒混合咖啡阿拉伯咖啡奥莱咖啡牛奶咖啡可可咖啡意大利甜酒咖啡里约热内卢咖啡克罗洒咖啡小豆蔻咖啡·北欧风味苹果白兰地咖啡罐咖啡樱桃洒咖啡金万利香橙白兰地咖啡希腊罗马式咖啡奶油咖啡奶油咖啡光环咖啡君度洒咖啡兴奋咖啡意大利洒咖啡奶油配咖啡搅拦奶油配咖啡牛奶配咖啡意大利神洒咖啡旧金山咖啡瑟堡咖啡朱古力咖啡豪华咖啡巴西咖啡斯拉夫咖啡瓦罐咖啡(小型)瓦罐咖啡(大型)小杯咖啡.....

<<世界咖啡饮料大全>>

章节摘录

斯堪的纳维亚各同(挪威、瑞典、芬兰)以及丹麦的年均人均咖啡消费量在世界上是有名的。无论是咖啡宴，还是茶水宴，欧美各国都非常喜欢，但北欧人似乎更偏重于举行咖啡宴。当然，咖啡宴上提供的都足咖啡饮料。

在一年当中，北欧的寒冷季节持续时间较长，因此、大多举行室内咖啡宴。到了5月份，北欧人在室外，边享受日光浴，边饮咖啡。

咖啡中放入的配料很有特色，北欧人常常在咖啡中放蛋黄。蛋黄在咖啡中搅出泡沫，蛋高做成甜蛋白放在里面，拿到室外做成宾治球放到餐桌上，旁边备有桂皮、豆蔻等香料以及朗姆酒(深色)。

北欧人喜欢咖啡中兑朗姆酒，因此，发明了糖水烈酒咖啡。

另外，餐桌上还放有坚果类，可以边吃坚果边饮咖啡。

印度尼西亚爪哇岛的咖啡自古以来就受到荷兰人和丹麦人的喜爱。位于哥本哈根的特罗耶大街(世界上最早的步行街，约2公里的主干街道)中间地带的“科布曼底”和“里利”咖啡豆店里，凡是混合咖啡，其中必含有爪哇咖啡。

由于爪哇咖啡是深焙咖啡，调制后的咖啡味道异常香。

浓咖啡口味有些强烈，放进奶油后：就会变得醇和。

走在哥本哈根的特罗耶大街上，会看到许多软冰淇淋店。在这些店里除了有品尝软冰淇淋的顾客外，还有一些女顾客点用蒸汽加压出的咖啡。她们将咖啡与软冰淇淋一起品尝，其方式各有不同：有的将软冰淇淋与咖啡分开交替品尝，有的将咖啡一点点倒在软冰淇淋上品尝。

笔者曾模仿着尝试过，味道确实很好。咖啡的苦味正足咖啡的绝妙之处，而苦味匀冰凉的软冰淇淋十分协调。

这一组合方式可供大家参考。

自助咖啡和预付款式 自助咖啡即一次可以无限制地喝许多杯的意思。

这是一种不按杯数而按次数计算的服务方式。

在巴西和哥伦比亚的酒吧里，我们可以看到按次数提供的咖啡服务(即按一次二次，而不是一杯二杯)。

这一方式我认为始于北欧。

我们知道“自助餐”是提供众多种类的菜肴供宾客自由选食的方法，自助咖啡采用的正是这种方法。

至于预付款式，则属荷兰式付款方式，即在酒吧或咖啡馆的柜台旁站立着饮用咖啡时，先拿出钱(过去是放一摞硬币)，点完饮料后，柜台招待员先收下钱，再按宾客需求准备菜肴和饮料上桌。

这种似乎有些冷冰的做法可以避免不必要的误解和纠纷。

据说，从荷兰兴起后，北欧城镇中的咖啡馆均使用这种支付方法。

尤其在饮兑入酒的咖啡时，这种方法更加体现出其好处。

因为如果宾客喝醉了，可能就记不清自己喝了儿杯。

该方式与前述的自助式相比，虽然截然不同?但都是一种清楚明白的算帐方式。

用高脚杯饮咖啡 在各种各样的咖啡杯中，北欧人喜欢使用叫作“雷神杯”的高脚杯，这也许与气候有关。

“雷神杯”质地敦厚，保暖性强，拿着稳当。

在身体感觉寒冷的时候，如果双手持杯。

既叫可以暖手，又可以使饮用咖啡的女性展示出优美的姿态。

好似一幅美丽的图画。

奶油咖啡用的杯子与在意大利看到的此口杯不同，这里使用的是象花瓶一样的高脚杯。

<<世界咖啡饮料大全>>

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>