

<<咖啡师宝典>>

图书基本信息

书名：<<咖啡师宝典>>

13位ISBN编号：9787506460453

10位ISBN编号：7506460459

出版时间：2010-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：邱伟晃 著

页数：127

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>

## <<咖啡师宝典>>

### 内容概要

本书收入了100道冰热咖啡详细配方，200张详尽步骤图解，名师亲自传授，新手必读，高手必备。

6大基本咖啡萃取法，滤杯式、滤袋式、虹吸式、土耳其咖啡、摩卡壶、意式浓缩咖啡及奶泡制作、咖啡拉花、鲜奶油打发、美味松饼等应用示范。

## &lt;&lt;咖啡师宝典&gt;&gt;

## 书籍目录

本书用法与计量单位超人气经典热咖啡 1 拿铁咖啡 2 卡布奇诺咖啡 3 诺曼底咖啡 4 墨西哥香可  
 可咖啡 5 薄巧摩卡咖啡 6 意式玛琪朵咖啡 7 巧妃摩卡咖啡 8 棕榈椰风咖啡 9 提拉米苏咖啡 10  
 维也纳咖啡 11 萝丝贝瑞咖啡 12 皇家意式咖啡 13 橘香咖啡 14 亚玛雷多咖啡 15 香草天空咖啡  
 16 咖啡摩卡 17 黑骑士摩卡咖啡 18 法式香草咖啡 19 日式抹茶咖啡 20 玫瑰情怀咖啡 21 白色  
 恋人咖啡 22 贝里诗咖啡 23 杏福摩卡咖啡 24 乳香炼乳咖啡 25 乔治咖啡 26 意式浓缩咖啡 27  
 中东占卜咖啡 28 爱尔兰咖啡 29 奶香咖啡 30 皇家火焰咖啡 31 卡鲁哇咖啡 32 香榭咖啡 33 豆  
 奶咖啡 34 蒙布朗奇诺咖啡 35 焦糖玛琪朵咖啡 36 康宝兰咖啡 37 冲绳红糖咖啡 38 香橙微醺咖  
 啡 39 法式欧蕾咖啡 40 榛藏巧克力咖啡热卖的创意冰咖啡 41 皇家意式冰咖啡 42 意式冰激凌咖  
 啡 43 亚玛雷多冰咖啡 44 维也纳冰咖啡 45 香草天空冰咖啡 46 提拉米苏冰咖啡 47 意式摩卡冰  
 咖啡 48 萝丝贝瑞冰咖啡 49 冰卡布奇诺咖啡 50 橘香冰咖啡 51 冰拿铁咖啡 52 诺曼底冰咖啡  
 53 干邑白兰地咖啡冰饮 54 焦糖玛琪朵冰咖啡 55 墨西哥香可可冰咖啡 56 草莓巧克力咖啡冰饮  
 57 爱尔兰可可冰饮 58 薄巧摩卡冰咖啡 59 巧妃摩卡冰咖啡 60 黑骑士摩卡冰咖啡 61 法式香草  
 冰咖啡 62 棕榈椰风冰咖啡 63 南洋椰风咖啡冰饮 64 焦糖咖啡冰饮 65 贝里诗冰咖啡 66 乳香炼  
 乳冰咖啡 67 卡鲁哇摩卡冰饮 68 香蕉巧克力冰饮 69 日式抹茶冰咖啡 70 乔治冰咖啡 71 蒙布朗  
 奇诺冰咖啡 72 杏福摩卡冰咖啡 73 冲绳红糖冰咖啡 74 特调冰咖啡 75 玫瑰情怀冰咖啡 76 香榭  
 冰咖啡 77 漂浮冰咖啡 78 法式欧蕾冰咖啡 79 白色恋人冰咖啡 80 榛藏巧克力冰咖啡咖啡拉花鉴  
 赏 制作绵细的奶泡 81 花 82 海星 83 幸运草 84 三叶 85 花心 86 三心 87 花  
 轮 88 飞镖 89 蝴蝶 90 叶形 91 小白兔 92 小太阳 93 一串心 94 翅膀 95 半  
 心半叶 96 漩涡 97 贝壳项链 98 心形 99 烟火 100 太阳轮咖啡的美味灵魂——咖啡豆  
 咖啡豆的种类与特色 咖啡豆的研磨 现磨咖啡的重点咖啡的美味搭配——鲜奶油、松饼、奶酪  
 制作鲜奶油 美味松饼 香草奶酪滴滴皆黑金——咖啡的萃取 滤杯式滴漏法 滤袋式滴漏法 摩卡  
 壶 法式滤压壶 土耳其咖啡 意式浓缩咖啡 虹吸式(塞风壶)后记

<<咖啡师宝典>>

章节摘录

插图：

## 后记

从事与咖啡相关的事業至今已有18年了，之所以会与咖啡结缘，是退伍后曾在餐厅吧台工作过一段时间，体会到若能制作出一杯让客人满意的饮品是件多么有成就感的事，而且也从中发现原来咖啡中的学问是这么广泛、深奥，因而与咖啡结下了不解之缘。

在这些年间，为了能获得更多、更新的资讯，除了参观展览，我也时常远赴欧美各地取经，以获得第一手资料。

我曾实地参观过多家制造咖啡机和烘豆机的知名厂商，以便了解其工作原理；也曾亲自采集咖啡果实，这些都是为了能更了解咖啡，也希望可以在教学及著作中，传达给学生或与读者分享正确的知识。

我在2005年加入了中国台湾咖啡协会，目前担任理事一职，非常庆幸有这样的协会，能让我向前辈们请教，能与志同道合的朋友们分享经验，学习与国际接轨的、最新的咖啡相关信息及知识。

本书是我将近十多年累积的相关经验、实验求证汇集成册，希望可以帮助对咖啡有兴趣的读者获得一点帮助，知道该选择什么样的咖啡豆与器具才合适自己，更进一步妥善应用萃取的器具，最后能变化出个人喜好的专属咖啡。

然而“唯有新鲜烘烤的咖啡豆，现磨现煮，才能制出完美的咖啡”，即使你选取的是顶级的咖啡豆或昂贵的萃取咖啡器具，若不能遵循这个原则也是枉然。

<<咖啡师宝典>>

编辑推荐

《咖啡师宝典》是由中国纺织出版社出版的。

<<咖啡师宝典>>

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>