

<<爱上咖啡>>

图书基本信息

书名：<<爱上咖啡>>

13位ISBN编号：9787511700247

10位ISBN编号：7511700241

出版时间：2010-1

出版时间：中央编译

作者：林莹//毛永年

页数：252

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>

<<爱上咖啡>>

前言

咖啡——自然融入生活的艺术对我们而言，咖啡就如同葡萄酒一样，是我们居住在维也纳期间，才渐渐由完全不懂到喜爱，但又不甚了解，进而深入探讨研究，并爱上它且不能没有它。

维也纳喝咖啡的风气很盛，每天早上、下午休息时间、早餐时以及午晚饭之后，几乎都少不了咖啡的陪伴。

咖啡文化是那么自然地深入到每一个人的生活里，在不知不觉中，到咖啡馆坐坐、喝杯咖啡，吃点点心就成为人们每天生活中的一部分。

那种生活是悠闲的、快乐的、有品味的，最重要的是不昂贵的。

我们在维也纳居住的那段期间，受到熏陶感染，习惯于每天饮用几杯咖啡，泡不同咖啡馆更至今让我们乐此不疲。

由于曾经经营过中、西餐厅，也供应贩卖咖啡，使我们不但能站在消费者的立场上品味咖啡，更能够站在业者的立场上深入了解经营、制作、销售等各方面的细节。

尤其幸运的是结识了维也纳，也是全世界最具名气、经验丰富的咖啡大师——哈维卡一家三代，使我们在了解咖啡的路途上，没有浪费太多时间，顺利而愉快地融入维也纳咖啡文化，也把咖啡带进我们每日的生活里。

<<爱上咖啡>>

内容概要

中国台湾著名作家隐地说：“《爱上咖啡》是我读过所有和咖啡有关书籍中最好的一本。它颇有‘咖啡辞典’的架势，也很像一册‘咖啡百科全书’，举凡咖啡的一切常识、知识，这本书里都找得到。

另一方面，它又是一册杰出的散文……” 本书是世界著名餐饮及咖啡大师毛永年、林莹夫妇的成名作，曾在中国台湾大受欢迎，被誉为“品味咖啡与美食的第一本书”，以唯美而富有情趣的文笔介绍了咖啡的传说，咖豆，咖啡研磨、烘焙和包装，以及咖啡的萃取的艺术、世界咖啡风情、咖啡经营的精神和咖啡发展的过去与未来……本书以无形的力量牵住了许多读者的心，带您步入咖啡世界。

<<爱上咖啡>>

作者简介

毛永年、林莹夫妇毕业于我国台湾的东吴大学，分别在银行、航空公司、惠普计算机公司工作13年，后移民奥地利及美国，转而从事餐饮业，不但在奥地利开过中国餐馆，更在我国台湾开过奥德餐厅且在美国开过法式餐厅，然后更上一层楼以其珍贵经验从事餐饮顾问工作，并著书传授

<<爱上咖啡>>

书籍目录

品味篇 认识咖啡豆 咖啡传说 咖啡豆兄弟 粒粒皆辛苦 麻雀变凤凰 研磨 烘焙
 包装 买少一点,用快一点 萃到的艺术 好水好咖啡 完美的90.5 Espresso处女秀
 咖啡之最——ESPRESSO Espresso咖啡机万岁 家用与商用Espresso咖啡机 万无一失的冲煮
 诀窍 牛奶该怎么打 绝妙新口味——中国泡沫咖啡 浪漫有趣的虹吸式煮法 实用兼装饰
 的摩卡壶 美国人的最爱——电动滴滤式咖啡机 喝咖啡,过生活 咖啡痴 品饮三到——眼
 到、鼻到、舌到 对味,就对了 咖啡因 是解药还是毒药 低因咖啡 不贪杯,保健康
 喝咖啡的小讲究 最佳拍挡——奶制品 加糖吗 适度点缀,增色提味 美酒加咖啡的
 魅力 特殊美味的咖啡菜 另类咖啡 咖啡杯也有学问 风情篇附录

<<爱上咖啡>>

章节摘录

插图：咖啡和葡萄酒，原本是两种完全不搭界的产物，但是在许多方面它们又非常类似。

酿制好酒的葡萄产区集中在地球的南、北纬30到50度的环状地带；而咖啡树则需栽种在由南纬25度到北纬25度之间，赤道两边绕地球一周的环状地带。

这个环状地带被人称为咖啡区（coffee zone）或是咖啡带（coffee Belt）。

这个区域内的土壤富含肥沃的有机物质，也有火山灰质土；区内年平均雨量在1000到2000毫米之间；平均气温是摄氏20度，四季温差不大，各种自然条件适合咖啡树生长，因此成为咖啡的理想生产地。

咖啡树在播种之后大约3到5年就会开始结果，由开始结果的往后20年内都是采收期。

为了采收方便，农民们都将咖啡树修剪得不超过150公分，因为长太高必须要爬梯子采摘，不但耗时，而且可能由于弯折树枝而伤害了树体。

咖啡树需要与一些高大的遮荫树一同栽种，在白天遮荫散热，晚上则有保温效果，因此咖啡园里往往可看到矮灌木丛式的咖啡树与香蕉树或芒果树等交错排列。

葡萄是一串一串地生长，采摘的时候多半是一串串地剪下来即可；咖啡果却是沿着每一枝条一颗颗密密麻麻地分布生长，而且虽然生长在同一枝条，每颗果实的成熟期却不同，有的还是青绿色，有的已略转微黄，有的是黄红色，有的是完全成熟的鲜红色，有的已呈干枯的深褐色。

因为不是同期成熟，因此在采摘咖啡果时一定要用人工进行，以人工拣选一颗颗红色或是黄红色的果子，才可以摘下，绿色的果子就要跳过不摘。

工人们必须每天在同样地点检查果子熟度再摘取，同一枝条的咖啡果，往往需要几个礼拜，三番四次地来回采摘，才能全部收成完毕。

<<爱上咖啡>>

后记

为了倡导时尚健康的生活方式，迎接绿色科技人文奥运，北京中国咖啡及咖啡饮料专业委员会与北京博门展览有限责任公司以力造专业诚信精品展会为宗旨，于2006年北京申奥成功五周年纪念日7月13-15日，在北京中国国际展览中心，举办2006年中国国际咖啡业展览会。

这是在北京第一次开办的咖啡展，吸引了相关的业界人士与众多对咖啡有兴趣的人士的注意与关注。咖啡，这种备受外国人喜爱的饮料，目前在中国可以说还处于刚开始发展的阶段。

中国的经济近年来有如搭乘直升飞机般地直线上升，各行各业迅速发展，咖啡行业也不例外。人们对于咖啡的喜好，一直维持逐年增加的趋势，现阶段中国的家庭咖啡消费量以每年40%的速度增长，同时年度咖啡零售量也增长了25%，并且继续保持强劲的增长势头。

中国目前有着1.5亿中高收入的年轻专业人士，他们就是推动这个庞大消费市场的重要基础。

展会中，除了会聚许多咖啡业内知名企业，展出各式各样最新的咖啡器具与咖口非豆及相关产品外，更开辟咖啡论坛，邀请欧洲特种咖啡协会创办人——Alf Kramer先生和世界咖啡行业知名专家毛永年先生等，就咖啡业的现状与未来，发表演说并与现场听众共同探讨。

另外，美国最具权威的专业咖啡展览单位Coffee Fest，也组团参加本届展览会，更为展会增添风采。

<<爱上咖啡>>

编辑推荐

《爱上咖啡》：喝咖啡是一种满足，一种恬静，一种安适。
品饮咖啡也和品饮葡萄酒一样，必须动用到我们的视觉、味觉、嗅觉和触觉。
咖啡——自然融入生活的艺术。
世界著名餐饮礼仪大师毛永年、林莹夫妇经典著作

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>