

<<恋恋咖啡>>

图书基本信息

书名：<<恋恋咖啡>>

13位ISBN编号：9787534568688

10位ISBN编号：7534568684

出版时间：2009-8

出版时间：江苏科学技术出版社

作者：希望工作室

页数：159

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>

## <<恋恋咖啡>>

### 前言

随着各国文化交流和融合的潮流，咖啡流传到了我们这个千年古国。

咖啡文化开始逐渐在东方大地上蔓延开来。

咖啡，以它独有的浓郁与芳香征服了世界，征服了各地的人们。

人们开始接受并且喜爱上了这份浓郁的味道。

细心的你也许会发现，在每个空气清新的清晨，咖啡馆里都会有人匆匆走来，向前台喊一声“一杯摩卡，两个三明治……”。

人们会在周末时叫上一杯咖啡，找一个靠窗的座位，一个人静静地独享。

有人来咖啡馆的目的仅仅是消磨时光，他们坐在咖啡馆里，一张报纸一杯咖啡，可以悠闲地度过整整一个下午。

还有的人喜欢饮着手里的咖啡，看着从他眼前路过的每一个人，猜测他们的心情，想像他们会有怎样的故事。

也有人喜欢喝着咖啡谈事情，宾主之间放着香浓的咖啡，谈起话来也会变得更加亲切和温馨。

浪漫的情侣们叫上杯咖啡，再加上合适的咖啡伴侣，两人的笑容中尽显甜蜜。

这就是咖啡带我们的味道。

这味道中有你的生活，也有我的生活。

## <<恋恋咖啡>>

### 内容概要

本书为你列举出了近百种咖啡，详细介绍了它们的特色，以及相关的知识和故事。

它们或是浪漫感人，或是温馨动人，带你了解和熟悉咖啡的神奇魅力。

书中还安排了一些咖啡爱好者的内容推荐，为介绍咖啡及与咖啡有关的新鲜事提供了平台。

书中的创意部分会帮助你学到与咖啡有关的制作方法。

为自己，为家人亲手煮上一杯浓情蜜意的咖啡吧，美味自不用说，单单那份做咖啡的心情就足以让人完全陶醉其中。

口中品尝的是咖啡，而在心中品味的确是生活。

入口苦涩，入喉甘甜，入心舒，生活之意尽显其中。

如果你是一位热爱生活的人，那么你就很可能是一位喜欢咖啡的人。

如果你心动了，那么就请你随我们一起来品味优质的咖啡、品味雅致的生活吧。

<<恋恋咖啡>>

书籍目录

初来乍到咖啡机进化史咖啡机快速入门选择器皿选购咖啡豆制作咖啡要领椰风摩卡咖啡康宝蓝咖啡碳烧咖啡土耳其咖啡榛果拿铁咖啡午夜香吻冰咖啡印度尼西亚冰咖啡翡冷翠冰咖啡玫瑰咖啡蜂王咖啡抹茶咖啡摩卡基诺咖啡绿茶咖啡法兰西斯冰咖啡墨西哥炎日咖啡卡尔亚冰咖啡牙买加顶级咖啡超浓咖啡香草咖啡摩卡霜冻咖啡柠檬咖啡草莓咖啡香蕉咖啡葡萄酒咖啡茉莉冰咖啡泰式冰咖啡焦糖玛琪哈朵咖啡墨西哥落日冰咖啡维也纳咖啡皇家冰咖啡卡布奇诺咖啡香浓招牌冰咖啡曼特宁咖啡摩卡咖啡冰拿铁咖啡飘浮冰咖啡彩虹冰咖啡意大利咖啡蓝山咖啡拿铁跳舞咖啡豪华咖啡巴西利亚咖啡爪哇摩卡咖啡罗马假期咖啡豪博咖啡甜蜜滋味咖啡蓝带分层冰咖啡蛋蜜咖啡香草天堂咖啡伊丽莎白咖啡夏日恋情咖啡麦咖啡巴巴利安咖啡欧风冰咖啡瑞士摩卡咖啡瑞士冰咖啡薄荷霜冻冰咖啡伊甸园冰咖啡瓦娜冰咖啡夏威夷激情冰咖啡苏格兰咖啡卡鲁哇咖啡贝礼斯咖啡亚历山大咖啡恋情冰咖啡库巴冰咖啡蓝带香浓咖啡热情火焰咖啡皇家咖啡英格兰冰咖啡

## &lt;&lt;恋恋咖啡&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：炭烧咖啡特点：咖啡纯粹的重焙方式造就了炭烧咖啡独特的口味——香淳苦涩，较多的保持了咖啡的原有风味。

适合群体：对喜欢独特木香味的朋友来说是很不错的选择。

准备材料：优质咖啡豆、可做香料的木材。

制作方法：炭烧咖啡的意思是指烘焙咖啡的火源是用炭火，有时还采用特殊木材做为燃料。

用炭火所烘烤出来的咖啡豆会带有木香味，而不是炭烧味。

适合饮用时间：周末闲暇的时候自己烘烤饮用。

美味诀窍：由于是用木材所烘烤出来的咖啡豆，为了保留木香，因此咖啡豆不能烘得太深，否则木香味将会被烧焦的糊味取代，那样就只能喝到满口的炭烧味了。

网友推荐炭烧咖啡的特色炭烧咖啡起源于日本，又叫做苦炭烧。

炭烧咖啡的香味特殊，口感甘、醇、浓郁。

炭烧咖啡是一种重度烘焙的咖啡，味道略焦、苦不带酸，咖啡豆有出油的现象。

炭烧咖啡被人们尊称为世界上最苦的咖啡。

炭烧咖啡的“苦”，可能是日本人的独特创意。

原来日本本土是不产咖啡豆的，所有的咖啡豆都是进口的。

日本人实在喜欢喝咖啡，又不想让咖啡的配方全部都掌握在别人的手里。

因此，就把进口咖啡豆加以改造，并贴上日本人的品牌。

这种加以改造的咖啡，在酸、香、甜、醇这些方面实在是比不过那些历史悠久的国家。

他们就以“苦”起家，将炭烧咖啡的苦味调到极限，使得炭烧咖啡喝起来苦，却没有涩味，最终在咖啡界也树立了一面旗帜。

另类创意咖啡中加盐一位专家曾向大众推荐加盐的咖啡：在一杯咖啡中加入1/4~1/6小匙天然盐，再加上乳酸菌。

这种喝法能消除便秘，改善肠内环境。

咖啡主要成分——咖啡因，有提神、利尿等作用，还能扩张胆管，便于血液中的毒素、废物加快排出。

同时还可以，增加高密度脂蛋白数量，有增强新陈代谢、减肥的功效。

咖啡趣味飞机上，突然一只鸚鵡对空中小姐叫到：“傻子，来杯咖啡。

”空中小姐想，就是一个鸚鵡，算了，要一杯就给它吧！旁边有个男人看到了，他也对着空中小姐喊道：“傻子，来杯咖啡。

”空中小姐一听生气了，把他和那只鸚鵡全都扔了出去鸚鵡在空中对着那个男子说：“这下你傻了吧？我会飞，你会飞吗？”超级链接日本人的咖啡态度既然炭烧咖啡是由日本人发明的，那就让我们一起来了解一下日本的咖啡文化，以及日本人对咖啡的态度。

咖啡传到日本是在元禄时期。

最初，日本人并不太习惯，甚至非常排斥这种的苦涩饮品。

当时咖啡只有在长崎岛的荷兰商馆才客见到。

1804年，作者大田蜀山人在《琼浦又缀》一书中写到：“在红毛船上被请喝叫‘咖啡的东两’，豆炒得黑黑呈粉状，与白糖搅和后饮用，味道焦苦的臭味与苦味无法适应。

”咖啡真正在日本普及则是从明治中期开始。

当时日本有一个“鸿之巢”，是文人的社交场，在店里可以享用地道的法国料理与洋酒，咖啡也是地道法国式深烘焙咖啡。

这样的文化沙龙帮助日本产生了几家咖啡屋，自此日本终于进入咖啡文化的时期。

土耳其咖啡英文名称：TurkKahvesi特点：浓郁的咖啡沫在喉咙中翻滚，形成一种截然不同的口感冲击。

即使品尝过完一段时间之后，也会隐约察觉那尽显口感的香浓，适合群体：喜欢异域风情的朋友不妨试一试。

## <<恋恋咖啡>>

准备材料：咖啡豆、肉桂或豆蔻等香料适量，柠檬或蜂蜜适量，奶油糖或巧克力适量  
制作方法：第一步：将适量深烘焙的咖啡豆，与适量的肉桂或豆蔻等香料一起细磨。

第二步：将上列细粉放入锅内，加水煮沸大约20秒。

第三步：待咖啡渣沉淀在锅底，再轻轻地将上层澄清的咖啡倒出。

第四步：喝的时候，可加柠檬或蜂蜜，也可以口中含着土耳其糖、奶油糖或巧克力等来喝咖啡，味道相当特殊哟！  
适合饮用时间：餐后。

美味诀窍：土耳其咖啡很浓郁，如果不轻轻地倒出，连咖啡渣都会一起掉出来。

因此，要慢慢品尝这极浓的咖啡。

网友推荐有趣的咖啡预言咖啡预言是源自于土耳其妇女们的习惯。

喝完咖啡，过一会儿可从杯底发现残留着薄薄的咖啡沾点，有人便根据形成的模样来预测各类事物。

关注一下你的杯子，看看杯中的痕迹与哪个最接近呢？  
满月型：今天无论你做什么事都有幸运之神眷顾着你，自信、努力地去进行，就能够达成目的。

半月型：你会有平顺稳定的一天，与人相处时能够适度地配合，按部就班地完成预定计划。

今天也可能是一个小小的发财天。

三日月型：今天你有可能遇到些许不顺心的事情。

放松心情，调整自己的步伐，将烦闷的心情放逐于脑后，一样能够达成目标。

新月型：今天诸事皆应小心谨慎，待人处事都要用谦虚的态度来面对，性急容易坏事。

其他类型：今天将是非常惊险的一天，不知道会发生什么事情，但愿只有好事临头。

<<恋恋咖啡>>

编辑推荐

《恋恋咖啡》：因为追求“数字”和“速度”，生活节奏变得如此之快，生活乐趣竟然渐行渐远。想要保持获得快乐的能力吗？那就放慢节奏吧，去体验生活的全都过程去品尝生活的原汁原味！慢下来，再慢一些，慢下来的生活原来如此曼妙。慢生活是发达社会的必然趋势，慢生活是贤达人士的明智选择。慢生活不支持懒惰和拖拉，而是倡导淡定悠闲的人生态度，是所谓“小资”的另一种解读。慢生活旗帜上的主旨是自主调控生活节律，从容感安生活细节，悉心营造生活情调，全面提升生活质量。调控生活节律，感受生活细节，营造生活情调，提升生活质量

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>