

<<家庭咖啡室>>

图书基本信息

书名：<<家庭咖啡室>>

13位ISBN编号：9787538179040

10位ISBN编号：7538179046

出版时间：2013-5

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：日本咖啡风尚俱乐部

译者：唐晓艳

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>

## <<家庭咖啡室>>

### 内容概要

《家庭咖啡室:自制美味咖啡70招》内容简介：想要享受一段悠闲自得的咖啡时光，谁说一定得去外面的咖啡店呢，在家就可以办到。

《家庭咖啡室:自制美味咖啡70招》以图文并茂的形式详细地介绍了如何在家制作美味的咖啡，不仅能够品尝到不输给咖啡师手艺的香浓咖啡，还能够在家里打造出别具一格的咖啡艺术，享受不可多得的休闲时光，让身体和心灵都得到最好的慰藉。

<<家庭咖啡室>>

作者简介

日本一家在咖啡业界较为著名的俱乐部组织，从事咖啡行业的论坛、比赛等等事宜。日本咖啡风尚俱乐部也是采取会员制的方式吸引世界各地的咖啡从业者、爱好者，出版编著了咖啡方面的书籍众多，也深受爱好者的喜爱，在读者中饱受好评！

## &lt;&lt;家庭咖啡室&gt;&gt;

## 书籍目录

泡出比平时更加美味的咖啡 1 全面了解咖啡是“第一步” 8 2 掌握咖啡专业术语：烘焙度和研磨度 10 3 在家如何冲泡咖啡 12 4 在家如何饮用咖啡 14 咖啡搭配技巧 1 咖啡的选择 16 2 饭后消食时的咖啡搭配 18 3 享受甜点时的咖啡搭配 20 4 学习或运动前的咖啡搭配 22 5 健康减肥时的咖啡搭配 24 冲泡咖啡的技巧 1 制作滴滤式咖啡的诀窍 26 2 制作蒸汽滴滤式咖啡诀窍 28 3 制作法兰绒滤泡式咖啡的诀窍 30 4 制作法式压滤式咖啡的诀窍 32 5 制作虹吸式咖啡的诀窍 34 6 制作冰滴咖啡的诀窍 36 7 制作冰咖啡的诀窍 38 8 咖啡萃取的注意事项 40 冲泡花式咖啡的技巧 1 初学者最好使用压滤壶萃取浓咖啡 42 2 进一步学习用咖啡粉萃取浓咖啡 44 3 萃取浓咖啡的注意事项 46 4 制作奶油咖啡的秘诀 48 5 制作意大利咖啡的秘诀 50 6 制作直火式咖啡的秘诀 52 在家冲泡花式咖啡 1 维也纳咖啡 54 2 欧蕾咖啡 56 3 热摩卡 57 4 玛利亚咖啡 58 5 肉桂咖啡 59 6 爱尔兰咖啡 60 7 北欧咖啡 61 8 欧蕾冰咖啡 62 9 冰淇淋咖啡 63 10 蜂蜜冰咖啡 64 11 欧蕾甜咖啡 65 在家冲泡花式浓咖啡 1 卡布奇诺咖啡 66 2 拿铁咖啡 68 3 玛奇朵咖啡 69 4 枫糖浆拿铁 70 5 巧克力拿铁 71 6 浆果拿铁 72 7 康宝蓝意式咖啡 73 8 棉花糖卡布奇诺 74 9 巧克力卡布奇诺 75 10 西贡拿铁 76 11 柠檬咖啡 77 12 冰激凌拿铁 78 13 芝麻蜂蜜拿铁 79 14 冰镇香蕉摩卡 80 15 薄荷拿铁 81 16 摇摆意式冻咖啡 82 17 冰激凌咖啡 83 在家学习大师级的咖啡拉花 1 咖啡拉花的基础是用发泡奶画圆形 84 2 如何制作最常见的“心形”咖啡拉花 86 3 如何制作最让人憧憬的“叶子”咖啡拉花 88 4 如何制作最可爱的“小兔子”咖啡拉花 90 5 如何制作可爱的“小熊”咖啡拉花 92 6 使用可可粉弥补萃取咖啡泡沫不成功的缺陷 94 7 利用果子露制作花式卡布奇诺 96 制作适时饮用咖啡的技巧 1 春季推荐搭配酸甜可口的时令水果 98 2 夏日最好享用“清凉”与“南国风情”咖啡 100 3 用焦糖的香甜装点秋日悠闲的咖啡时光 102 4 冬日的咖啡时光应突出“华丽”与“温暖” 104 5 用咖啡鸡尾酒展现夜晚的魅惑 106 6 在户外可用咖啡渗滤壶制作咖啡 108 在家烘焙、调配与研磨咖啡 1 烘焙咖啡豆的秘诀 111 2 可依靠爆裂声判断烘焙度 112 3 私家混合咖啡的关键 114 4 一定要注意研磨机的粗度 116 5 通过研磨改变咖啡的口味 118 6 巧用咖啡渣做除臭剂和甜点 120 咖啡豆的保鲜方法 122 如何挑选咖啡器具和咖啡杯 124 咖啡豆的主产地与著名品种 126

## <<家庭咖啡室>>

### 章节摘录

版权页：插图：往储水槽内注水后，观察指示灯亮了后，打开蒸汽开关3—5秒，以排除管内多余的水分。

完成操作后，关闭蒸汽开关。

在奶泡壶内盛入冷藏的牛奶。

打泡后的牛奶分量会膨胀至原来的两倍，壶内牛奶的量为1/3壶或者半壶即可。

在倾斜状态下，输出口5mm左右稍稍浸入牛奶，将蒸汽开关开至最大使牛奶发泡。

牛奶加热到60~65℃最佳。

奶泡壶的底部温度升至不可触碰时，即可关闭蒸汽开关。

停止加热后，轻轻敲打底部、慢慢摇动奶泡壶，搅匀内部泡沫。

没有搅拌器的情况下，可以使用手持搅拌机等设备制作奶泡。

在计量杯中倒入1/3左右的牛奶后，放入微波炉内加热至65℃。

使用搅拌器反复搅拌20秒左右即可制作出合格的奶泡。

制作完意式咖啡后，取出过滤器支架，倒出用过的咖啡粉。

确认水箱内水量后，在出水口处放置一只容量较大的杯子，切换至“蒸煮咖啡”模式，从出水口流出的热水自然便可清洗咖啡机的内部零件。

## <<家庭咖啡室>>

### 媒体关注与评论

你是不是觉得制作咖啡好像很难、要想喝到美味的咖啡必须去咖啡馆？实际上，只要你掌握了冲泡咖啡的几个要点，自己也可以轻松冲泡出美味的咖啡。

如果再用桌布、绿色饰品装饰一下餐桌，再搭配上甜点、午餐，在家尽情放松自己的心情了。

品尝咖啡的同时，你可以听听自己喜欢的音乐，或者读读自己喜欢的书，活动完全随你安排，也有时间看护年幼的孩子。

本书以图文并茂的形式详细地介绍了如何在家制作美味的咖啡，不仅能够品尝到不输给咖啡师手艺的香浓咖啡，还能够在家里打造出别具一格的咖啡艺术。

<<家庭咖啡室>>

编辑推荐

《家庭咖啡室:自制美味咖啡70招》清晰、翔实的讲述了70种咖啡的制作方法步骤，更是为每一款作品的制作过程中会遇到的难点等提出了温馨提示，让读者在家就能调配出咖啡店里的美味咖啡！全书共提出了70个制作咖啡的法则，分门别类的讲解了不同时间、地点、心情下调配咖啡的法则，让制作咖啡变得更艺术，品尝咖啡变得更享受。

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>