

<<爱上咖啡师>>

图书基本信息

书名：<<爱上咖啡师>>

13位ISBN编号：9787553723471

10位ISBN编号：7553723479

出版时间：2014-1-1

出版时间：江苏科学技术出版社

作者：齐鸣

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>

## <<爱上咖啡师>>

### 内容概要

这是国内首创、业界推崇的“咖啡师主题”第一读物！

铂澜咖啡学院创始人、著名咖啡专家、畅销书作家齐鸣多年实践、厚积薄发，将自己从业近10年的咖啡实践、咖啡师培训、咖啡馆经营等宝贵经验倾囊相授。

全书以“咖啡师”为主题线索展开论述，将咖啡专业技术与咖啡、咖啡馆文艺气质相结合，不仅深入讲解了咖啡师吧台实操所需的各项核心技能（如咖啡豆选购、烘培、研磨、萃取、咖啡鉴赏学、咖啡器具与制作、Espresso全程实战等），还从多个侧面全方位展现了咖啡馆中所需的各种知识和能力。同时，专门介绍了咖啡师职业发展、咖啡行业历程与前景等知识，并开辟有“咖啡师群英会”一章，全景式展现了全球一线优秀咖啡师的咖啡之道。

这里有咖啡师想知道、所需要的一切！

全书权威性强，系统全面，重点突出；语言精炼，文采斐然；内容实用、图文并茂。

堪称咖啡师和准咖啡师的必备行业指南，也是广大咖啡爱好者、从业者了解咖啡师行业的好窗口。

<<爱上咖啡师>>

作者简介

原北京外国语大学老师，铂澜咖啡学院创始人，北京市共青团青檬夜校创业导师，知名咖啡培训专家、咖啡作家与咖啡馆行业咨询分析师，逾7年咖啡领域创业与经营实践，学员数以千计遍布海内外，著有《爱上咖啡师》、《咖啡咖啡》、《魔豆宝典》系列等作品。

## &lt;&lt;爱上咖啡师&gt;&gt;

## 书籍目录

## 第一章 爱上咖啡师，拥抱新生活

1. 浮出水面的咖啡师
2. 咖啡馆的守护者
3. 爱上咖啡师，拥抱新生活

## 第二章 做咖啡馆之王

1. 咖啡馆时代
2. 咖啡馆与咖啡师
3. 去咖啡馆工作
4. 做咖啡馆之王
5. 咖啡师的职业规划
6. 从咖啡师到咖啡店主——咖啡馆创业

## 第三章 咖啡师群英会

1. 林瑞志：200万杯咖啡出品传奇
2. 李青朋：咖啡已流进我的血液里
3. 蔡迪男：从爱好到坚持，再到固执
4. 吴亚莲：咖啡师，不仅仅只是在做咖啡
5. 张寅喆：咖啡师的学习能力与服务意识
6. 李洋：咖啡师里的独行侠
7. 王德彬：把自己的理解和热情溶入咖啡
8. 章鑫：用心做好每一杯咖啡
9. 许秀楠：从咖啡师到咖啡馆小老板
10. 黄俊豪：经营一家咖啡做主角的咖啡馆
11. 阚欧礼：创办一家咖啡馆，让胡同精神复辟
12. 朱军：迎接中国咖啡的大时代

## 第四章 精品咖啡运动与三次咖啡浪潮

1. 第一次咖啡浪潮
2. 第二次咖啡浪潮
3. 精品咖啡运动
4. 第三次咖啡浪潮

## 第五章 创造特色风味：原种、品种、产地与初加工

1. 阿拉比卡与罗布斯塔
2. 咖啡树品种漫谈
3. 全球主要产区咖啡豆详解
4. 初加工方法至关重要

## 第六章 创造特色风味：咖啡烘焙概述

1. 咖啡烘焙过程中的物理变化
2. 咖啡烘焙过程中的化学变化
3. 咖啡烘焙程度谈

## 第七章 如何获得好咖啡——咖啡万能公式

1. 制作一杯好咖啡的七大原则
2. 咖啡的“先天”与“后天”阶段
3. 获得好咖啡的万能公式

## 第八章 咖啡饮品浓度与咖啡师万能公式

1. 咖啡饮品的浓度
2. 从冲泡比例讲起

## <<爱上咖啡师>>

### 3. 手工滤纸冲泡与咖啡师万能公式

#### 第九章 萃取程度、研磨与萃取质量

##### 1. 萃取程度与金杯萃取区间

##### 2. 控制萃取程度

##### 3. 提高萃取质量

##### 4. 重视研磨粗细度

#### 第十章 滤泡式咖啡：法压、虹吸、爱乐压与手冲

##### 1. 滤泡式咖啡焕发新生机

##### 2. 精品咖啡馆要做的功课

##### 3. 法压壶

##### 4. 虹吸壶

##### 5. 爱乐压

##### 6. V60手冲

##### 7. 滤泡咖啡的技术策略系统

#### 第十一章 Espresso全程实战

##### 1. Espresso的概念和技术标准

##### 2. 萃取Espresso的咖啡豆

##### 3. Espresso研磨机

##### 4. 意式浓缩咖啡机

##### 5. Espresso与咖啡师

##### 6. Espresso的浓度

##### 7. Double Espresso

##### 8. Espresso品鉴

#### 第十二章 杯测，咖啡师的进阶之路

##### 1. 揭开杯测的面纱

##### 2. SCAA杯测和COE杯测

##### 3. 杯测环境和杯测准备

##### 4. 杯测流程

##### 5. 咖啡香和咖啡风味

##### 6. 咖啡杯测的其他要素

#### 第十三章 咖啡和牛奶

##### 咖啡和牛奶

<<爱上咖啡师>>

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>