

<<咖啡生活>>

图书基本信息

书名：<<咖啡生活>>

13位ISBN编号：9787801319647

10位ISBN编号：7801319648

出版时间：2004-4-1

出版时间：中国妇女出版社

作者：柯明川

页数：199

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>

<<咖啡生活>>

内容概要

成为咖啡专家的第一本书

只有精选咖啡才能真正代表咖啡的精神。

本书传达的是作者花费了数年时间在美国亲身体会的精选咖啡的精髓。

从咖啡的种植到采摘，从生豆的烘焙到豆子的研磨，再到最终的冲泡，作者以一个“爱好者”而非“经营者”的亲切角度，以专业的水准与愉快的情绪、自如的语言而有信，将这些制造一杯完美、绝妙咖啡的信息，传达给每一个咖啡的狂热爱好者，打造出这本足以让每个咖啡迷欣喜若狂的“咖啡圣经”。

书籍目录

Specialty Coffee第一章什么是精选咖啡 精选咖啡的起源 精选咖啡的意义 人类本来都喝精选咖啡 精选咖啡的百年长夜 精选咖啡的曙光Coffee Species第二章精选咖啡的血统与品种 咖啡的血统 精选咖啡的主要品种 阿拉比卡豆与罗布斯塔豆的比较 咖啡的成长 遮蔽树 叶、花与果实 种子——咖啡豆Coffee Processing第三章生豆的处理 采收 处理 日晒法 水洗法 半洗式或半干式Coffee Grading第四章咖啡豆的分级 为什么要分级 分级是重要指标而百惟一指标 分级的方法Coffee Estate第五章陈年咖啡与庄园咖啡 陈年咖啡 庄园咖啡Coffee Roasting 第六章精选咖啡的烘焙方法 发现烘焙 烘焙的工具——烘焙机 烘焙是什么 为何会爆裂声 烘焙所千万的变化 烘焙的程度 精选咖啡与商业咖啡的烘焙有何不同 温度时间比的曲线烘焙法Fresh Coffee第七章新鲜才是精选咖啡Coffee Grinding第八章精选咖啡的研磨Coffee Brewing第九章如何冲煮一杯好咖啡Espresso第十章意大利式浓缩咖啡Coffee Origins第十一章各国咖啡豆

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>