第一图书网, tushu007.com

<<咖啡基础入门>>

图书基本信息

书名：<<咖啡基础入门>>

13位ISBN编号：9789866033124

10位ISBN编号：9866033120

出版时间：2011-11

出版时间：經濟新潮社

作者：田口o　著，怡君 译

页数：158

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

第一图书网, tushu007.com

<<咖啡基础入门>>

内容概要

挑選咖啡豆
咖啡的風味與香氣，各有千秋。
世界各地栽種的咖啡豆，各個品種與地區，彼此間到底有什麼不同？
了解咖啡的特徵後，接著就能挑選出理想的好豆子了。

生產咖啡豆的咖啡樹
品種大不同
阿拉比卡種與羅布斯塔種
全世界大約有60個國家栽種咖啡樹。
了解它們的風味與香氣的特色，能讓你的咖啡知識更加開闊。
首先，我們就來認識一下，各個咖啡樹品種的特殊風味。

風味均衡的阿拉比卡種
咖啡館裡常見的咖啡豆，主要來自於「阿拉比卡種」與「羅布斯塔種」這兩種咖啡樹原種。
基本上，想喝一杯香醇美味的好咖啡，挑選阿拉比卡種絕對沒錯。

原產自衣索匹亞的阿拉比卡種，占全世界咖啡栽種量的70～80%，不論是香味或酸味、濃醇度都十分優異。
這個品種十分不適應高溫多濕及有霜害的環境，大多栽種於南美洲、非洲高地等地區。

本書特色
日本amazon讀者評價5顆星
就讓這本書
每天伴你度過豐富有趣的咖啡時光
如何沖煮美味的咖啡
挑選咖啡豆／沖煮秘訣
21道花式咖啡特調
經典花式咖啡與人氣咖啡飲品特輯
在家也能當咖啡師
自家烘焙樂趣多
烘焙咖啡豆／挑戰各種沖煮法
來做甜點吧

作者简介

田口護
1938年生。
親自踏遍世界各地的咖啡生產國與歐美60餘國，1968年開設咖啡屋Bach。
1972年開始經營自家烘焙業務，目前為Bach
Coffee Group的領導者，專注於將自學的所有咖啡知識與技術傳授後進。

第一图书网, tushu007.com

<<咖啡基础入门>>

书籍目录

第1章如何沖煮一杯美味的咖啡
與美味咖啡的零距離接觸!
1 挑選咖啡豆
阿拉比卡種與羅布斯塔種
咖啡豆的分級
烘焙的程度
研磨咖啡豆
Coffee break
咖啡豆的保存方法
2 如何沖煮咖啡豆
沖煮器具的種類
沖煮方式與風味的美味關係
濾紙滴漏杯
法蘭絨布滴漏杯
濾紙滴漏杯與法蘭絨布滴漏杯的沖煮小技巧
法式濾壓壺
濃縮咖啡機
摩卡壺
Coffee break
適合沖煮咖啡的水
Coffee break
咖啡機的挑選
Coffee break
砂糖與鮮奶油
Column
咖啡的效用
第2章21道花式咖啡特調
經典花式咖啡與人氣咖啡飲品特輯
經典花式咖啡
歐蕾咖啡
熱爪哇摩卡
卡布基諾
維也納咖啡
肉桂咖啡
羅馬濃縮咖啡
維也納黑咖啡
皇家火焰咖啡
愛爾蘭咖啡
冰咖啡
冰歐蕾咖啡
蜂蜜冰咖啡
冰搖咖啡…

第一图书网, tushu007.com

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