

<<煮出好咖啡的70个秘诀>>

图书基本信息

书名：<<煮出好咖啡的70个秘诀>>

13位ISBN编号：9789866239441

10位ISBN编号：9866239446

出版时间：2010-11

出版公司：楓葉社文化事業有限公司

作者：COFFEE STYLE 著

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>

<<煮出好咖啡的70个秘诀>>

内容概要

用來生產咖啡豆的咖啡樹，主要有阿拉比卡種與羅姆斯達種兩類，根據栽種地與品種改良方式，又可再細分成好幾個品種。

品種的名稱有的是根據生產國名、風土、出口港等來區分，當中最有名的就是哥倫比亞、藍山、吉利馬扎羅、曼特寧、摩卡等。

由於每個品種咖啡豆擁有的酸味、苦味皆不同，最好能掌握它們各自的特性。

購買咖啡豆時要分清楚是單品或綜合。吉利馬扎羅、哥倫比亞等只含一個品種的稱為單品咖啡豆。

相對的，依照喜歡的口味將幾種咖啡豆調配而成的，則稱為綜合咖啡豆。

包裝上若標示為「哥倫比亞綜合咖啡豆」，則表示裡面的哥倫比亞咖啡豆含量必須高於三成。

就價格來說，單品咖啡豆的價格較高，但集結不同特色的綜合咖啡豆，能讓咖啡豆彼此截長補短，創造出更優質的口味。

本書特色 近年來，品嚐咖啡已變成一股風潮，因此連鎖咖啡店、獨立咖啡館隨處可見，但和為數眾多的咖啡愛好者相比，親手煮咖啡的人卻不多。

很多人曾嘗試沖煮咖啡，但卻遇到不少問題，例如「不瞭解各種煮法的差異」、「不會挑選咖啡豆」、「打不出細緻的奶泡」等情況，不少人就因此放棄了。

其實只要掌握幾個重點，就能煮出咖啡館般的香醇滋味。

本書教你一步一步掌握煮咖啡的訣竅，從基礎的認識咖啡豆焙煎程度和研磨顆粒粗細開始，接著再進階到各種煮法，包括虹吸式煮法、冰滴咖啡等。

此外，咖啡表層的美麗拉花具有畫龍點睛的作用，親手做出心型拉花、葉片拉花等，頓時就為咖啡增添不少風采。

品嚐蛋糕時，搭配一杯親手沖煮的咖啡，即是一個美好的下午茶時光。

想一想，今天沖煮拿鐵、明天是維也納咖啡、後天是西貢咖啡，各種風味的咖啡，讓家中天天飄散咖啡香氣，一起打造出獨具風味的自家咖啡館吧！

<<煮出好咖啡的70个秘诀>>

书籍目录

關於咖啡，你還不知道的事了解咖啡的魅力正是品嚐好咖啡的「第一步」最基本的咖啡專有名詞煮咖啡之前一定要知道「煎焙」與「研磨」的程度簡單煮出好咖啡自家咖啡館的美味咖啡沖煮法輕鬆享受好咖啡自家咖啡館美味咖啡的飲用法讓咖啡成為好夥伴的秘訣讓你一早神清氣爽的「醒腦」咖啡飽嘗美食之後來一杯「餐後」咖啡搭配「甜點」美味更加倍的咖啡讀書或運動前喝一杯、「功效加倍」的咖啡有益「健康」與「瘦身」的咖啡萃取一杯好咖啡的秘訣利用「濾紙滴漏杯」煮咖啡時訣竅在於折濾紙邊緣、讓濾紙緊貼濾杯簡易的「濾紙滴漏杯」訣竅在於30秒的悶蒸與「的」字形注水以利用濾布沖泡的「濾布滴漏杯」萃出心目中的完美咖啡讓豆子釋出蘊藏美味的「法式壓濾法」訣竅在於正確掌握咖啡粉的用量與時間像做化學實驗般賞心悅目的「虹吸式沖煮法」訣竅在於火力的控制與攪拌技巧不加熱卻能萃出清爽滋味的「冷泡式咖啡」訣竅在於置入冰箱冷藏一夜好喝的「冰滴咖啡」訣竅在於將咖啡滴漏出來之後短時間內立刻讓它冷卻咖啡萃取「失敗」時的檢討內容!!自家咖啡館的招牌咖啡維也納咖啡歐蕾咖啡熱摩卡爪哇

<<煮出好咖啡的70个秘诀>>

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>