

<<咖啡师手册>>

图书基本信息

书名：<<咖啡师手册>>

13位ISBN编号：9787122016577

10位ISBN编号：7122016579

出版时间：2008-4

出版时间：化学工业

作者：郭光玲 编

页数：96

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>

## <<咖啡师手册>>

### 内容概要

本书内容全面系统，涵盖了咖啡师职业描述，咖啡文化，制作咖啡常用设备和器具，咖啡的起源、分布，咖啡豆的分类、分辨、采摘、烘焙、研磨、选购与存储，热咖啡的冲泡（包括滤纸式冲泡法、滤布式冲泡法、比利时皇家咖啡壶冲泡法），热咖啡的冲煮（包括虹吸式咖啡冲煮法、土耳其咖啡冲煮），冰咖啡的冲调（包括法兰绒式手冲冰咖啡、荷兰水滴式冰酿咖啡等），意式咖啡的冲调及奶泡的制作，咖啡拉花、奶油的制作，多种经典咖啡的调制等。

为方便读者即学即用，特意设置了具体的操作步骤，穿插了大量图片。

全书条理清晰，内容专业、实用、严谨，既是咖啡师必备的学习教材，也是初学者的重要参考资料。

## &lt;&lt;咖啡师手册&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 咖啡师职位描述 第一节 咖啡师的职业等级 第二节 咖啡师的工作职责第二章 咖啡文化 第一节 咖啡的起源 牧羊人的故事 阿拉伯僧侣的传说 第二节 咖啡的分布 南美洲 中美洲 西印度群岛 非洲 亚洲第三章 咖啡豆 第一节 咖啡豆的分类 以等级、规格分 以海拔标高分 以品种名分 以山岳名分 以口味分 第二节 咖啡豆的分辨 看 色 闻 压 第三节 咖啡豆采摘后的处理 干燥法 湿处理法 第四节 咖啡豆的烘焙 烘焙的4大分类 烘焙咖啡豆的8个阶段 第五节 咖啡豆的研磨 第六节 咖啡豆的选购与储存 如何选购咖啡豆 如何储存咖啡豆第四章 单品咖啡与混合咖啡 第一节 单品咖啡 单品咖啡种类 单品咖啡豆代表性比例 第二节 混合咖啡的调配第五章 制作咖啡常用设备和器具 第一节 调制咖啡时的常用设备 咖啡机 磨豆机 压粉器 冲咖啡器 第二节 调制咖啡时的常用器具 牛奶壶 奶泡器 拉花钢杯 拉花模具 奶油枪 宫廷细口壶 第三节 咖啡杯 咖啡杯的种类 咖啡杯的色调 咖啡杯的清洗第六章 热咖啡的冲泡 第一节 热咖啡的冲泡 滤纸式冲泡法——最轻松的冲泡 滤布式冲泡法——内行人所钟情的冲泡 比利时皇家咖啡壶冲泡法——最美的冲泡 第二节 冲泡咖啡的技巧 水的选择 糖的选择 牛奶制品的选择 其他香料 适当的温度第七章 热咖啡的冲煮 第一节 热咖啡的冲煮方法 虹吸式咖啡冲煮法——享受气氛 伊芙利克——传统的土耳其咖啡 第二节 冲煮咖啡的技巧第八章 冰咖啡的冲调 法兰绒式手冲冰咖啡——展现出咖啡最大极限的风味 荷兰水滴式冰酿咖啡——花些时间享受冲泡咖啡的乐趣第九章 意式咖啡 第一节 意式浓缩咖啡 Espresso的概念 制好一杯Espresso要遵守的4个原则 第二节 意式咖啡的冲调 浓缩咖啡机冲调 意大利摩卡壶冲调 第三节 如何制作奶泡 用蒸汽奶泡机制奶泡 用奶泡壶制作手工奶泡 第四节 咖啡拉花 拉花的变化与发展 拉花方式 咖啡拉花的3种制作方法 鲜奶油的制作方法 6种图形制作实例第十章 35款经典咖啡的制作 第一节 经典花式热咖啡 爱尔兰咖啡 柠檬皮咖啡 营养蛋黄咖啡 维也纳咖啡 彩虹热咖啡 皇室咖啡 贵夫人咖啡 摩卡薄荷咖啡 土耳其咖啡 巴巴利安咖啡 摩卡霜冻咖啡 烈巧克力冰咖啡 亚历山大热咖啡 第二节 经典花式冰咖啡制作 红玫瑰冰咖啡 漂浮冰咖啡 朱古力冰咖啡 椰香冰咖啡 彩虹鸡尾酒冰咖啡(8层) 牙买加冰咖啡 啤酒冰咖啡 维也纳冰咖啡 黑白冰咖啡 蜂蜜冰冻咖啡 鸳鸯冰咖啡 第三节 意式热咖啡制作 意式浓缩咖啡 卡布奇诺 拿铁跳舞咖啡 拿铁热咖啡 摩卡咖啡 第四节 意式冰咖啡制作 冰卡布奇诺 冰拿铁咖啡 冰摩卡咖啡 焦糖冰拿铁 意大利冰咖啡 夏威夷激情冰咖啡附录：咖啡专业术语参考文献

## &lt;&lt;咖啡师手册&gt;&gt;

## 章节摘录

第一章 咖啡师职位描述第一节 咖啡师的职业等级咖啡师资格认证分为3个等级：助理咖啡师（职业等级3级）、咖啡师（职业等级2级）和高级咖啡师（职业等级1级）。

咖啡师职业资格认证申报条件如下。

1.助理咖啡师（具备以下条件之一者可申报初级职业资格）（1）具有高中及以上学历，连续从事咖啡工作1年以上，经助理咖啡师正规培训达到规定标准学时。

（2）具有中专及以上学历，经助理咖啡师正规培训达到规定标准学时。

2.咖啡师（具备以下条件之一者可申报中级职业资格）（1）取得助理咖啡师职业资格证书，连续从事咖啡工作1年以上，经咖啡师正规培训达到规定标准学时。

（2）具有中专及以上学历，连续从事咖啡工作1年以上，经咖啡师正规培训达到规定标准学时。

（3）具有大专及以上学历，经咖啡师正规培训达到规定标准学时。

3.高级咖啡师（具备以下条件之一者可申报高级职业资格）（1）取得咖啡师职业资格证书，连续从事咖啡工作2年以上，经高级咖啡师正规培训达到规定标准学时。

（2）具有大专及以上学历，连续从事咖啡工作2年以上，经高级咖啡师正规培训达到规定标准学时。

（3）具有本科及以上学历，连续从事咖啡工作1年以上，经高级咖啡师正规培训达到规定标准学时。

<<咖啡师手册>>

编辑推荐

为方便读者即学即用，特意设置了具体的操作步骤，《咖啡师手册》是初学者的重要参考资料。

<<咖啡师手册>>

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>