

<<亲手煮杯好咖啡>>

图书基本信息

书名：<<亲手煮杯好咖啡>>

13位ISBN编号：9787122096463

10位ISBN编号：7122096467

出版时间：2011-1

出版单位：化学工业

作者：陈叶

页数：77

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>

<<亲手煮杯好咖啡>>

内容概要

它是媒介，使人与人之间的心贴得更近；它是创意，小小一杯咖啡展现无穷想象；它更是一种表达，我们可以通过咖啡向亲人、爱人、友人传递感情。

陈叶编著的《亲手煮杯好咖啡》阐述了咖啡的独特文化魅力，介绍了各类单品咖啡的产地、特点，汇集了从单品咖啡到花式咖啡的不同做法，《亲手煮杯好咖啡》让读者轻松学会包括卡布奇诺、拿铁等各款经典咖啡的制作，在家庭小聚会时一展身手，让亲朋好友感受到自己的爱心和暖意。

<<亲手煮杯好咖啡>>

作者简介

陈叶，2000年毕业于浙江大学中文系。
2005年起从事咖啡行业，现经营北京紫金港咖啡馆。

成功举办家庭咖啡制作沙龙上百场，现场手把手教零基础爱好者制作咖啡：曾为大型企业讲授咖啡文化，并为数家咖啡馆做过开店指导。

<<亲手煮杯好咖啡>>

书籍目录

第一部分 知识篇

第一章 认识咖啡

第一节 咖啡基础知识

- 一、追本溯源：咖啡如何进入人类的视野
- 二、重读历史：如果咖啡诞生在中国，而茶诞生在非洲
- 三、漂洋过海：成就一杯咖啡要走多长的路

第二节 现磨咖啡VS速溶咖啡

第三节 单品咖啡VS花式咖啡

一、单品咖啡

(一) 什么是单品咖啡

(二) 几种著名的单品咖啡

蓝山咖啡：尊贵的王者

夏威夷可纳咖啡：秀外慧中的王后

曼特宁咖啡：苦涩炼就的爱

哥伦比亚咖啡：哲人气质

摩卡咖啡：我心狂野

巴西咖啡：生活的真谛

二、花式咖啡

第二章 咖啡豆的选购与保存

一、咖啡豆选购秘诀

(一) 闻

(二) 看

(三) 剥

(四) 尝

二、咖啡豆的保存要点

第三章 咖啡与健康

第一节 咖啡对健康的利与弊

第二节 科学饮咖啡

第四章 咖啡器具及用途介绍

一、释放芳香——磨豆机

二、好壶方能煮出好咖啡

(一) 虹吸壶

(二) 摩卡壶

(三) 法式滤压壶

(四) 美式壶

(五) 手工冲泡壶(细口壶)

三、不可忽视的配角：形形色色的配套工具

(一) 量杯和盎司杯

(二) 量勺

(三) 奇异瓶

(四) 冰桶

(五) 雪克杯

(六) 打奶壶

(七) 打蛋器

(八) 爱尔兰咖啡杯、烤架

<<亲手煮杯好咖啡>>

- (九) 皇家咖啡勺
- (十) 奶油袋和挤花嘴
- (十一) 滤纸
- (十二) 滤布

第五章 咖啡知识问答

问题：咖啡含有哪些成分？

问题：咖啡礼仪包括哪些方面？

问题：什么是Espresso？

问题：传闻中的“猫屎咖啡”是什么？

问题：咖啡如何分级？

问题：咖啡适宜生长在哪些区域？

我们国内是否生产咖啡？

问题：喝咖啡前为什么要温杯？

问题：什么是碳烧咖啡？

问题：什么是生豆，什么是熟豆？

问题：煮完咖啡后剩下的咖啡渣有哪些用途？

第二部分 技能篇

第六章 单品咖啡的制作及品饮

第一节 研磨咖啡

第二节 单品咖啡的制作

一、细口壶的使用（手工滤泡式）

二、虹吸壶的使用

三、摩卡壶的使用

四、滤压壶的使用

五、美式壶的使用

第三节 品味咖啡

第七章 花式咖啡的制作

第一节 带牛奶的咖啡

一、卡布奇诺（Cappuccino）

二、拿铁（Caffe Latte）

三、摩卡可可咖啡

四、焦糖玛琪雅朵

第二节 带奶油的咖啡

一、康宝蓝（Con Panna）

二、抹茶咖啡

第三节 带酒的咖啡

<<亲手煮杯好咖啡>>

一、皇家咖啡

二、爱尔兰咖啡

第四节 冰咖啡

一、蜜香冰咖啡

二、研磨经典冰咖啡

三、提拉米苏冰咖啡

四、冰拿铁

五、飘浮冰咖啡

六、薄荷霜冻冰咖啡

七、彩虹冰咖啡

<<亲手煮杯好咖啡>>

章节摘录

版权页：插图：

<<亲手煮杯好咖啡>>

编辑推荐

《亲手煮杯好咖啡》：为亲人、爱人、友人递上一杯亲手煮的好咖啡，款款深情，自此传递……

<<亲手煮杯好咖啡>>

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>