第一图书网, tushu007.com

<<咖啡师顶级技术—现代人·>>

图书基本信息

书名：<<咖啡师顶级技术—现代人·饮品系列>>

13位ISBN编号：9787501968497

10位ISBN编号：7501968497

出版时间：2009-4

出版时间：中国轻工业出版社

作者：旭屋出版

页数：95

字数：100000

译者：丁玲

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

内容概要

本书主要介绍咖啡吧台的相关知识以及吧台师傅拿手的咖啡饮品和独创搭配的基本制作技法，同时还分享了经营咖啡店的心得体会，以帮助从业者和专业人士提升技能，扩展相关专业知识，是一本不可多得专业参考书籍。

第一图书网, tushu007.com

<<咖啡师顶级技术—现代人·>>

书籍目录

必备技术　浓缩咖啡　BAR DEL SOLE/横山干寻　CAFE ROSSO/门肋洋之　CAFFE STRADA/市原道郎　咖啡拿铁　CAFFE STRADA/市原道郎　牛奶的种类和制作蒸汽奶泡　macchinesti akabanebashi/大木森彦吉村干寻　卡布奇诺　macchinesti akabanebashi/大木森彦吉村干寻　花式卡布奇诺　Lo SPAAZIO/野崎晴弘　Caffe Benvenuto/金井晓技法提升　花式咖啡　BAR DELSOLE/横山干寻　CAFE ROSSO/门肋洋之　macchinesti akabanebashi/大木森彦吉村干寻　冷饮和热饮　CAFFE VlTA/门肋裕二　CAFFE STRADA/市原道郎　独创酱汁　illy BAR/齐藤利德　Roaster cafe bruno/二阶堂利胜　调味糖浆的使用　shakers cafe lounge/大森庸辅　巧克力饮料　DOUBLE TALL Cafe/江木宽之顶级提议　适合搭配浓缩咖啡的食物　Caffe Benvenuto/金井晓　STARBUCKS COFFEE/江奇让二　适合搭配浓缩咖啡的甜点　CAFFE VITA/门肋裕二　Roaster cafe bruno/二阶堂利胜　咖啡的外观装饰　Roaster cafe bruno/二阶堂利胜　配对饮料　illy BAR/齐藤利德　法式滤压咖啡　macchinesti akabanebashi/大木森彦吉村干寻应具备的饮品知识　咖啡豆的知识　CAFE ROSSO/肋洋之　Roaster cafe bruno/二阶堂利胜　酒类相关知识　Lo SBAZIO/野崎晴弘　工具和机器　BAR DELSOLE　Lo SPAZIO　Caffe Benvenuto　illy BAR　shakers cafe Iounge　macchinesti akabanebashi　Roaster cafe bruno　CAFFE STRADA　DOUBLE TALL Cafe　CAFE ROSSO/CAFFE VITA咖啡师的工具和机器

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

研磨咖啡豆时　　刻度调节的重点　　第一次用磨豆机研磨咖啡豆时，先用设定好的刻度来磨豆，用7克的咖啡豆进行冲煮。
若是冲煮所需的时间少于20～30秒，表明咖啡豆磨得太粗了。
应该把刻度调细一些再重磨一次，最初掉下来的咖啡粉，因为是前一次刻度磨豆时所留下来的残屑。
所以在刻度调小后重新磨咖啡豆时，磨了10秒之后出来的咖啡粉才能拿来做测试。
另外，在磨咖啡豆的时候要注意磨豆机上方送料斗中咖啡豆的量。
这个部分豆子量的多少，会影响到磨豆的粗细和掉下来的量，因此要随时小量补充咖啡豆进样量，让储粉槽内的咖啡豆量控制在一定的重量。
在生意比较忙的时段里，最好事先磨好一些豆子备用。
因为在客人多的时候，咖啡豆若是一杯一杯慢慢研磨，这样会让客人等10分钟，甚至更长的时间，最后就会让客人等得不耐烦而离去。
在咖啡师锦标赛中，浓缩咖啡的冲煮量是4杯分，咖啡豆是一杯一杯现磨的，而比赛时所采用的方式和实际营业时的方式是不同的。
虽然随着温度和湿度的不同，研磨好的咖啡粉情况会不一样，不过基本上磨好的豆子放置10分钟、20分钟是不会发生大程度氧化的。

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

顶级咖啡师传授的80个基本技巧　　超级名店推荐的30种甜点、饮品独家搭配

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