第一图书网, tushu007.com

<<我爱咖啡>>

图书基本信息

书名：<<我爱咖啡>>

13位ISBN编号：9787530454879

10位ISBN编号：7530454870

出版时间：2012-2

出版时间：北京科学技术出版社

作者：苏珊·吉玛

页数：189

译者：何文

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

献给所有热爱咖啡的人——无论是热爱咖啡的普通人还是专业的咖啡师——只要按照这本书中所介绍的简单配方操作，都可以调制出味美的热咖啡和冰咖啡饮品。

在本书中，咖啡专家苏珊?吉玛和我们分享了专业的咖啡调制技巧和方法，包括如何调制完美的咖啡，如何在没有咖啡机的情况下制作味道很美的卡布基诺，以及加拿大咖啡师大赛冠军是如何创作出大师级的拿铁拉花的。
本书囊括了全球的咖啡品种和独特的咖啡调制技巧，所有与咖啡相关的知识一应俱全——从咖啡豆到咖啡杯。

本书介绍了100多种易于操作的咖啡配方，适用于所有场合，包括制作热卡布奇诺、冰咖啡、饭后咖啡甜点和经典的咖啡马提尼。
本书所有配方均配有精美的图片，是一本调制所有咖啡饮品的终极教科书。

作者简介

苏珊·吉玛曾经在世界领先的咖啡和意式浓缩咖啡工厂工作，并且自己撰写和改良咖啡配方。她多次被邀请参加电视节目，讲述自己极具创新性的咖啡配方。
吉玛曾经在国际家庭用品博览会上与一些食品网站的知名厨师有过亲密合作。
后来，她在家乡——加拿大卡尔加里继续写作。

书籍目录

特别鸣谢
致谢
引言：我们一起来调制咖啡……或者意式浓缩咖啡马提尼！

第一部分：咖啡豆和咖啡机
　第一章：奇妙的咖啡世界
　第二章：咖啡机和冲煮技巧
　第三章：意式浓缩咖啡的冲煮技巧和贴士
　第四章：调制咖啡饮品
第二部分：配方
　第五章：热咖啡
　第六章：冰咖啡
　第七章：普通咖啡、意式浓缩咖啡马提尼和甜品咖啡
　第八章：季节性咖啡和节日咖啡
　第九章：咖啡糖浆和发泡奶油的配方和贴士

章节摘录

版权页：插图：

媒体关注与评论

编辑推荐

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