第一图书网, tushu007.com

<<钟情咖啡馆>>

图书基本信息

书名：<<钟情咖啡馆>>

13位ISBN编号：9787530657447

10位ISBN编号：7530657445

出版时间：2011-3

出版时间：百花文艺出版社

作者：李卫

页数：278

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

二十世纪末，咖啡和咖啡馆文化作为一种“舶来品”逐步进入了中国人的视野。
各式各样的咖啡馆雨后春笋一般燎原全国，“泡”咖啡馆成为都市人群的新宠，与之而来的问题是腰包鼓起来的国人普遍缺乏咖啡文化的积淀，不懂得咖啡馆的相应“讲究”，因此在“泡馆”中难免会出现很多礼仪笑话，以及点菜时候面对花花绿绿酒水单的茫然。
这正是本书编写的一个初衷。

近两年。
中国已经成为出境游的主力军。
其中欧洲、美洲的咖啡馆是个不错的文化旅游观光点以及歇脚去处，本书介绍了数十个世界著名的咖啡馆。
并附带上地址，在介绍西方咖啡馆的同时．也成了指引出境自助游客的一个灯塔。
由李卫编著的《钟情咖啡馆》的读者大可以“速成”咖啡馆礼仪。
然后按图索骥地游览书中的咖啡馆，这体现了本书的实用性。

第一图书网, tushu007.com

<<钟情咖啡馆>>

书籍目录

咖啡馆的起源
咖啡馆的文化
咖啡馆和文学艺术
跃然纸上的咖啡馆
凝入画布的咖啡馆
流于光影的咖啡馆
咖啡馆的种类
咖啡馆的礼仪
咖啡的品类
咖啡馆中的餐食
早餐（Breakfast）
汤（Soup）
套餐（Set Meal）
精美沙拉（Fabulous Saladas）
沙拉（Salad）
素食（Vegetarian Dishes）
三明治简餐（Panini Sandwiches）
三明治（Sandwich）
烤鸡肉和牛肉类主菜（Oven Baked Chicken&Beef Entrees）（附送面包、米饭等主食及沙拉和汤）
烤海鲜类（Oven Baked Seafood）（附送面包、米饭等主食及沙拉和汤）
甜品（Desserts）
儿童菜单（Kid’s Menu）
被神秘化了的咖啡
世界著名咖啡馆巡礼
巴黎的咖啡馆
波寇咖啡馆（Café le Procope）
佛罗拉咖啡馆（Café de Flore）
双叟咖啡馆（Les Deux Magots）
李普咖啡馆（Lipp）
穹顶咖啡馆（La Coupole）
菁英咖啡馆（Le Select）
圆顶咖啡馆（Le Dome）
圆亭咖啡馆（La Rotonde）
双磨坊咖啡馆（Café des Moulins）
钟楼怪人咖啡馆（Le Quasimodo de Notre Dame）
维也纳的咖啡馆
戴梅尔咖啡馆（Café Demel）
维也纳中央咖啡馆（Café Central）
萨赫咖啡馆（Café Sacher）
哈维卡咖啡馆（Café Hawelka）
歌剧院咖啡馆（Café Museum）
浪漫特咖啡馆（Café Landtmann）
莫扎特咖啡馆（Café Mozart）
格林斯坦咖啡馆（Café Griensteidl）

罗马—威尼斯—米兰的咖啡馆
古希腊咖啡馆（Antico Caff é Greco）
帕切厅咖啡馆（Antico Caff é Via della Pace）
圣欧斯塔基奥咖啡馆（Caff é S.Eustachio）
御马咖啡馆（Caff é Florian）
夸德里咖啡馆（Caff é Quadri）
朱卡咖啡馆（Caff è Miani）
伦敦的咖啡馆
阿姆斯特丹的咖啡馆
霍庇咖啡馆（Caf é Hoppe）
卢森堡咖啡馆（Caf é Luxembourg）
马德里—巴塞罗那的咖啡馆
希洪咖啡馆（Caf é Gij ó n）
美术会馆咖啡馆（Caf é del C í rculo de Bellas Artes）
奥利恩特咖啡馆（Caf é de Oriente）
马勒雅奎纳咖啡馆（La Mallorquina）
马德里中央咖啡馆（Caf é Central）
四只猫咖啡馆（ Gats）
布达佩斯的咖啡馆
鲁斯梧姆咖啡馆（Ruszwurm Cukr á szda）
旧日咖啡馆（Gerbeaud House）
布达佩斯中央咖啡馆（Centr á l Caf é ）
纽约咖啡馆（New York Caf é ）
卢卡契咖啡馆（Luk á cs）
布拉格的咖啡馆
市政厅咖啡馆（Kav á rna Obecn í Dum）
斯拉维亚咖啡馆（Kav á rna Slavia）
卢佛尔咖啡馆（Kav á rna Louvre）
东方咖啡馆（Grand Caf é Orient）
芬达咖啡馆（Fantova Kav á rna）
柏林—汉堡的咖啡馆
克兰茨勒咖啡馆（Caf é Kranzler）
爱因斯坦咖啡馆（Caf é Einstein）
小巴黎咖啡馆（Caf é Paris）
伊斯坦布尔的咖啡馆
绿蒂咖啡馆（Pierre Loti Caf é ）
西雅图—新奥尔良的咖啡馆
星巴克旗舰店（Starbucks）
乐特浓咖啡馆（Espresso Vivace）
杜梦咖啡馆（Caf é du Monde）
尼哥瑞尔的咖啡馆
悦歌咖啡馆（Rick's Caf é ）
布宜诺斯艾利斯的咖啡馆
托尔托尼咖啡馆（Caf é Tortoni）

章节摘录

版权页： 插图： 他又根据维也纳人的口味习惯，在咖啡液中加入糖和牛奶，大大改善了咖啡的口味，创造出一种甜香滑腻的牛奶咖啡，这种被叫做“Melange（梅兰锡）”的咖啡一经推出，立刻大受维也纳人的欢迎，不景气的咖啡馆也从此生意日隆，直到今天，咖啡虽然种类五花八门，“梅兰锡”咖啡仍是维也纳最受欢迎的饮料。
从奥地利的第一家咖啡馆发诞生至今，三百多年间，咖啡已经早已成为奥地利人的最爱，而大大小小、形形色色的咖啡馆也早已遍及奥地利的城市和乡间，到十九世纪末、二十世纪初，音乐之都维也纳已成为名副其实的咖啡之城，在这座中欧古都中，遍布着无数大大小小的咖啡馆，无论是数量上，还是形式上，都丝毫不逊色于巴黎和威尼斯。
和巴黎的文人咖啡馆很相似，在维也纳也有不少受到这座城市里诸多的文学艺术家、音乐家们喜爱，并经常光顾的咖口非馆，因此和巴黎左岸拉丁区的咖啡馆文化，并列为欧陆两大咖啡馆文化，咖啡馆确乎已经成为了维也纳人精神生活的一部分，有人甚至将维也纳的咖啡馆与这座城市的音乐和华尔兹并称为“维也纳三宝”。
这也许有些夸张，但维也纳人对咖啡馆的偏爱由此可见一斑。
如今咖啡和咖啡馆已是奥地利人日常生活不可或缺的一部分，更是一种无可替代的精神寄托。
奥地利咖啡品类繁多，而最受奥地利人青睐的还是那些加奶和奶油调制出来的品种。
除去前面提到的著名的“梅兰锡”咖啡之外，还有广为世人所知的“维也纳咖啡（Viennese）”；加了白兰地酒的“飞雅客（Fiaker）”，过去是专门供那些赶着载客马车的车夫们喝的，想必是为了能够帮助他们驱散严寒的吧，这种咖啡现在在我国国内也开始流行起来了，就是我们常说的“驭手咖啡”；“布兰诺（Brauner）”是上面漂浮着一层厚厚奶油的新奇品种，香气迷人；“安修培那（Einspanner）”则是德国、奥地利或者所有日耳曼民族喜欢的咖啡；在维也纳，他们的黑咖啡中加入了太多的鲜奶油，似乎维也纳人对在咖啡中添加牛奶或奶油总是格外感兴趣，至于这些年风行世界的浓缩咖啡、卡布奇诺和拿铁之类的当然也是随处可见。

编辑推荐

《钟情咖啡馆》的读者大可以“ 速成 ”咖啡馆礼仪。
然后按图索骥地游览书中的咖啡馆，这体现了《钟情咖啡馆》的实用性。

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