第一图书网, tushu007.com

<<咖啡 咖啡>>

图书基本信息

书名：<<咖啡 咖啡>>

13位ISBN编号：9787534597480

10位ISBN编号：753459748X

出版时间：2012-8

出版时间：江苏科学技术出版社

作者：齐鸣

页数：213

字数：220000

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

前言

甜若爱情，浓似亲情，苦若生命，深如灵魂。
懂得品赏咖啡的人必定热爱生活，知道珍惜眼前的幸福，因为人生正如一杯咖啡，历尽沧桑、苦尽甘来，才能品出其中真味。
　咖啡，作为全世界最受欢迎的美味饮品，全球每日消耗量超过22亿杯，被誉为“地球上仅次于石油的最有价值合法商品”、“全球第二大经济体”、“最具魅力的实体产业”、“除氧气和水以外人类最需要的天然物质”……不管是爱她醇香怡人，还是喜她健康快乐，或是赞她优雅含蓄，从任何角度来看，咖啡都令人痴迷着魔。
　我怀着快乐而惴惴的心情来给大家讲述咖啡，她的前世今生，她的精神气质，她的恢弘伟大。
首先，让我们来展现全球化的咖啡图景，其中既有以精品咖啡为代表的“第三次咖啡浪潮”等诸多新理念、技术和实践，还有伊斯兰世界封存的咖啡魂魄，也有我国咖啡人的孜孜探索。
天行健，咖啡之道在乎一个“易”字。
读懂咖啡，首先要去掉心里的藩篱——咖啡作为一种世界性文化，兼容并包，彼此分享，共同进化。
比如，美国Chemex滴滤壶蕴含的分明是一种东方“道”的圆融气质。
再如，一位友人手冲咖啡，冲淋路线完全按照太极阴阳鱼图案进行，观感与口感均令人叫绝。
　其次，作为咖啡、葡萄酒和茗茶爱好者，我习惯将这三者横向对比、相互借鉴，而不是埋头在咖啡的世界里寻找终极答案——如何尽可能表现出植株品种与大自然(土壤、气候等)结合后的本真之美，忠实呈现、热情讴歌自然原始风味，是三者完全一致的极致追求！
明朝屠本唆《茗笈》中从历史、产地、时机、制作、储藏、品水再到煮茶、辨器、相宜、鉴定和观赏等角度介绍了一整套品茶理念，我在撰写此书有些借鉴。
　再者，咖啡归根到底只是一种点缀生活的饮品，如何快乐地享受咖啡，如何让咖啡为我们的事业助力，如何让咖啡为我们的生活添彩，远远比咖啡本身的某些技术细节重要。
我们既要能够“沉迷其中”，又要能够“抽身而出”。
从这个角度来说，本书鼓励大家莫要一味执着于细节，要把咖啡真正融入到生活中去。
金庸武侠小说中，张无忌临危受命学太极，张三丰反复问他：忘没忘？
因为只有忘记了具体招式才能融会贯通，领悟太极的真奥。
形式不重要，快乐是咖啡唯一的真相！
　最后，咖啡馆是与咖啡相伴相生的另一庞大朝阳产业，两者密不可分，又截然不同。
咖啡爱好者，十之五六也会是咖啡馆拥趸，因为城市角落的那些地方封存着我们的青春、爱情和事业，分别站在咖啡爱好者和咖啡馆经营者的角度去解读咖啡，也是本书的一种内在思维方式，希望能够对大家有所裨益。
　2012年7月

第一图书网, tushu007.com

内容概要

从咖啡的历史起源，到人文故事；从品种特性，到种植采收；从加工烘焙，到研磨冲泡，从品鉴方法，到设备器具；从成品制作，再到创意研发……101个章节逐一详解，500多张图片完美呈现。
可以说，咖啡的前世今生，灵秀气质，技术细节和恢弘伟大，尽在本书之中。

全书专业严谨中不乏优雅风趣，庄重沉稳中不失轻松诙谐。
作者以特有的笔触视角和难得玩赏的姿态，携手读者真正品味咖啡之趣，体验咖啡之妙，享受咖啡之美，是一本值得细细品味的好书。

作者简介

齐鸣，原北京外国语大学老师，铂澜咖啡学院创始人。
玩赏咖啡10年，6年咖啡从业经历，业内知名的咖啡培训专家和咖啡馆行业咨询分析师。
著有《咖啡咖啡》《魔豆宝典——咖啡馆创业全揭秘》《魔豆宝典——咖啡馆出品设计的智慧》等作品。
同时，担任着北京市共青团青檬夜校创业导师、中科院研究生院创业辅导老师等社会职位，经常在各大高校讲坛间游走。

铂澜咖啡学院是领先的咖啡培训教育机构、专业的咖啡馆创办经营辅导团队和咖啡馆解决方案提供商，SCAA（美国精品咖啡协会）及SCAE（欧洲精品咖啡协会）企业会员，咖啡产业资源整合平台。
铂澜咖啡学院不仅辅导了全国600多家咖啡馆创建经营，甚至在澳大利亚、英国都有铂澜学员的咖啡店，业内外口碑卓越，《中国日报》等国内外媒体都有专题报道，还积极涉足咖啡庄园、咖啡豆贸易、咖啡烘焙等上下游业务，不断进行产业实践探索。

<<咖啡 咖啡>>

书籍目录

第一章咖啡的人文情史
1. 咖啡出世
2. 咖啡信使之始
3. 伊斯兰教与咖啡
4. 奥斯曼土耳其与咖啡
5. 登陆欧陆的咖啡
6. 法国人的咖啡故事
7. 维也纳的咖啡馆
8. 美利坚与咖啡
9. 云南咖啡漫谈
10. 新咖啡主义
第二章 创造美味咖啡
11. 咖啡带与咖啡产国
12. 咖啡的三大原生种
13. 从原种到品种
14. 根，茎，花，叶，果
15. 采收咖啡鲜果
16. 咖啡的初加工
17. 详解咖啡生豆
18. 至关重要的手选
19. 海拔高度论咖啡
20. 颗粒大小的秘密
21. 话说瑕疵豆
22. 从蓝山咖啡到猫屎咖啡
23. 解读精品咖啡
24. 4C咖啡认证与公平贸易咖啡
25. 速溶咖啡与低因咖啡
26. 健康的咖啡
第三章制作精彩咖啡
27. 初识烘焙
28. 烘焙程度谈
29. 咖啡烘焙的基本原则
30. 烘焙设备漫谈
31. 咖啡熟豆漫谈
32. 咖啡熟豆的新鲜周期
33. 研磨咖啡豆
34. 专业与非专业咖啡研磨
35. 冲泡与萃取
36. 水质与咖啡
37. 水温与咖啡
38. 冲泡一杯好咖啡
39. 咖啡渣的妙用
40. 关于牛奶那些事儿
41. 打发牛奶并不简单
42. 初窥牛奶拉花艺术

第一图书网, tushu007.com

43. 调制咖啡的百宝工具箱
44. 咖啡搭档总动员
45. 怎样调制冰咖啡
46. 黑咖啡与花式咖啡
47. 美酒加咖啡
第四章享受咖啡之美
48. 品鉴咖啡学
49. 爱咖啡的大多数人
50. 像品茶一样品咖啡
51. 美味之源：Espresso
52. 意式咖啡之美
53. 古典之韵：土耳其咖啡
54. 杯中咖啡美
55. 闻香识咖啡
56. 细细品咖啡
57. 咖啡杯测
第五章咖啡设备器具总动员
58. 法式压滤壶
59. 手工滴滤冲泡
60. 越南咖啡滴滤壶
61. 瑞士金
62. 美式电动滴滤咖啡机
63. 冰滴咖啡壶
64. 爱乐压
65. 虹吸式咖啡壶
66. 比利时宫廷壶
67. 摩卡壶
68. Espresso咖啡机
69. 家用咖啡机的选择
70. 商用咖啡机的选择
71. 半自动咖啡机日常使用及保养须知
72. 咖啡饼机与胶囊咖啡机
第六章精彩咖啡饮品
73. 美式咖啡
74. 康宝蓝
75. 焦糖玛琪雅朵
76. 拿铁咖啡
77. 卡布奇诺
78. 摩卡咖啡
79. 皇家咖啡
80. 爱尔兰咖啡
81. 铂澜地带
82. 友谊万岁
83. 铂澜可可摩卡
84. 年轻有为
85. 风靡墨西哥
86. 冬之约

第一图书网, tushu007.com

87. 玫瑰情人
88. 鸦片咖啡
89. 红酒咖啡
90. 冰摇咖啡
91. 冰焦糖玛琪雅朵
92. 冰拿铁咖啡
93. 冰卡布奇诺
94. 冰摩卡咖啡
95. 魔力咖啡
96. 冰封乞力马扎罗
97. 提拉米苏咖啡
98. 性感男人咖啡
99. 巧克力苏打咖啡
100. 玉米冰爽咖啡
101. 冰红茶咖啡

章节摘录

版权页： 插图： 葡萄酒爱好者都知道，一瓶封装在瓶中的葡萄酒是有生命的活物，无时无刻不在发生着变化。
其实，同样的观点也适用于封装储存的咖啡熟豆。
那么妥善包装保存未开袋的咖啡熟豆究竟能够保存多长时间呢？
我们根据大量爱好者和咖啡店主的实践经验，来对咖啡熟豆的新鲜周期做一次描述。
少数咖啡专业人士可能会设置更加严苛的标准来评价新烘咖啡豆。
养豆期：刚刚烘焙好的咖啡熟豆（彻底晾凉以后）应该尽快装入包装袋中并密封起来。
这时虽然新鲜度最高，但质地并不稳定，比如说会有大量二氧化碳逸出，因此我们需要耐心等待咖啡熟豆进入稳定状态。
这一过程俗称“养豆”，1～2天为最短的养豆期。
经历这一阶段后可以用来制作滴滤式咖啡，如果用来萃取Espresso或杯测，养豆期应适当延长些，如5～7天的时间。
但需要记住的是，凡事过犹不及，过长的养豆期只有坏处没有好处。

媒体关注与评论

这是一本较为全面的咖啡知识书籍，值得推荐。
正行走在咖啡这条路上的同行们，以及有志于从事咖啡行业的年轻人，都可以从中了解到咖啡的起源文化、咖啡种类以及如何制作咖啡、品鉴咖啡。
中国的咖啡文化刚刚苏醒，相信有一天中国会形成自己独特的咖啡文化。
——爱伲集团董事长 刘明辉　齐先生放弃优越而且备受尊重的大学教职，全身心投入咖啡领域，窃以为是咖啡人之幸。
齐先生有语言基础，能直接获取境外最权威、最新的咖啡资讯，并用在咖啡馆的实践中。
本书提炼于铂澜咖啡学院多年的培训教案，相信对咖啡店的投资人和咖啡师多有裨益。
——高乐雅咖啡公司 高碧华　就算《咖啡咖啡》的作者不是我的小学同桌，在我看来这当然还是一本好书。
当你意欲深入接触咖啡这件美好事物之时，它是一位极称职的引路人。
——中央电视台《一槌定音》主持人 朱轶　咖啡是一种饮品，更是情感的沟通方式。
3W咖啡馆借助咖啡，将几百位互联网和投资界专家聚合在一起，将咖啡的功效提升到另一个层面，用实践去演绎咖啡的精彩。
但是，咖啡本身必须是高品质的，必须是能够打动人的，由衷希望齐鸣老师的这本咖啡专业著作能让中国的咖啡整体品质进一步提升。
——Danseq投资咨询公司CEO，3Wcoffee发起人 许单单

编辑推荐

《咖啡 咖啡》旨在鼓励大家莫要一味执着于细节，要把咖啡真正融入到生活中去。
金庸武侠小说中，张无忌临危受命学太极，张三丰反复问他：忘没忘？
因为只有忘记了具体招式才能融会贯通，领悟太极的真奥。
形式不重要，快乐是咖啡唯一的真相！

名人推荐

这是一本较为全面的咖啡知识书籍，值得推荐。
正行走在咖啡这条路上的同行们，以及有志于从事咖啡行业的年轻人，都可以从中了解到咖啡的起源文化、咖啡种类以及如何制作咖啡、品鉴咖啡。
中国的咖啡文化刚刚苏醒，相信有一天中国会形成自己独特的咖啡文化。
——爱伲集团董事长 刘明辉 齐先生放弃优越而且备受尊重的大学教职，全身心投入咖啡领域，窃以为是咖啡人之幸。
齐先生有语言基础，能直接获取境外最权威、最新的咖啡资讯，并用在咖啡馆的实践中。
本书提炼于铂澜咖啡学院多年的培训教案，相信对咖啡店的投资人和咖啡师多有裨益。
——高乐雅咖啡公司 高碧华 就算《咖啡咖啡》的作者不是我的小学同桌，在我看来这当然还是一本好书。
当你意欲深入接触咖啡这件美好事物之时，它是一位极称职的引路人。
——中央电视台《一槌定音》主持人 朱铁 咖啡是一种饮品，更是情感的沟通方式。
3W咖啡馆借助咖啡，将几百位互联网和投资界专家聚合在一起，将咖啡的功效提升到另一个层面，用实践去演绎咖啡的精彩。
但是，咖啡本身必须是高品质的，必须是能够打动人的，由衷希望齐鸣老师的这本咖啡专业著作能让中国的咖啡整体品质进一步提升。
——Dansea投资咨询公司CEO.3Wcoffee发起人 许单单

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