第一图书网, tushu007.com

<<从零开始学做拉花咖啡>>

图书基本信息

书名：<<从零开始学做拉花咖啡>>

13位ISBN编号：9787535651983

10位ISBN编号：7535651984

出版时间：2012-4

出版时间：湖南美术出版社

作者：陈志田 编

页数：318

字数：120000

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

前言

精选最流行、最具创意拉花咖啡200款，步步图解，快速上手，最完整的拉花咖啡基础手法教学，最多样造型任您挑选，轻松成为拉花高手。
200款造型百变的拉花咖啡制作全图解，3000张分步详解清图晰呈现制作每一步，最全面的拉花基础教学，新手必备、高手必读，提供最快速的入门捷径，带你从零起步，教你轻松玩转拉花。

内容概要

拉花咖啡不仅仅是一杯美味的咖啡，更是一件漂亮的艺术品。
对于喜爱咖啡的人来说，拉花咖啡意味着更高层次的味觉、视觉享受。
想要制作出好看的拉花，除了需要上好的意式浓缩咖啡、绵密的奶泡、顺手的拉花环之外，决定成败的关键是咖啡师的手感与功力，所以，制作拉花咖啡必须具备扎实的基本功。
本书精选最流行、最具创意拉花咖啡235款，2000张分步详解图清晰呈现制作每一步，提供最详细的拉花咖啡基础手法教学，带你从零起步，找到最快速的入门捷径。
网罗最流行、最具创意的拉花图案，涵盖年轻人最喜爱的人物、动物、花鸟等，用详细步骤图解的方式指导你制作美丽的拉花咖啡，让你快速找到制作拉花咖啡的乐趣，并带你探寻拉花咖啡造型百变的奥秘，让你轻松成为拉花咖啡制作高手。

作者简介

都基成，高级咖啡师，高级培训师，国家高级职业经理人。
现任深圳市爱可可餐饮管理有限公司技术顾问和总监，多年来一直在国内从事咖啡师、调酒师培训教学和实践工作，自1999年以来，曾在多家集团公司担任过顾问和总监等职务。
立志于饮品研究及中西饮品文化交流与融汇，倾心于餐饮连锁业的发展.长年在意大利、澳大利亚、马来地区和斯里兰卡等地深造，并创建了独特的饮品调配理论。

书籍目录

你不可不知的咖啡常识
拉花咖啡风景篇
拉花咖啡动物篇
拉花咖啡人物篇
拉花咖啡抽象篇
拉花咖啡创意篇

章节摘录

版权页： 插图： 尧科特选咖啡在运售之前一直是带壳保存的，直到订货发运时才将外皮去掉，以确保咖啡的最佳新鲜度。
在货物提交时，美国政府的相关工作人员，如FDA和USEA，也会在场，他们在工作时监督生产者是否遵守了联邦法令。
还有些来自地方鉴评委员会的工作人员，他们从每50袋中抽取1袋作为样品，并使用国际量器对其进行品质鉴定。
尧科特选咖啡是欧洲教廷指定的御用咖啡，并且是国际咖啡评鉴师公认的世界排名第三的咖啡。
它长年来受到欧洲皇室与贵族的喜爱，许多国家的国王、皇后们以及欧洲教廷在选用咖啡时，甚至只认尧科咖啡。
最重要的是，在今天的一些著名咖啡馆里，如维也纳的中央咖啡馆，马德里、伦敦和巴黎的咖啡馆，都将尧科特选作为自己的招牌品牌。
一位法国作家在品尝尧科咖啡后，不无动情地说：“ 这是世界上最好的咖啡，如果法国没有尧科，那法国的咖啡馆也就没有存在的必要了。
”哥伦比亚特级（Colombian Supremo San Agustin） 无论是外观，还是品质，哥伦比亚特级都相当优良。
拥有清淡香味的哥伦比亚特级，如同出身优越的大家闺秀，有着隐约的娇媚，迷人且恰到好处，让人心生爱慕。
多年来，哥伦比亚一直是产量仅次于巴西的第二大咖啡生产国。
哥伦比亚所栽培的咖啡豆皆为阿拉比卡种，味道相当浓郁，品质、价格也很稳定。
烘培过的咖啡豆，更显得大且漂亮。
哥伦比亚咖啡是世界上唯一使用国家的名字命名的咖啡。
这也是一种最常见的咖啡，几乎所有咖啡厅里都能够找到它的身影。
在所有的咖啡中，它的均衡度最好，经常被描述为具有丝一般柔滑的口感，可以随时饮用。
因此，它获得了其他咖啡无法企及的赞誉——“ 绿色的金子 ”。

编辑推荐

《从零开始学做拉花咖啡》由高级咖啡师、高级培训师都基成主编，最完整的拉花咖啡基础手法教程，最多样造型任你挑选，让你轻松成为拉花高手，《从零开始学做拉花咖啡》精选最流行、最具创意拉花咖啡235款，步步图解，快速上手。

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