第一图书网, tushu007.com

<<闲品咖啡>>

图书基本信息

书名：<<闲品咖啡>>

13位ISBN编号：9787538176810

10位ISBN编号：7538176810

出版时间：2012-12

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：藤田政雄

页数：142

字数：135000

译者：牛艳玲

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

本书从介绍咖啡的基础知识入手，详细讲解了咖啡烘焙的基础知识、咖啡的冲泡方法，咖啡豆的选择、储存、分级，花式咖啡的制作秘诀，配有精美、丰富的图片，是一本适合咖啡爱好者的入门级咖啡知识图书。

作者简介

藤田政雄
毕业于青山学院物理专业。
1972年进入美家古食品股份公司（现capital股份公司）工作，现在担任该公司的商品促销?策划部部长。

现任日本红茶协会认证技术顾问、巴西（桑托斯工商会议所）咖啡鉴定师、哥伦比亚（哥伦比亚国立咖啡生产联合会/FNC）咖啡鉴定师。
除了在日本西餐厅、日本红茶协会担任咖啡、红茶讲师之外，还经常作为嘉宾出现在电视节目中。

<<闲品咖啡>>

书籍目录

前言
什么是咖啡豆
世界三大原种咖啡
咖啡的成分与风味
何时开始饮用
在哪些国家栽培
第1章 冲泡美味咖啡
购买咖啡豆
烘焙基础知识
研磨咖啡豆
磨豆机与其特征
直火式浓缩机冲泡法〈摩卡壶〉
浓缩咖啡机冲泡
制作冰咖啡
◆咖啡杯的形状和冲泡咖啡的方法相结合
第2章 花式咖啡的制作方法
与咖啡特性相容的材料
制作牛奶泡沫
加牛奶的经典咖啡
Eip · nner安修培那（维也纳咖啡）
Kaiser melange凯撒混合咖啡
Cappuccino卡布奇诺
◆尝试制作卡布奇诺
与酒搭配
Caf é Malibu椰子酒咖啡
Caf é kahlua可可酒咖啡
享受咖啡的风味
Caff è Borgia博尔吉亚咖啡
Caramel latte牛奶拿铁
Moka caliente javanesa爪哇摩卡咖啡
调制冰咖啡
Iced mocha冰摩卡
Coffee float漂浮冰咖啡
Frosty Orange橙味冷咖啡
Caf é tropical热带咖啡
咖啡甜点
Coffee jelly咖啡果冻
◆咖啡与咖啡馆文化
第3章 更好地享受咖啡
了解生豆的特征
烘焙工具
挑战手网烘焙
◆混合咖啡豆
挑战各式各样的萃取方法
虹吸壶冲泡法

越南式冲泡法
制作水滴咖啡
◆咖啡的作用
第4章 咖啡豆的产地和品牌
◆精制咖啡豆
生豆的分级〈筛网编号〉
生豆的分级〈海拔差〉
精选咖啡
South America南美地区的咖啡豆
Brazil巴西
Central America & the Caribbean Area中美？
加勒比海地区的咖啡豆
Jamaica牙买加
Cuba古巴
Mexico墨西哥
Zambia赞比亚
Burundi布隆迪
Asia Pacific Area亚洲太平洋地区的咖啡豆
Papua New Guinea巴布亚新几内亚
◆从江户时代就开始饮用咖啡
◆可持续咖啡的目标

章节摘录

版权页： 插图： 去除瑕疵豆（手工挑拣） 颜色、光泽、形状具备后，再烘焙是产生美味的关键条件精心的挑拣是重要工序 烘焙前去除瑕疵豆、异物 将买来的生豆直接烘焙，这大概是一般人的想法吧。
最近市场上出售质量较高的精选咖啡，有时候会发现生豆中含有瑕疵豆，还有石子、树枝等异物。
如果不把瑕疵豆挑拣出来，烘焙后易出现煎斑，喝之后会产生不快感。
所以必须要将异物和瑕疵豆去除即“ 手工挑拣 ”这道工序。
当然这道工序在产地或者上市前已经进行过，但是自家烘焙前再挑拣一次，也是很有必要的。
在这里需要说明一下，在咖啡豆产地用手摘法收获咖啡果实也叫做“ 手工挑拣 ”，但是在本章仅指去除瑕疵豆。
根据颜色、光泽、形状，依次有耐心地挑拣 进行手工挑拣的时候，将生豆放在颜色发黑的不反光的托盘中。
这样可以把每一个都看清楚，很顺利地进行挑拣。
然后按颜色、光泽、形状顺序，进行检查。
颜色比较明显的黑豆、小石子等异物，可以一眼分辨出来。
没有颜色的死豆、发酵豆、未成熟豆等根据颜色和光泽也能区别开来。
还有，贝壳豆、脱壳不完全豆、皱瘪豆的形状也各具特点，因此也能够顺利挑拣出异物。
即使是市场上出售的烘焙豆，也会看到带有煎斑的。
这种烘焙豆就是因为烘焙前没有进行充分挑拣造成的。

编辑推荐

《闲品咖啡》编辑推荐：咖啡爱好者需要的知识这里全都有！
烘焙咖啡的基础知识；咖啡滴滤窍门；5种研磨度及与其对应的萃取方法；咖啡的质量分级；咖啡的保存方法。
滴滤法、摩卡壶、滤压壶、咖啡机……冲出一杯好咖啡的所有方法，这里全都有。
精美图片让你了解咖啡豆的三大品种、四大产区，学会分辨咖啡豆等级、咖啡研磨度。
变身咖啡达人，从这里开始。
哪些食材和咖啡最搭配？
如何打奶泡？
咖啡杯的形状也有讲究？
没错，了解得越多味道就越美。

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