

<<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>

<<闲品咖啡>>

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。

<<闲品咖啡>>

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

<<闲品咖啡>>

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

<<闲品咖啡>>

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。

<<闲品咖啡>>

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。

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>