第一图书网, tushu007.com

<<中国人最爱喝的100种咖啡>>

图书基本信息

书名：<<中国人最爱喝的100种咖啡>>

13位ISBN编号：9787543042568

10位ISBN编号：7543042568

出版时间：2009-7

出版时间：武汉出版社

作者：赵雪芹

页数：202

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

内容概要

庸懒的午后，品一杯醇香的咖啡。
休闲的时光，会一位默契的挚友。
100种咖啡，100种味道。
精心为你打造一段飘香的旅程。
本书从咖啡的产地、花的品种两个方面分别介绍了：巴西的巴西波旁山度士咖啡 、哥伦比亚的哥伦比亚特级咖啡、古巴的水晶山咖啡 、危地马拉的安提瓜咖啡、米朗琪咖啡、那不勒斯风情咖啡……等咖啡的原料，调制以及风味口感特征。

作者简介

赵雪芹，80后，现居重庆。
热爱咖啡，旅行，摄影，电影，民谣，从第一口咖啡开始，便恋上这种浓郁的香醇和丰富的回味，认定咖啡为毕生伴侣，随中国资深咖啡师肖雪冰老师学习各类传承已久之名品的制作与品尝，拿到咖啡师资格证后亲赴云南咖啡种植基地考察研究，详细了解土壤酸碱度，温度，湿度对咖啡平培育的影响以及带来的口感差异，对各种咖啡豆的秉性加以归纳总结，结合已有的调配方式进行再创作，力图将其本身的魅力发挥至极致，还原咖啡最充裕的味道。
现任咖啡店顾问，自由咖啡撰稿人，专注于咖啡的制作，品鉴与推广，自认虽无建树却颇有心得。

<<中国人最爱喝的100种咖啡>>

书籍目录

巴西　巴西波旁山度士咖啡哥伦比亚　哥伦比亚特级咖啡古巴　水晶山咖啡危地马拉 安提瓜咖啡墨西哥　阿尔杜马拉咖啡尼加拉瓜 尼加拉瓜咖啡洪都拉斯　特选高地咖啡秘鲁 有机咖啡萨尔瓦多　帕克马拉咖啡牙买加 蓝山咖啡海地 太子港咖啡多米尼加 圣多明各咖啡哥斯达黎加　塔拉苏拉美他咖啡埃塞俄比亚　摩卡高地咖啡坦桑尼亚　乞力马扎罗咖啡肯尼亚 从咖啡印尼　苏门答腊的曼特宁中国云南　思茅咖啡印度 种植园A咖啡夏威夷 科纳咖啡也门 摩卡咖啡澳大利亚 澳大利亚咖啡巴布亚新几内亚　巴布亚新几内亚咖啡爱尔兰咖啡　用味蕾讲述爱情卡布奇诺咖啡　最浪漫的咖啡普罗旺斯情人 神秘而优雅俄罗斯咖啡　可以温暖躯体的健饮碧海蓝天咖啡　以电影命名的咖啡夏威夷冰激凌咖啡深具海岛风情瑞典咖啡瑞典的咖啡　名片希腊罗马式咖啡　让你品出罗马式情怀那不勒斯风情咖啡歌德妁最爱米朗琪咖啡　维也纳人最喜欢的咖啡玛利亚咖啡　饱含柔情的女士咖啡比利时宾也咖啡能带给你幸运爱情咖啡　情侣对饮的最佳选择皇家咖啡　雍容华贵，气质不俗玛莎克兰咖啡　充满感恩情怀鸳鸯咖啡　只羡鸳鸯不羡仙意式浓缩咖啡　一口而尽的陶醉红色情桃　蕴藏丰富，别具情调西班牙咖啡　蜂蜜与咖啡的完美搭配午夜飘雪薄荷咖啡　意境悠远，气质空灵情人之吻　将暧昧进行到底巧克力咖啡　巧克力与咖啡的完美融合南国恋曲　此物最相思男士啤酒咖啡　最具男子汉气概女士啤酒咖啡 优雅醉人拿铁咖啡 咖啡中的经典墨西哥咖啡　火热的南美风情奠扎特咖啡 让咖啡奏出音乐魔力盛会咖啡 魔幻口味，视觉盛宴摩卡咖啡　最花哨的意大利咖啡罗马假日咖啡　经典影片，经典咖啡绿色森林咖啡　色泽晶莹，味道清爽露西亚热咖啡　男人心中的女神柳橙冰咖啡咖　啡家族的另类酷吧咖啡　酷，是一种人生态度开天辟地咖啡　味道独特，形态朦胧焦糖玛奇朵 弄脏的卡布奇诺红叶谷激情咖啡　热情似火的咖啡豪迈男儿咖啡　蕴含“狼的精神”港式抹茶咖啡　当茶遭遇咖啡粉红玫瑰咖啡 佳人佳饮夏日冰爽咖啡 夏日的最佳选择法兰西咖啡　最具文人情怀薄荷咖啡 清凉爽口的夏日佳饮俄罗斯午夜之吻咖啡　冰天雪地热烈的一触半糖酷乐奇 有趣不甜腻榛果糖浆咖啡　味觉的梦幻之旅意浓冰极咖啡　苦涩中有一种浓香酸奶咖啡 健康的混合饮品亚历山大咖啡　与王妃的名字有关香草摩卡咖啡　优雅的风味与气息康加恋舞咖啡 极具热带风情午夜香吻冰咖啡　浪漫与醇香的综合体炼乳咖啡 最适合大众口味法力赛咖啡 喝了就让人摇摆橡皮QQ糖咖啡　最适宜夏季饮用青柠拿铁咖啡　独一无二的气质饮品柠檬咖啡 具有双重口感玫瑰夫人咖啡　混合了爱情的馨番与甜蜜芒果咖啡　最具美容功效克烈特咖啡　适合餐后饮用康宝蓝咖啡　喝的时候吃块巧克力咖啡师之吻咖　啡师的热情凝聚坚果糖浆咖啡　一硬一软的味觉组合黑暗使者咖啡　为夜而生贵夫人咖啡 晨起一杯，快乐一天虹吸壶式咖啡　残缺中的大完美 法兰绒咖啡　代表咖啡的一种冲泡方法彩虹咖啡　浪漫的色彩，独特的气质爱恩斯坦咖啡　有德国性格爪哇咖啡　遥远国度的温暖百利甜咖啡　以力娇酒为原料费提克咖啡　别具匠心的保健饮品草莓龙舌兰咖啡　墨西哥的灵魂波奇娅咖啡　为女性而设计贝多咖啡适　合爱吃甜食的人爱尔兰之雾咖啡　来自“绿岛”的灵感饮品

章节摘录

插图：1. 巴西：巴西波旁山度士咖啡风味口感特征：多种风味，低酸度，口感润滑。
巴西是一片富饶而美丽的土地，东部临大西洋，海岸线长达7400多米，西部是著名的安第斯山脉。
巴西也是世界上最大的咖啡生产国，素有“咖啡国”之称。
巴西被形象地比喻为咖啡世界的“巨人”和“君主”。
巴西的咖啡是1729年从法属圭亚那引进的。
最初咖啡种植在北部地区，但是咖啡树生长状况并不好，直到1774年，由一位比利时传教士在巴西南部气候更温暖湿润的里约地区种植咖啡，才最终获得成功。
至今，里约也是巴西咖啡的重要产地之一。
巴西种植了很多种类的咖啡，其中大部分质量等级并不高，但是，也有一些世界著名的单品，巴西波旁山度士就是其中之一。
这个看起来复杂的名字概括了这种咖啡的历史。
“巴西波旁山度士”中的“波旁”来自于波旁印阿拉比克咖啡树。
波旁岛，也就是现在的留尼旺岛，曾经是阿拉比克咖啡的繁盛之地，产于该岛的阿拉比克咖啡树被引种到世界各地，巴西波旁山度士就是他们的后代。
“山度士”来自山度士港，这是巴西东南部大西洋上的一个港口。
从山度士港出口的咖啡中，有来自不同产区的巴西咖啡，质量比较有保障的来自于圣保罗、巴拉纳州和米纳斯吉拉斯州南部的咖啡，其中米纳斯吉拉斯州出产的山度士咖啡质量最好。
在巴西，由于咖啡种植面积实在是太大了，机械化生产程度也比较高，因此人们经常是将成熟和青涩的果实混杂在一起收获，而且通常没有分拣的过程，有时咖啡果实中会混有咖啡枝叶。
不仅如此，巴西咖啡豆采用晒干法来进行处理，农民们将成熟度不同的咖啡豆放在一起，在阳光下曝晒，这样，咖啡豆一开始就掺杂了土壤和各种杂质的味道，有时候过熟的和腐烂的咖啡果实，也会影响咖啡豆的风味。
对于巴西波旁山度士咖啡来说，并没有特别出众的优点，但是也没有明显的缺憾。
这种咖啡口味温和而滑润、酸度低、醇度适中、有淡淡的甜味。
这些味道混合在一起，要想将它们一一分辨出来，那可是对味蕾的最好考验，这也是许多波旁山度士迷们爱好这种咖啡的原因。
正因为是如此的温和和普通，所以波旁山度士靠非适合最普通的烘焙，以及最大众化的冲泡方法。
同时，平凡无奇的它也是制作意大利浓缩咖啡和各种花式咖啡的最好原料。
波旁山度士咖啡能在意浓咖啡的表面形成金黄色的泡沫，并使咖啡带有微甜的口味。
巴西咖啡中，山度士咖啡是最受人们重视，也最为出名的一种。
它就像是一位外表低调、神情淡漠、内心充满激情，脑中满是智慧的朋友，未必会给你带来浓烈得化不开的感觉，却似有似无地，在你需要的时候，陪伴在你身边。
2. 哥伦比亚：哥伦比亚特级咖啡风味特征：酸中带甘，低度苦味，营养丰富，具独特的酸味与醇味
哥伦比亚咖啡是世界上少数的以国家名称命名的咖啡，也是世界上最著名的咖啡之一。
哥伦比亚地处南美洲西北部，咖啡是这个国家的人民除了足球外的另一骄傲。
这里的大街小巷布满了咖啡馆，服务生用精致的瓷碗斟上咖啡，恭恭敬敬送到顾客面前。
咖啡室内香气弥漫，沁人心脾。
哥伦比亚咖啡的历史要追溯到1808年。
一名牧师从法属安的列斯经委内瑞拉将咖啡首次带入哥伦比亚。
从此，咖啡树在这个国家扎根。
该国也成为继巴西后的第二大咖啡生产国，以及世界上最大的阿拉比卡咖啡豆出口国、世界上最大的水洗咖啡豆出口国。
很多人都把哥伦比亚咖啡和高品质、好口味画上了等号。
这得益于哥伦比亚咖啡产区的特殊气候以及咖啡种植者的精心培育。
哥伦比亚的咖啡产区位于安第斯山脚下，那里延伸着科迪勒拉山脉、中科迪勒拉山脉和西科迪勒拉山

脉三条主要山脉，而咖啡就种植在这些山脉形成的高地上。
哥伦比亚宜人的气候为咖啡提供了一个美妙的伊甸园。
这里温和、潮湿，在不同时期，不同种类的咖啡都能相继成熟。
在哥伦比亚，咖啡的种植面积达到了107万公顷，全国约有30.2万个咖啡园，30%到40%的农村人口的生活都直接依靠咖啡生产。
哥伦比亚虽然有不少农场，但面积都不大。
每个农场的面积只有2公顷左右，80%以上的咖啡种植园的咖啡树只有5000棵左右，平均3000棵。
由此可见，哥伦比亚的农业属小农庄型。
当地人在咖啡树周围种上高大的乔木或香蕉树，这些树木在幼苗期可以为咖啡树搭凉棚，以保证咖啡生长所需要的环境。
由于咖啡林内湿度大，温差小，咖啡豆成熟慢，这样，有利于咖啡碱和芳香物质的积累，因而哥伦比亚咖啡质量非常好。
常喝咖啡的人都知道，哥伦比亚咖啡拥有丝绸一般柔滑的口感。
它获得了其他咖啡无法企及的赞誉：被称为“绿色的金子”。
哥伦比亚咖啡中最好的咖啡又数哥伦比亚特级咖啡，这种咖啡醇度中等，酸度低、口味偏甜，有着最佳的风味和令人喜悦的芳香。
它既有苏门答腊曼特宁的浓厚滑润，又具备一种特殊的胡桃苦味和坚果味。
这种咖啡适合中度或深度烘焙，冲泡后有隐约的甜味，气质温和，香气浓郁。
哥伦比亚特级这个名称不仅来自于这种咖啡的卓越品质，还来自于咖啡豆的巨无霸外形。
比特级级别低而且个体小的哥伦比亚咖啡依次有，特优、优等和良好。
哥伦比亚特级咖啡除了豆子比较大以外，其原料通常取自新收获的咖啡豆，最著名的产地在桑坦德的布拉曼加。
哥伦比亚特级最具特点的就是它的香气，浓郁而厚实，带有明朗的优质酸性，高均衡度，令人回味无穷。
咖啡的味道往往具有地域性格。
巴西为代表的“硬”咖啡，味道浓烈；以哥伦比亚为代表的“软”咖啡，其味淡香。
有人把哥伦比亚咖啡比作女人，有隐约的娇媚，迷人且恰到好处，令人怀念。
品尝哥伦比亚特级咖啡，最好不要添加奶和糖，那样会冲淡它原有的味道。
地道的哥伦比亚咖啡，冲煮出来的颜色像祖母绿那样清澈透明。
它像是最伟大的调为大师的杰作，将酸、苦、甜配合得恰到好处。
喝下去后，香味充满整个口腔。
这股香气再从鼻子里呼出来。
它就是那么柔媚骄纵，以最快的速度占据你的味蕾、你的思维甚至灵魂。
让你在不知不觉间被它俘虏。
3．古巴：水晶山咖啡风味口感特征：颗粒爆满，口感均匀，具有烟草味古巴共和国位于西印度群岛，有着超然、原始的自然环境，风光明媚的加勒比海以及享誉世界的水晶山咖啡。
1748年，咖啡由多米加传入古巴，古巴自此开始种植咖啡。
古巴地区土地肥沃，气候湿润，雨水充沛，堪称咖啡种植的天然宝地。
适宜的自然条件为咖啡树的生长提供了有利的自然环境，咖啡在这里得到很好的种植和发展。
在古巴，咖啡的种植是由国家管理的。
古巴最好的咖啡种植区位于中央山脉地带。
因为这片地区除了种植咖啡外，还有石英，水晶等珍贵矿物出产，所以又被称为水晶山。
目前，水晶山咖啡就是顶级古巴咖啡的代名词。
水晶山咖啡的一个显著特征是颗粒大，而且咖啡豆的颜色为明亮的绿色。
在古巴，咖啡豆的采摘，绝大部分是以手工完成的。
在咖啡豆成熟期，大约每半个月采摘一次。
在采摘过程中或之后，人们将咖啡豆进行分类，把那些未成熟的和坏的豆剔除掉，以确保咖啡的质量

。
古巴人通常采用两种方式处理咖啡豆——日晒法和水洗法。
日晒法是最简单、最便宜、最传统的咖啡处理方法，就是让咖啡果实在阳光下晒干，但不能发酵。
一般干燥的时间是四周左右。
水洗法则使水果果实的香味更多地进入咖啡豆，从而为咖啡增添了一种粗矿的水果香。
目前，水晶山咖啡是非常珍贵的。
这主要是因为两个原因。
第一个原因是美国对古巴的经济制裁，不开放古巴的物资进口。
第二个原因是目前古巴咖啡豆大多被法国及日本市场给收购，尤其是日本，所以如今很难向古巴直接购买到咖啡豆。
尽管如此，古巴咖啡在全球咖啡爱好者心中的地位，依然可以与牙买加蓝山咖啡相提并论。
水晶山咖啡豆是典型的海岛豆，口感干净细致，有微微的酸味，并不强烈但却很持久，并带着甜甜的瓜果香。
由它泡制的咖啡拥有珍稀且完美的味道：苦涩中带有芳香，口感浓醇顺滑。
它略含葡萄酒一样的微苦及淡淡的甜味，甚至还隐约含有一丝烟味，细致顺滑，清爽淡雅。
众多的味道混合在一起，搭配的几近完美。
要冲煮水晶山咖啡，最好是用手冲或美式咖啡机，水温在85°C以下，赛风煮法火力不要太大，时间不要太久。
品尝咖啡时，由于它比较香醇，所以可以多放些奶，但要少放糖，一般是两三勺（咖啡杯小勺）就恰到好处。
相信它独特的味道，会给你留下深刻的印象。

编辑推荐

《中国人最爱喝的100种咖啡》介绍了100款作者钟爱的咖啡，希望能让您在纷乱的生活中找到一丝沉醉的迷香，暂时忘却生活的冗杂，舒眉开颜，亦是欣慰。

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