

<<咖啡鉴赏手册>>

图书基本信息

书名：<<咖啡鉴赏手册>>

13位ISBN编号：9787547803356

10位ISBN编号：7547803350

出版时间：2011-1

出版时间：上海科学技术出版社

作者：(英) Jon Thron

页数：216

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>

<<咖啡鉴赏手册>>

内容概要

本书是一本咖啡爱好人士必备的鉴赏工具书。

本书的内容涵盖于咖啡有关的各个方面，例如咖啡的历史、咖啡豆的选购与冲调，以及如何选择新鲜的烘焙阿拉伯咖啡豆，如何成功炮制一杯合乎自己口味的咖啡等。

本书的重点之一，是对世界各个咖啡生产地区及其出产的咖啡做出精要的介绍，包括夏威夷的科纳咖啡、波多黎各的尧科特选咖啡，当然稍不了世界闻名的牙买加蓝山咖啡。

此外，还有专家对各地出产咖啡的品评，按咖啡豆的颗粒大小、酸度及均衡度等给予评分。

本书的另一重点是介绍各种特色咖啡的专业冲调方法，包括卡普奇诺咖啡、蒸馏咖啡及土耳其咖啡等。

此外，对冲调和品尝咖啡的壶具也有详细的介绍。

<<咖啡鉴赏手册>>

作者简介

索恩，伦敦一位多产的饮食记者，曾在杂志的每月专栏里发表一系列有关茶和咖啡的文章。曾出版的著作有La Carte，Vogue，Good Food Retailing，以及《藏酒指南》系列中的How to Buy and Store Wine for Pleasure and Profit。

<<咖啡鉴赏手册>>

书籍目录

第一部分 咖啡的故事 秘密不胫而走 咖啡为何物 品尝咖啡 烘烤咖啡 研磨咖啡 冲调咖啡 购买咖啡 全世界都在喝咖啡 第二部分 全球咖啡产地名录 中美洲及加勒比海地区 南美洲 非洲 亚洲 澳大利亚及太平洋边缘地区 实用链接 鸣谢

章节摘录

插图：含还是不含咖啡因有些人认为，含咖啡因的咖啡和不含咖啡因的咖啡，在味道上是有区别的。他们的观点只对了一部分。

除了有一点点苦味之外，咖啡因本身并没有其他的味道。

不含咖啡因的咖啡如果再除去了任何促成咖啡味道的成分，它的味道才会不同。

生咖啡豆被运往瑞士或德国，经过处理去除咖啡因，然后被运往世界各地的烘烤中心。

比如，墨西哥的咖啡被运到瑞士去除咖啡因，然后又经大西洋运往圣迭戈（San Diego）的烘烤中心。

最早的去咖啡因的方法是溶解法。

使用这种方法要先用蒸汽把咖啡豆蒸开，再浸在溶液中破坏其咖啡因，然后再用蒸汽把咖啡豆中的溶液蒸出来。

后来采用了二氯甲烷处理法，这种方法有不吸收其他气味的优点。

但由于二氯甲烷处理法破坏大气中的臭氧层，所以自1995年起，这种方法在欧洲被禁止使用。

瑞士的水处理法在1979年由卡夫克斯（Coffex SA）申请了专利。

这种方法只使用水和碳过滤器，但过程复杂而昂贵。

方法是通过把咖啡豆浸在水中，分解其咖啡因和它的味道，再用活性炭过滤器把咖啡因滤掉，随后将咖啡烘干，把含有咖啡味道的水分蒸发浓缩，最后喷在干咖啡豆上。

如果你想减少咖啡因的摄入量，但又不想少喝咖啡，就可采取各喝一半的力法，即含咖啡因及不含咖啡因的咖啡各喝一半。

<<咖啡鉴赏手册>>

编辑推荐

《咖啡鉴赏手册(第2版)》为“鉴赏与品味系列”之一，主要介绍了与咖啡有关的各个方面，例如咖啡的历史、咖啡豆的选购与冲调，以及如何选择新鲜的烘焙阿拉伯咖啡豆，如何成功炮制一杯合乎自己口味的咖啡等。
是一本咖啡爱好人士必备的鉴赏工具书。

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>