第一图书网, tushu007.com

<<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

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烤阿拉伯咖啡豆，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。

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。

第一图书网, tushu007.com

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（SanDiego）的烘烤中心。
最早的去除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（CoffexSA）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。

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烤阿拉伯咖啡豆，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。

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