

<<咖啡大全>>

图书基本信息

书名：<<咖啡大全>>

13位ISBN编号：9787806997239

10位ISBN编号：7806997237

出版时间：2007-6

出版时间：第1版 (2007年6月1日)

作者：王欣

页数：250

字数：300000

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>

## <<咖啡大全>>

### 内容概要

总有一种味道会在某一个时刻打动你，如同拳击的技术性击倒，无处可逃。

于我,那种味道的名字叫咖啡。

咖啡把四种味道（酸、苦、甜、涩）融于生活轨迹中，谁都无法选择。

所以学会品味、聆听咖啡生活之曲将会让人懂得什么是真正的幸福。

本书是品饮咖啡的百科全书。

如果你想和咖啡豆有进一步的接触，那么，从如何挑选豆子，如何烘焙，如何煮到如何享受，都有温声细语的师傅在旁边指导。

然后你会发现，其实煮咖啡一点儿都不难。

尤其是用手摇磨豆机磨豆子更是一种乐趣，就像是将整个过程回复到最古老的状态。

## &lt;&lt;咖啡大全&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 咖啡的故事 咖啡的起源与传说 牧羊人的故事 阿拉伯僧侣的传说 加布里埃尔·马蒂尔·德·克利 伊斯兰教徒担当了推广咖啡的要角 咖啡的发展史 咖啡树 咖啡树的种植条件 咖啡树的种类 世界咖啡产地指南 中美地区 南美洲 非洲 亚洲 澳大利亚及太平洋边缘地区第二章 咖啡豆 咖啡豆的处理 摘收 粗加工 去壳 抛光 分等和分类 储存 运输 咖啡豆的烘焙 烘焙决定味道 浅度烘焙、中度烘焙、深度烘焙 煤气烘焙、炭火烘焙、红外烘焙 手工烘焙 生豆的购买和保存 咖啡豆的品种 生咖啡豆的选择 生咖啡豆的保存 熟咖啡豆的购买和保存 如何挑选熟豆 购买时要注意选店 熟豆的保存 咖啡豆的包装 咖啡豆的研磨 自己磨豆好处多 咖啡磨豆机 在家研磨咖啡的其他器具第三章 选择自己喜欢的咖啡煮法 滤纸冲泡法 法兰绒滤网冲泡法 伊芙利克冲泡法 美式咖啡壶冲泡法 法式滤压壶冲泡法 虹吸咖啡壶冲泡法 摩卡壶冲泡法 意大利家用咖啡机第四章 咖啡的品饮 品饮咖啡的几个技巧 视觉品饮 嗅觉品饮 味觉品饮 触觉品饮 优良品种的品尝 咖啡品评 一般品评 专业品评 影响咖啡品味的因素 咖啡杯 咖啡杯的种类 咖啡杯的选择 咖啡杯的拿法 咖啡杯的清洗 咖啡伴侣 咖啡与糖 咖啡与奶 咖啡与香料 咖啡与水果 咖啡与酒 咖啡与佐餐第五章 咖啡与健康 咖啡与健康知识 认识咖啡因 喝咖啡有益健康 喝咖啡的学问 喝咖啡讲究多 喝咖啡会上瘾 贪饮咖啡会致病 咖啡的保健功效 减少患糖尿病几率 升压、降压的功效 减肥抗衰老 抗痴呆 保健大脑 改善眼睛干涩 预防胆结石 预防癌症 防止放射伤害 哪些人不适合饮用咖啡 咖啡与瘦身、美容 咖啡瘦身法 咖啡美容护理第六章 咖啡美味DIY 咖啡自己做 卡布奇诺冰咖啡 冰摩卡咖啡 摩卡冰淇淋咖啡 摩卡薄荷咖啡 摩卡冰杰伯 蛋酒冰咖啡 冰红酒卡布奇诺 水果冰咖啡 雪国之秋 冰拿铁咖啡 冰砂咖啡 巧酥冰砂 南国恋曲冰咖啡 交响乐冰咖啡 鸳鸯冰咖啡 皇家咖啡 抹茶咖啡 蝶豆咖啡 康加恋舞咖啡 康宝蓝咖啡 玛琪哈朵咖啡 柠檬黄咖啡 啤酒咖啡 梅兰锡咖啡 薏米咖啡 那不勒斯咖啡 印第安咖啡 美国马萨克郎 法国别尔宾咖啡 法利赛亚咖啡 玛莉亚·泰勒吉亚咖啡 墨西哥咖啡 墨西哥情欲冰咖啡 意大利泡沫冰咖啡 夏威夷冰淇淋咖啡 日本抹茶咖啡 俄式咖啡 俄式浓冰咖啡 牙买加霜冻咖啡 维也纳冰咖啡 米朗琪咖啡 爱尔兰香味咖啡 弗莱明咖啡 越南滴滴咖啡 土耳其咖啡 莫扎特冰咖啡 咖啡点心自己做 奥地利咖啡蛋糕 摩卡蛋糕 摩卡奶油蛋糕 咖啡松饼 鲜奶咖啡松饼 咖啡猫舌饼 提拉米苏 咖啡奶油点心 咖啡小点心 卡布奇诺慕斯 摩卡布丁 起司奶油冻 咖啡溜溜球第七章 咖啡礼仪 衣着与言谈举止 喝咖啡的服务方式 各国喝咖啡的习惯第八章 咖啡文化 各国的咖啡文化 中国——时尚品味 法国——优雅浪漫 维也纳——音乐之都 美国——百无禁忌 意大利——热情洋溢 中北欧——温和理智 阿拉伯——摄人心魄 埃及——古色古香 苏丹——悠闲舒适 日本——花蕾初放 名人与咖啡 走进咖啡馆 法国咖啡馆 维也纳咖啡馆 美国的咖啡馆

## &lt;&lt;咖啡大全&gt;&gt;

## 章节摘录

第一章 咖啡的故事咖啡的起源与传说 加布里埃尔·马蒂尔·德·克利 这是关于咖啡的传说中最富有浪漫色彩的故事之一。

加布里埃尔·马蒂尔·德·克利是曾在马提尼克岛任职的一个法国海军军官，大约是在1720年或1723年，他从巴黎回到马提尼克岛时，弄到了一些咖啡树苗准备带回去栽种。

然而，回到马提尼克岛时，树苗却没有成功存活下来。

于是他又一次回到了巴黎。

这一次他非常精心地呵护着咖啡树苗。

船是从南特起航的，他把树苗保存在甲板上的一个玻璃箱里，因为玻璃箱能防止海水冲溅并具有保温作用。

不幸的是当船行驶到中途时，遭受了来自突尼斯海岛的威胁，还经受了一场暴风雨。

但这些并没有让德·克利产生放弃树苗的想法，而是更增强了他细心照料树苗的决心，最终将树苗保存了下来。

但是在他乘坐的船中因有人妒忌他，想要破坏这棵小树苗，德·克利又怎能让他破坏呢？在争斗的过程中，小树苗的一根枝条还是被折断了。

为此，他非常的伤心。

后来，有一次，船搁浅了，船上的饮用水已经不能自足了，于是德·克利就用自己的水来浇灌这棵树苗。

小树终于没有辜负他的期望。

成功地抵达了马提尼克岛。

德·克利把咖啡树种在普里切，周围种着荆棘灌木，由手下人日夜看护着。

1726年，这棵小树生根发芽，开花结果，获得了首次的丰收。

据说1777年在马提尼克岛就有一千多万棵咖啡树，还有些被运到海地、圣多明各和瓜德罗普。

遗憾的是，1724年11月30日德·克利在巴黎去世，没能活着看到这一成就，但他却从此受到了人们的敬仰。

为了纪念他，人们于1918年在马提尼克岛的法国福特植物园树起了一座纪念碑。

<<咖啡大全>>

编辑推荐

我不在家，就在咖啡馆，就在去咖啡馆的路上。

咖啡以一种最不招摇的姿态，安安静静地席卷了全世界。

一旦咖啡进入胃肠，我的全身就开始沸腾起来，思维就摆好了阵势，好像一支伟大的军队在战场开始了战斗。

——巴尔扎克 相当数量的浓咖啡会使我兴奋，同时赋予我温暖和异乎寻常的力量。

——拿破仑 熬制得最理想的咖啡，应当黑得像魔鬼，烫得像地狱，纯洁得像天使，甜蜜得像爱情。

——塔列兰 喔，咖啡的滋味是这么的甜美！

即使情人的一千个吻也比不上。

就算上好的红酒也没有它香醇。

想要讨我欢心的男人啊，只要献上咖啡！

——巴哈

<<咖啡大全>>

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>