

<<在家焙煎咖啡>>

图书基本信息

书名：<<在家焙煎咖啡>>

13位ISBN编号：9789575269586

10位ISBN编号：9575269586

出版时间：2010-4

出版人：瑞昇文化事業股份有限公司

作者：天坂治信

页数：112

译者：楊鴻儒

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>

<<在家焙煎咖啡>>

内容概要

自己動手焙煎咖啡 在家焙煎咖啡生豆已不再僅限於少部分咖啡迷，在家簡單焙煎咖啡的人越來越多。

當自己能夠焙煎美味的咖啡時，會感到格外有趣，希望與家人或好友一同品嚐，當聽到他們說「好好喝」時，會湧出更想焙煎的意願。

另一方面，雖然只是加熱咖啡豆的單純作業，但若要每次焙煎出一樣風味的咖啡並非是件簡單容易的事，而這正是焙煎的奧妙之處。

焙煎的樂趣增加後，進而了解其中奧妙，越來越有興趣的人似乎不少。

《在家焙煎咖啡》正是針對想在家以現有的濾網或小型焙煎機來享受焙煎咖啡的人，以及希望今後自己動手焙煎咖啡的人，由專家提供秘訣的一本咖啡焙煎技術手冊。

除了介紹如何運用等同於營業用焙煎機器一樣原理的濾網來焙煎之外，同樣地，也介紹使用小型簡易焙煎機能焙煎出高水準咖啡豆的要點所在。

只要各位能把這些秘訣與要點付諸實行，就能在自宅品嚐美味的咖啡而露出滿足的笑容。

<<在家焙煎咖啡>>

作者简介

天坂信治 1951年2月生於東京。
高中畢業後踏入喫茶業界。

在銀座、池袋、神田等喫茶店擔任酒保，之後任職於中型焙煎業者，學習用普爾帕特焙煎機來焙煎，30歲時在淺草橋開設出售咖啡豆的店WILD咖啡。
5年後又開設上板橋店，7年後在高島平興建兼自住的焙煎工廠，設置10kg與15kg的焙煎機。
自2001年起開始在網上販售生豆與焙煎機，自2004年起開辦濾網焙煎教室，致力於家庭式焙煎至今。

<<在家焙煎咖啡>>

书籍目录

品嚐咖啡更快樂在家焙煎咖啡以在家焙煎來增添咖啡的魅力不論是用小型焙煎機還是濾網，都能焙煎出專家級的咖啡焙煎咖啡的流程首先，使用小型焙煎機來學習焙煎咖啡的基本。
以300g焙煎機來都會式焙煎瓜地馬拉豆以濾網焙煎器來法式焙煎瓜地馬拉豆咖啡豆圖鑑混合的基礎萃取（沖泡）剛焙煎好的咖啡使焙煎時的條件保持一定以重現高明的焙煎焙煎資料記錄單焙煎咖啡Q & A保存法Q & A生豆Q & A焙煎Q & A混合Q & A結語

<<在家焙煎咖啡>>

编辑推荐

1、認識咖啡的基礎—由咖啡種類、產地、特性到焙煎咖啡所需的器具，皆有詳細的介紹。讓你重新開始認識咖啡。

2、咖啡煎焙問題Q&A—書中列出了各式各樣的咖啡疑問，不論是咖啡焙煎的時間、方法，或者有無替代工具，想要知道的疑問，就請翻閱問題Q&A！

<<在家焙煎咖啡>>

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>