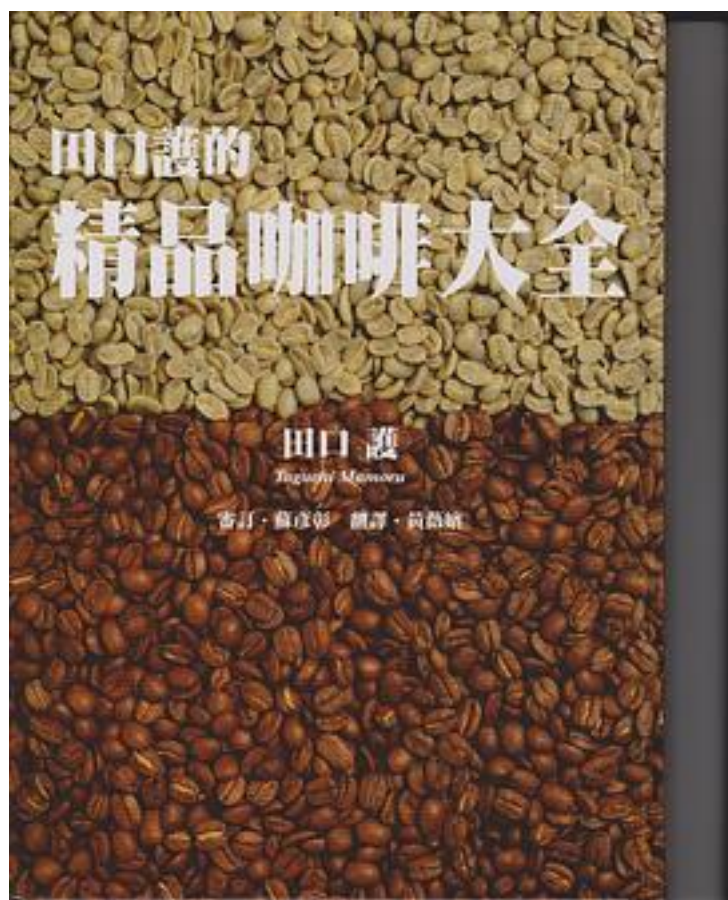


田口護的精品咖啡大全



[田口護的精品咖啡大全_下载链接1](#)

著者:田口護

出版者:積木文化

出版时间:2012-5-8

装帧:

isbn:9789866595738

不用推薦，大家都懂得。

這比《咖啡大全》的內容更加詳實。

作者介绍:

田口 護 （Manoru Taguchi）

一九三八年於日本北海道札幌市出生，是六男三女之中的老么。老家是北海道數一數二的鍋爐設備公司。北海高中畢業后進入國學院大學就讀。婚後於現居地開了[巴哈咖啡屋]。一九七二年開始自家烘焙，曾經造訪世界各地的咖啡生產國與歐美國家等六十餘國。二〇〇九年起擔任咖啡精品咖啡協會副會長。著作有《專家教你煮出講究的咖啡》、《咖啡大全》（積木出版）等。

目录: 前沿
推薦序
第一章 知識篇--關於精品咖啡
第二章 技術篇-精品咖啡的烘焙
第三章 實踐篇-精品咖啡的銷售
對談 談談精品咖啡的未來--SCAA的努力
．．．．． ([收起](#))

[田口護的精品咖啡大全 下载链接1](#)

标签

咖啡

田口护

精品咖啡学

咖啡学

咖啡大全

咖啡文化

日本

咖啡师

评论

越看越中二。。。。

非常细致 大师就是大师

进阶版本(´-ω-`) 日本的手冲单品咖啡细节讲究之最

老前辈仍然与时俱进，更新自己的知识，精神可嘉！

要学日烘还是要学一整套，机器、烘焙手法、萃取出品和假设理论都是一个完整的体系，单拎出来其中某个细节去模仿感觉效果不大

严谨的治学，丰富的经验，专注的热爱。

是另一本咖啡烘焙的进阶版

大师就是大师

翻译有一些瑕疵

咖啡文化和产业链蛮有意思的，对于下游渠道和品牌来说，如果不能把整个产业链和文化发扬光大，只是走资本路线有什么意义？这样的企业家的初衷大概也只是逐利吧，而

这类“企业家”最终成功的能有几个？

当咖啡 变成一种学术

推荐这本书的原因太简单了，精品咖啡殿堂级读物咯

还是不错的，较为详细，适合初接触烘焙机的。

田老爷子《咖啡品鉴大全》的升级版，很多知识和经验都在前一本书的基础上有所延伸，读这本书应该先去读前一本。

[田口護的精品咖啡大全 下载链接1](#)

书评

[田口護的精品咖啡大全 下载链接1](#)