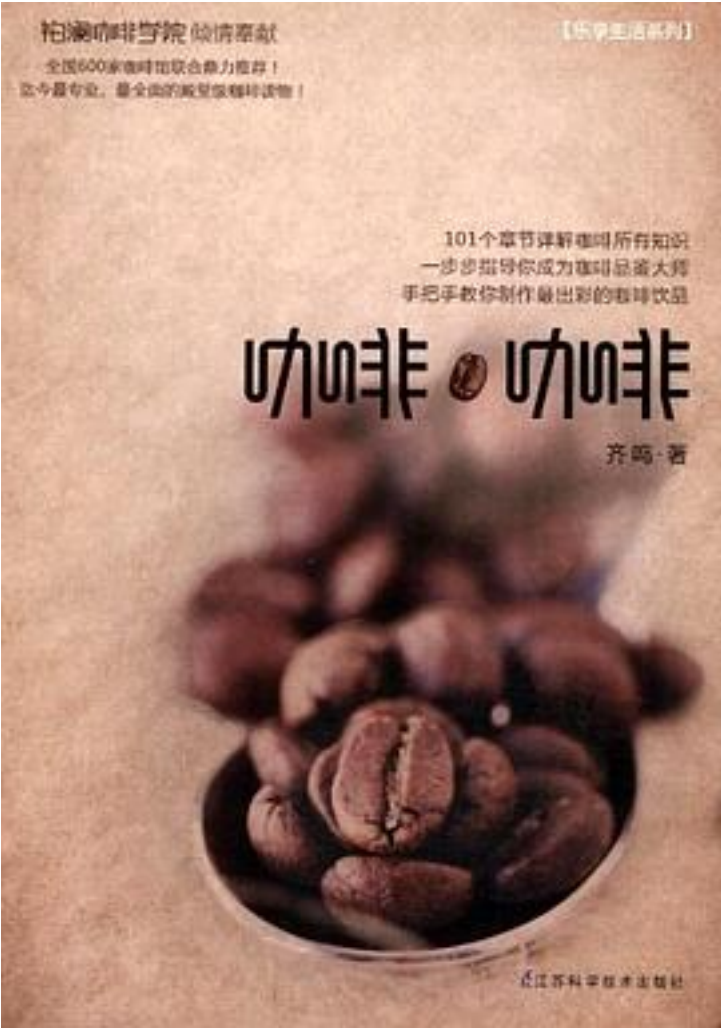


咖啡 咖啡



[咖啡 咖啡_下载链接1](#)

著者:齐鸣

出版者:江苏科学技术出版社

出版时间:2012-8

装帧:

isbn:9787534597480

《咖啡

咖啡》由铂澜咖啡学院倾情奉献，由全国600家咖啡馆联合鼎力推荐，是迄今最专业、最全面的殿堂级咖啡读物。《咖啡咖啡》101个章节详解咖啡所有知识，一步步指导你成为咖啡品鉴大师，手把手教你制作最出彩的咖啡饮品。

作者介绍:

齐鸣，原北京外国语大学老师，铂澜咖啡学院创始人。玩赏咖啡10年，6年咖啡从业经历，业内知名的咖啡培训专家和咖啡馆行业咨询分析师。著有《咖啡咖啡》、《魔豆宝典——咖啡馆创业全揭秘》、《魔豆宝典——咖啡馆出品设计的智慧》等作品。同时，担任着北京市共青团青檬夜校创业导师、中科院研究生院创业辅导老师等社会职位，经常在各大高校讲坛间游走。

目录: Chapter 1 咖啡的人文情史

- 1.咖啡出世
- 2.咖啡信使之始
- 3.伊斯兰教与咖啡
- 4.奥斯曼土耳其与咖啡
- 5.登陆欧洲的咖啡
- 6.法国人的咖啡故事
- 7.维也纳的咖啡馆
- 8.美利坚与咖啡
- 9.云南咖啡漫谈
- 10.新咖啡主义

Chapter 2 创造美味咖啡

- 11.咖啡带与咖啡产国
- 12.咖啡的三大原生种
- 13.从原种到品种
- 14.根，茎，花，叶，果
- 15.采收咖啡鲜果
- 16.咖啡的初加工
- 17.详解咖啡生豆
- 18.至关重要的手选
- 19.海拔高度论咖啡
- 20.颗粒大小的秘密
- 21.话说瑕疵豆
- 22.从蓝山咖啡到猫屎咖啡
- 23.解读精品咖啡
- 24.4C咖啡认证与公平贸易咖啡
- 25.速溶咖啡与低因咖啡
- 26.健康的咖啡

Chapter 3 制作精彩咖啡

- 27.初识烘焙
- 28.烘焙程度谈
- 29.咖啡烘焙的基本原则
- 30.烘焙设备漫谈
- 31.咖啡熟豆漫谈
- 32.咖啡熟豆的新鲜周期
- 33.研磨咖啡豆
- 34.专业与非专业咖啡研磨
- 35.冲泡与萃取
- 36.水质与咖啡

- 37.水温与咖啡
- 38.冲泡一杯好咖啡
- 39.咖啡渣的妙用
- 40.关于牛奶那些事儿
- 41.打发牛奶并不简单
- 42.初窥牛奶拉花艺术
- 43.调制咖啡的百宝工具箱
- 44.咖啡搭档总动员
- 45.怎样调制冰咖啡
- 46.黑咖啡与花式咖啡
- 47.美酒加咖啡

Chapter 4 享受咖啡之美

- 48.咖啡鉴赏学
- 49.爱咖啡的大多数人
- 50.像品茶一样品咖啡
- 51.美味之源：Espresso
- 52.意式咖啡之美
- 53.古典之韵：土耳其咖啡
- 54.杯中咖啡美
- 55.闻香识咖啡
- 56.细细品咖啡
- 57.咖啡杯测

Chapter 5 咖啡设备器具总动员

- 58.法式压滤壶
- 59.手工滴滤冲泡
- 60.越南咖啡滴滤壶
- 61.瑞士金
- 62.美式电动滴滤咖啡机
- 63.冰滴咖啡壶
- 64.爱乐压
- 65.虹吸式咖啡壶
- 66.比利时宫廷壶
- 67.摩卡壶
- 68.Espresso咖啡机
- 69.家用咖啡机的选择
- 70.商用咖啡机的选择
- 71.半自动咖啡机使用及保养须知
- 72.咖啡饼机与胶囊咖啡机

Chapter 6 精彩咖啡饮品

- 73.美式咖啡
- 74.康宝蓝
- 75.焦糖玛琪雅朵
- 76.拿铁咖啡
- 77.卡布奇诺
- 78.摩卡咖啡
- 79.皇家咖啡
- 80.爱尔兰咖啡
- 81.铂澜地带
- 82.友谊万岁
- 83.铂澜可可摩卡
- 84.年轻有为
- 85.风靡墨西哥
- 86.冬之约
- 87.玫瑰情人

- 88.鸦片咖啡
- 89.红酒咖啡
- 90.冰摇咖啡
- 91.冰焦糖玛琪雅朵
- 92.冰拿铁咖啡
- 93.冰卡布奇诺
- 94.冰摩卡咖啡
- 95.魔力咖啡
- 96.冰封乞力马扎罗
- 97.提拉米苏咖啡
- 98.性感男人咖啡
- 99.巧克力苏打咖啡
- 100.玉米冰爽咖啡
- 101.冰红茶咖啡
- • • • • (收起)

[咖啡 咖啡_下载链接1](#)

标签

咖啡

生活

铂澜咖啡学院

品咖啡

咖啡烘焙

咖啡豆

咖啡馆

齐鸣

评论

书中对于咖啡的介绍其实是挺全面的，作为一本“咖啡教科书”无疑是少有的中上之作。书的开头讲到咖啡是”人文主义“，纵观全书，讲授的是如何开咖啡馆，他的学员如何如何，这样并没有体现多大的”人文主义“啊。人们对于咖啡、烟酒茶等等瘾品的喜爱，更多的是精神上情怀吧？做不到情怀不要紧，但不要贴这样的标签。老老实实做一本有趣的教科书就很好啊。

工具书

咖啡咖啡我爱你

系统全面

作者知识很丰富，写得太老派，铺得太全，概览式阅读。

第一章以咖啡的人文史开端也挺有意思，容易让我们咀嚼出一些浪漫的味道，单独的每个章节实话说分别都比不上那些专科的书籍讲的透彻，但是提到的内容基本都说清楚了，而且咱们国内的咖啡书记，有这样言辞恳切，态度包容的咖啡书作也很难得了。很多著名的外文翻译过来的咖啡书籍，在感情上就显得比较薄弱，也没有那种接地气的感觉，这本书能够传递给我们的真实的感情，这一点是很宝贵的。

与其说是讲述怎么评鉴咖啡，不如说是怎么开咖啡馆

没有设备 看了都记不住 扫射完成 留着以后再看 不过图片真的很漂亮

入门书

越往後越水。少量自相矛盾的地方。不夠系統化。

毛毛大力赞赏咱们齐鸣老师！拉花真是要锻炼啊！！！很快就能做出心吧！

哈哈哈哈哈伊斯兰教禁止饮酒于是有了咖啡文化，佛教禁止饮酒于是他们发扬了茶道。

软文，但很实用

还不错 @糯米

废话太多

原来整个中国就云南产咖啡多，98.8%。

书质非常好，还送了咖啡豆。内容详实，十分涨姿势~

初级科普，继续学习。

书涵盖很全面，最后一章给出的几款精彩咖啡也非常棒，希望哪天能到铂澜咖啡学院学习学习呢！

作为一个咖啡爱好者以及新手来说，整本书还是不错的；从历史到制作！多角度多方面的解释了什么是咖啡！但对于做咖啡这个事情还是需要手把手教的吧！对于Espresso来

说又多了一份向往！法压壶已经远远无法满足我了吧！！！

[咖啡 咖啡_下载链接1](#)

书评

从咖啡到咖啡馆，历史文化到设备器具，从品种种植到生产加工，从烘焙研磨到之作冲泡萃取，精品咖啡、金杯冲泡、爱乐压、聪明杯、美式滴滤壶、胶囊咖啡……将咖啡世界的话题娓娓道来，却有条不紊，处处体现了作者的睿，漫漫细细品味。

著名收藏家王世襄先生曾经说过：“一个人如果连玩都玩不好，还可能把工作干好吗？”许多被世人视作玩乐尤物，在行家眼里都是艰深学问，想要琢磨透彻，却又非得拿出玩赏的心态不可。《咖啡咖啡》便是这样一本值得细细品味的好书，专业严谨中不乏优雅风趣，庄重沉稳中不...

看得出作者很用心，每字每句都经过认真推敲，更把自身的情感融入其中，不仅能让我们深入系统地认识咖啡，更现身说法地教我们玩转咖啡，并给人以启发。做一杯鲜磨咖啡，作为自己辛劳一天的犒赏，或者款待登门造访的亲朋好友，精致的生活伴随着咖啡而开始！细细品味着自...

1. 那天朋友问我，你喜欢茶还是咖啡？答曰：咖啡多一点。记不起是什么时候第一次品尝咖啡，但必定始自幼年。可能是某款速溶。多少年都不变的火红色包装，经典红或是限量版的陶瓷马克杯，棕色液体在不锈钢小勺的搅拌下，形成一个小小的漩涡。最初的相识已经记不深刻，或许理...

“懂得品赏咖啡的人必定热爱生活，知道珍惜眼前幸福，因为人生正如一杯咖啡，历尽沧桑，苦尽甘来，才能品出其中真味。”
“读懂咖啡，首先要去掉心里的藩篱——咖啡作为一种世界性文化，兼容并包，彼此分享，共同进化。” “形式不重要，快乐是咖啡的唯一真相。” “即使呆在家...

作者一开始就强调咖啡精神，包容。这本书适合各个层析的咖啡爱好者阅读。如我这般偶尔小资的伪爱好者，可以找到最容易的材料，满足自己对咖啡的喜爱。而若是作为一个要将咖啡当做事业的人，这也是开启职业生涯的一本启蒙书。
不论是咖啡的历史，还是咖啡的种类，器具，几种有意...

齐鸣，原北京外国语大学老师，铂澜咖啡学院创始人。玩赏咖啡10年，6年咖啡从业经历，业内知名的咖啡培训专家和咖啡馆行业咨询分析师。著有《咖啡咖啡》《魔豆宝典——咖啡馆创业全揭秘》《魔豆宝典——咖啡馆出品设计的智慧》等作品。同时，担任着北京市共青团青檬夜校...

[咖啡 咖啡_下载链接1](#)