

品味咖啡



[品味咖啡_下载链接1](#)

著者:高碧华

出版者:中国宇航出版社

出版时间:2003-9-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787801446589

作者介绍:

目录: 前言

引言

第一章 影响咖啡味道的多种因素

第二章 从种子到咖啡果

第三章 从咖啡果到咖啡豆

第四章 焙制及感官特征

第五章 包装

第六章 咖啡香味的感官评估

第七章 不良咖啡味

第八章 杯评方法

第九章 咖啡特征分级系统

第十章 浓缩咖啡评估的目标和条件

第十一章 浓缩咖啡评估

第十二章 浓缩咖啡评估工具——图卡

第十三章 浓缩咖啡评估指南

第十四章 咖啡拼配对浓缩咖啡品质的影响

第十五章 浓缩咖啡机、咖啡磨粉机

技术术语

参考书目

• • • • • (收起)

[品味咖啡_下载链接1_](#)

标签

咖啡

生活

品鉴

品位咖啡

饮品

美食

cafe

气味

评论

还不错吧。学习中~

關於咖啡的知識比較詳細準確，也算得上專業。對於普通讀者或許不太容易懂吧……

拜托我只是想了解一下咖啡，不要搞这么专业害我还要学一遍化学：)

小坏蛋的礼物，教你品鉴咖啡。

太专业了点

还行

晦涩的杯评味觉描述不知道是不是直接从英文资料中翻译过来的，整本书可读性差，配图和文字也几乎无关……从淘宝淘这本旧书回来，就为了跟那本《只爱咖啡》凑成一套

对于咖啡的味道陈述精细到数字，虽然没有完全看懂，但真心长见识。

当年以为自己想要做一名咖啡师，于是借来这样一本书，到实习的地方也细细品读。。多希望这一切都是真的

全面分析一杯好咖啡

很质感的一本书，对早期入行很适用。

爱咖啡的就得去翻翻

资料有点旧了，2年前看的书，当时收获还是不小的~

[品味咖啡_下载链接1](#)

书评

值得推荐一下。对于不懂咖啡的人士可能深了些，但国内能找得到的咖啡专业书籍寥寥无几，高老师的书也算精品了。推荐

高老师的书，当然值得推荐！虽然是早期的作品，但现在重新翻来看，还是学到不少知识，对于初学者来说可能深了一点，但作为资料，是相当有指引性的。

[品味咖啡_下载链接1](#)