

咖啡大全



[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:2004年

装帧:精装

isbn:9789867863416

■你可知道咖啡的味道好壞是取決於烘焙而非產地?

■針對不同類型的咖啡豆，如何找出最適合的烘焙度?

■瑕疵豆對咖啡風味影響有多大，如何判別?

■如何透過研磨與萃取方式調整咖啡的酸味與苦味?

■怎麼樣才能穩定地煮出口感相同的優質咖啡?

本書是日本咖啡名人田口護先生將鑽研咖啡三十年來的寶貴心得，毫不保留地完整公開，從咖啡豆的認識到決定咖啡味道的烘焙實戰技術，以及正確的研磨與萃取方式，都有清楚詳盡的解說。

作者並提出獨創的「系統咖啡學」觀念，將煮出一杯好咖啡的各種法則整合為一套系統，打破所謂的「好咖啡須仰賴高手直覺」的迷思。

任何人只要掌握本書提示的方法，就能夠穩定地煮出高品質的美味咖啡。

這是一本不論咖啡業者或是業餘玩家都不容錯過的重量級咖啡專書！

作者介绍:

田口护，1938年出生于日本札幌市。起初是帮助经营家里的锅炉维修业，结婚后，创建了“巴哈咖啡馆”。1972年开始自行烘焙咖啡豆，直至现在他仍不断往来于世界各咖啡生产国与欧美各地，学习咖啡豆栽培及萃取技巧。

目前他经营的巴哈咖啡集团旗下约有100间店面，提供并指导有关咖啡的相关知识。他是日本咖啡文化学会烘焙萃取委员会理事长，并在咖啡制作、调理专科学校等机构担任讲师。2000年在日本冲绳召开的高峰会议上所饮用的正是巴哈综合咖啡，获得与会国元首一致的好评。著作有《专家指导的品位咖啡》、《品尝咖啡的诀窍》等。

目录:

[咖啡大全_下载链接1](#)

标签

咖啡

咖啡大全

咖啡情节

生活

文化

美食

饮食

日本

评论

職人精神的日本，無論是在做拉麵、壽司，還是咖啡，都要做到極致。

日本人的叙事方式让人捉急。理论太个人化，或许是日式思维方式的惯性。烘焙理論和生豆分類理論同『咖啡学』差距較大。烘焙不足以全信但是细节方面有很多可以参考。萃取方面可以細看。總體結構，略逊于『咖啡学』。翻譯及編輯略糟糕。

三十年的咖啡經驗總結，非常系統，涵蓋了關於咖啡的大部份主流知識，咖啡新手不二選擇~

非常专业，估计是给职业人士看的。因为毛蟹喜欢咖啡，所以学习一下

一本很全面講解咖啡的書，作者和他位於東京的店也很有名，可是當我親身拜訪過後，發現有點名過於實，或許是因為大部分工序都已交給伙計打理，而且人流也太多，非常可惜

内容很全面，重点在烘培。

生活与生活原本没有什么不同，是人心令其两样。

想看介绍咖啡的历史和种类，花式的内容，却是很专业的讲解了coffee从一粒咖啡豆怎样的成为一杯好咖啡的专业知识，作者很是严谨，图解详尽

知识已经很旧了，但是体系很全。可以看看啦。但是当初的贡献真的很大哦

跟咖啡品鉴大全是一样的啊

等签证有多无聊，居然读完一整本咖啡烘焙教材

很好的咖啡从业人员入门书，经验丰富，有系统，循循善诱，有根有据，不偏不倚。

太有内涵。。。以致于我看的不得不半途放弃。。。不得不承认我好肤浅。。。

和我想象的不一样

咖啡从业人员的必读书，我们应该学习作者的专研精神。

收藏级别。。

小百科全书，想开卖咖啡的咖啡店，那么就去弄一本吧。

和哥们聊天的时候谈烘焙可不行，人家只知道拿铁和摩卡。如果不打算当烘焙师或者咖啡理论专家的话，还是算了吧。电子版，可豆油。

总有一天我要自己烘焙豆子

《咖啡大全》相對於《精品咖啡大全》，算是簡潔版本了吧。嘿嘿……讀了太久忘記了。
o

[咖啡大全](#) [下载链接1](#)

书评

豆叔之所以推荐这本书，是因为从咖啡的本书从咖啡的文化，到咖啡的类型，以及正确的研磨与萃取方式，都有清楚详尽的解说。使喜欢咖啡的人可以对咖啡这一饮品有一个全面的了解。同时也获得很多关于咖啡选择，品鉴，分类等非常实用的知识。

如果你想深入全面的了解咖啡的栽培，生豆，精制法，烘焙，研磨，萃取等系统的知识。对于所有咖啡新人来说，无论你是爱好者亦或是想以此为职业，这本书是你的首选。
PS.不推荐台版，价格高。当当和卓越有日本方面授权辽宁出版社出版的简体中文版本，书名有点出入内容趋同《咖...

我们都应该知道这是一本很牛逼的书啊有没有！！！
那个老头不是传说中的日本咖啡帝吗！！！！！
我们这些墙内同胞们想要得到他很不容易的有没有！！！！
通过各种渠道各种手段在奸商手里天价买到很辛苦吗！！！！！！！
那天很寂寞！！！在卓越上看到一本书！！！！《咖啡品鉴大全...

先抗议一下书名，书名的迷惑性太大，会招致很多“喝”咖啡爱好者的砖头，也会导致很多咖啡小白对咖啡的望而却步。本书更适合“做”咖啡的人们品鉴和学习，因为全书主讲的就是咖啡豆的选择、咖啡豆的烘焙和咖啡的萃取，至于怎么在萃取后做卡布奇诺、拿铁、摩卡等咖啡，怎...

虽然离第一次出版已经很远了，但是系统全面的咖啡豆知识在今天看来仍不过时，不过烘焙基础的理论各家都有自己的一套学说，具有一定程度的参考性。
好在本书已经有了简体版，使这本书的价格更加的亲民。

原先一直觉得美学或文化一类的事物其实是根本不存在“客观”的，最多存在的不过是“适不适合”的问题，毕竟我们有什么资格赞赏或批评别人的品味呢？
比如外观色泽、气味和口感、化学物质组成，都是作为一颗咖啡豆本身就天生具有的，

这就是大自然赋予每一颗豆子独有的躯壳，它...

这本书的核心是豆子烘焙 不是给一般人看的，一般的消费者看了用处不大
应该是咖啡店，而且是那种特牛逼的咖啡店的从业人员看的
内容详实的厉害，从树上的豆子讲起，一直到这豆子变成杯中物
豆子品种，特性，选豆，烘豆 内容的重点在选豆和热处理 各位只是喝喝咖啡的同学...

因本人咖啡刚入门，之前一直low到喝冲泡咖啡，了解到氢化物太毒，又遇亚马逊的prime day打折，就入手了hario的手磨机和爱乐压。由于不做烘豆，都是直接买豆，故略看了烘豆部分，细看萃取部分，希望符合对大家有帮助。 a.影响咖啡好坏因素：
1.咖啡豆产地，品种，品质 2.咖啡豆...

这本书还可以，但是我个人比较喜欢网站www.coffeepj.com这个咖啡知识网还不错。
因为我每天和电脑接触的时间最长，所以比较喜欢网站，在电脑上看方便，但是也有人喜欢看书，这本书还是值得看一看的 这本书还是值得看一看的
这本书还是值得看一看的 这本书还是值得看一看的 这本...

刚拿到这本书。选这本书只因为是日本人写的。日本人的细致、周密、严谨，及他们对咖啡的品味，让我选择这本书。
刚翻开看一点，就不得不再次肯定我上述的感觉。第35页，瑕疵豆的种类，11张照片，一张赫然写着“石头”，再翻文字部份：石头，采收的豆子因为使用自然干燥法，容
...

全书分五章：咖啡豆的基础知识；系统咖啡学；咖啡豆的烘焙；烘焙机的烘焙；咖啡的萃取。一、咖啡豆的基础知识
介绍咖啡的三大原生种，阿拉比卡，罗布斯塔，利比里亚。列出了咖啡树的品种分类图。
介绍了咖啡采收后的干燥方法：自然干燥法和水洗法。以及两者的优缺点。
介绍了...

自己制作了一个手网，在家烘生豆，每周两次。但影响咖啡品质的因素很多，像是烘培度，脱水时间，不同的豆种，冲泡方式等等。要自己一一做对比试验，按每天一杯的频

率不知道要多少年才能形成系统化经验，而且也大大影响了平时喝咖啡乐趣。
一直苦于只能依靠网上只言片语...

咖啡大全很详细的介绍了咖啡从种植到烘焙的详细过程。。如果想学好咖啡一定要有的
一本书~！！现在出来简体版叫咖啡品鉴大全。。新华书店就有的卖~！！

比较专业，从咖啡豆的种植一直到谈到了萃取，像看报纸一般浏览了一遍。作为工具书
一般摆在书架上还是挺装逼的，这方面很满足我的要求。

[咖啡大全 下载链接1](#)