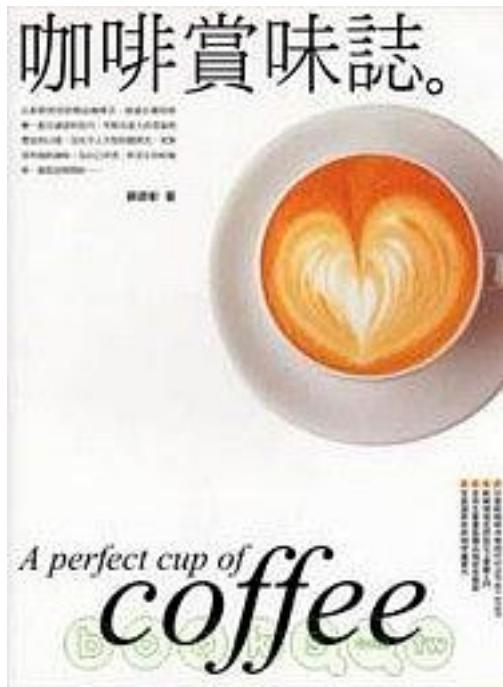


咖啡賞味誌



[咖啡賞味誌 下载链接1](#)

著者:蘇彥彰

出版者:積木文化

出版时间:2003-12-1

装帧:平装

isbn:9789867863218

你喝過哪些咖啡？方便的即溶咖啡、速食餐廳的濾泡咖啡、咖啡館中的虹吸式塞風壺，或是近來熱得冒泡的Espresso義式布雷索咖啡？喝過那麼多種咖啡，那麼你對咖啡的印象與感覺是什麼？不管是什麼，正確的咖啡應該是沒有令人感到不舒服苦味與酸味的，再強調一次，一杯喝起來有任何讓你感到不舒服的咖啡都是錯誤的咖啡！！所以當從前你一直覺得「咖啡=苦澀」的話，那恭喜你，透過本書，你即將要進入你所未知的咖啡世界。一杯好咖啡的構成要素很多，但是最主要不外乎：

一、咖啡豆的選擇

二、研磨與烘焙

三、沖煮的方式本書內容包含：

建立正確的咖啡觀念、認識咖啡豆、正確的烘培與在家DIY、咖啡豆的研磨方式、如何煮一杯好咖啡、咖啡的品嘗與咖啡的相關器具，並特別針對全球各主要咖啡豆產區的品種、口感、建議烘焙方式與做詳盡的介紹，不論是剛入門的新手或是酗咖啡已久的老手，相信都能從本書中得到相當多的助益，煮出一杯香醇的美妙咖啡。

作者簡介

蘇彥彰

資深咖啡愛好者，現為台南某咖啡館店長。

作者介绍:

苏彦彰，台南人，台湾“国立台南艺术大学”

艺术硕士。登山、铁人三项、音乐与音响为其闲暇的嗜好。退伍后接触精品咖啡世界，从此不能自拔。曾远赴法国巴黎蓝带厨艺学校学习法国料理和甜点，立志拉近专业厨房与家庭餐桌之间的距离。目前从事咖啡与法式餐点的顾问与教学工作。

目录:

[咖啡賞味誌 下载链接1](#)

标签

咖啡

咖啡赏味志

生活

café

饮食

咖啡烘焙

食譜

食

评论

悦目赏心

短小精干

平实不卖弄的入门书 浅显易懂

介绍内容比较简单，入门级

经“咖啡达人”鉴定，此乃入门普及书，浅白全面、点到即止。书名“赏味”稍有附庸风雅之嫌。好此道者收获不大，好奇者或可一读。

做厨娘

尚可，作为入门不错。可继读韩怀宗《精品咖啡学》

很好的初级咖啡爱好者入门书籍，浅显易懂、较为全面，图片很丰富。

很不错哦~实用，适用

一本相对与专业的咖啡书籍更容易理解的书籍

写的比较浅显。适合刚刚入门自学者自己在家里玩一下。

很全面 入门

一直特想读的一本书没想到就那么不经意间就遇到了，不过还是和其他咖啡类书籍大同小异，没有留下什么特别的印象，介绍的虽然浅显但还算全面，在恒河沙般的咖啡典籍中，这本还算值得一看。

确实是赏玩。 。 。 。 。 。 。

咖啡入门书！

5秒钟看过目录，关于咖啡，只能除了烘焙就是萃取吗？何况连顺序都搞错了。电子版，可豆油

比想象中好了一些些，但也只适合入门来读，与其他同类并无太优异之处，配图和纸质还是不错的，就算是加分的理由。。之一吧

这本书最重要的部分是关于咖啡的正确观念，它告诉你怎样去发现和品尝一杯好的咖啡，咖啡的各种历史，还教你怎样冲煮一杯好咖啡～看完保证你会更加懂咖啡和爱咖啡

这本书讲的文化内容很多，但是操作实用方面的内容还是不够。

书评

初初得知三联出版社有这本书的试读时，就开始跃跃欲试，拿到书后，迫不及待地翻开，思绪，不禁就回到这十几年的咖啡之旅上了。迟迟未敢下笔，只因不知从何说起，我与咖啡的那段情结。

父母都是文字工作者，爸爸喜欢茶，妈妈却偏爱咖啡。我随妈妈。十几岁的时候，看小说， ...

做为咖啡的爱好者拿到这本书如获至宝，又比别人更先一步，暗自的喜悦自不必提也可以想象。

这本书纸质精良，铜板纸有利于图片呈现最佳的效果。刊登的图片相当清晰，注重细节，有利对与实物对比，具有指导性。行文的距离较宽可供记录或者标注，同时良好的视觉感受。本书作者...

《咖啡赏味志》书评 会员号322381 咖啡于我来说，一直是神秘王国里的事。

其实一直说不清自己到底喜不喜欢它。因为如果真的喜欢，难道不应该早就对其选、煮、品形成一套成熟逻辑。我一直号称我在17岁那年开始喜欢咖啡，喝过第一口就难以忘记，但其实，我唯一值得炫耀的也只...

一直很喜欢喝咖啡，不管是加班熬夜的时候，还是悠闲的周末下午，仿佛已经成为一种生活方式，咖啡馆成了追求小资生活的人们的聚集地，各具特色的咖啡馆也成了一道独特的风景。

有时候也去一些咖啡馆举办的咖啡知识分享会之类的活动，觉得咖啡文化真的是一门值得研究的学问，有历...

《咖啡赏味志》试读

非常幸运可以读到这本书，现在对它可真是爱不释手。因为对咖啡的喜爱所以对它略懂一些，但是又不是对咖啡有着深奥的研究，现在的我正处于初步阶段，想要对它有更深刻的了解，所以这本书在最恰当的时候出现了，读完此书不能说我对咖啡有了多么的了解，可是至...

拿到《咖啡赏味志》后，先细细摩挲封面，淡淡的蓝色，一杯心形拉花的花式咖啡，记得电影里叫它“爱如潮水”，会给你人幸福的感觉。中文书名下一排英文“A perfect cup of coffee”，“一杯完美的咖啡？”有点儿意思，想一探究竟，到底他要教给我们什么，去成就那一杯完美的咖啡…

买这本书其实是因为看到电影《海鸥食堂》里面主人公在煮咖啡时，用热水一圈一圈浇在咖啡粉上，当时觉得这样冲煮咖啡的方式感到很奇怪、很困惑，想弄清楚到底是怎么回事，正巧《TIMEOUT北京》新书介绍中提到了这本书，于是特地跑到三联书店去看好不好，翻了几分钟后就决定买下。…

看到109页的时候，我飞快地合上书瞧了瞧封面，因为随着书里渐行渐浓的咖啡香，书的名字反而在记忆里变得淡而白了——中文名字看不出特别的门道，英文书名却果然贴切，诚恳得让人心生敬意，A perfect cup of coffee。

我年龄的一半差不多就是喝咖啡的年头，只爱黑咖啡，顶多加…

一杯好咖啡是偶然间的“遇见”，要有好的豆子，恰当的烘焙，适合的研磨，优质的水……及最后的萃取，一道道环节，无数的机缘巧合下，终于，有幸遇见了正和你口味的一杯咖啡。一本好书也是需要遇见的，所幸没有那么困难。

有幸拿到这本书，一口气读完余味犹存。…

1、此书入门不错，但绝大部分内容都无用于实战。例如：磨豆、冲煮、拉花。其实自我烘焙也很少用到，除了专业的咖友。

2、此书比较有价值的入门知识的是选豆、产区分类表及风格和一小部分保存的知识。

3、此书最大的缺失部分是成书年代早（2003年），与本文时间间隔了16年，故此…

煽情和所谓专业两不误嘛。

有只猪在俺耳边叨了：贵国人写的号称专业咖啡书不堪入眼。宝岛人码得比对岸人好些。无聊拿它与《咖啡品鉴大全》对比了下。

觉得后者比较专一系统全面，读得比较爽，特别对直爽姑娘，最受不了婆婆妈妈的嘛。

比较快速地看完，或者准确地说翻玩了……书的质量不错，铜版纸，好多图，算不上太漂亮的图，不过看着顺畅就成。

颠覆了一些以往对咖啡的认识，关于咖啡豆、咖啡粉的保存期限，以及对于制作ESPRESSO

SSO的高要求…… 看来，我一直谋求买全自动浓缩咖啡机是正确的，至少这是个从整...

这本书最重要的部分是关于咖啡的正确观念，它告诉你怎样去发现和品尝一杯好的咖啡，告诉你关于咖啡的各种历史和知识，还教你怎样冲煮一杯好咖啡和冲煮一杯好咖啡的五个要素～看完保证你会更加懂咖啡和爱咖啡～

自己喜欢咖啡的时候总想把自己喜欢的关于咖啡的一切全都跟大家分享!
很多人问我,自己不是很了解咖啡,想要学习咖啡的知识,让我给推荐一本书!
不用在选了,这本书是最适合你的了!曾经在我们做咖啡培训的时候给学员当过教材用,好评不少!

[咖啡賞味誌 下载链接1](#)