

精品咖啡学（上）



[精品咖啡学（上）_下载链接1](#)

著者:韩怀宗

出版者:中国戏剧出版社

出版时间:2012-9

装帧:

isbn:9787104037651

《精品咖啡学(上):浅焙、单品、庄园豆,第三波精品咖啡大百科》聚焦于精品咖啡的三波演化、产地寻奇与品种大观。作者（韩怀宗）以两章篇幅，尽数半世纪以来，全球精品

咖啡的三大波演化，包括第一波的“咖啡速食化”、第二波的“咖啡精品化”以及第三波的“咖啡美学化”，并记述美国“第三波”的三大美学咖啡馆与“第二波”龙头星巴克尔虞我诈的殊死战。

作者介绍:

韓懷宗

東吳大學英文系畢業，民國七十五年進入聯合報系擔任《美國新聞與世界報導》中文版編輯，並轉任聯合報國際新聞中心編譯，直至民國九十二年退休。民國八十七年兼任西雅圖極品咖啡產品副總至九十一年止，協助產品開發並編寫教育月刊《Coffee Times》。

任職《美國新聞與世界報導》期間，因與美方編輯部時差問題，養成熬夜喝咖啡提神的習慣。起初喝即溶咖啡，但喝來乏香苦口，於是自力救濟，自己烘咖啡豆，犒賞味蕾，不自覺玩起咖啡，並大量蒐集國際咖啡資訊，研究咖啡烘焙與沖泡，至今已屆三十年，堪稱台灣咖啡界的老頑童，目前擔任碧利咖啡實業顧問及相關咖啡教學工作。著有《咖啡學：祕史、精品豆與烘焙入門》，並有譯作《Starbucks：咖啡王國傳奇》、《咖啡萬歲：小咖啡如何改變大世界》。

目录:

[精品咖啡学（上）_下载链接1](#)

标签

咖啡

咖啡文化

精品咖啡学

韩怀宗

饮食

文化

台湾

生活

评论

上半本着重介绍咖啡的历史、产区和种类，很好读，买回来的那个下午就一口气读了半本。读完以后最大的收获就是能看懂咖啡烘焙店对每种豆子的介绍了，也种了很多草。作者是个台湾腔很重的话唠，而且喜欢重要的事说十遍。优点是让我记住了一大堆拗口的咖啡和产区名字，缺点是废话太多，让人觉得很主观且cheap。看惯正经non-fiction的人应该完全忍不了这种写法，但我觉得是很合适的咖啡品鉴入门书，消闲看看，推！

读起来津津有味，也很涨姿势。在这本书的引导下，我渐渐从一个完全的外行变成了贴边儿的咖啡爱好者。只不过作者的行文……风格神似驴肉火烧、过桥米线之类的小饭店墙上所展示的主打产品“历史渊源”……而且总览了全球各个咖啡产地和品种之后，竟然没提云南保山铁皮卡，这实在有点奇怪，亚齐那么危险的地方作者都闯了，竟然没来大陆考察一下？

咖啡生产因时间而改变 建议可以买新版的 这本从咖啡饮用文化介绍到各知名产区咖啡最后是咖啡豆品种来源传播 以及近年来的获奖咖啡 虽然有些重复叙述 但不失为一本入门教科书 如何冲泡在下册 上册不曾提及 韩老师的叙述口吻真是带有台湾腔

目前读到过的国内最好的有关精品咖啡的书。

介绍了精品咖啡最新趋势，包括美国最具人气的三大咖啡公司，目前最昂贵的咖啡豆等，还有一篇作者考察印尼曼特宁的游记，很有趣味。

翔实的历史书，有趣的人文史，还有科学的溯源论证。不艰涩，很实用，鼓掌！

很详细的咖啡豆知识

缺点：12年的书，相对现在的咖啡文化应该有些过时；中部讲到一些产区及杯测大赛对我这种初学者略微晦涩难懂。但即使如此，本书也是非常好的入门书籍，让我对整个咖啡文化有了全面的了解！不失为一本极好的书。

读了一半

非常不错的教科书，把第三波咖啡美学的来龙去脉都讲清楚了

写的超好

最好的中文咖啡书

易读易懂，还是读中国人写的比较顺畅。

产地和品种固然重要，但就像摄影，后期处理同样重要甚至更加重要：日晒、水洗、可乐水洗、蜜处理

讲得很有意思，一点都不枯燥。下次再买豆子明白多啦

台腔文风实在太爱用典了

绝对是宗师级别人物写的书，但是内容会有一些时效性

看咖啡的书，韩怀宗这套《精品咖啡学》就足够了。来龙去脉，几次饮用流变，精品咖啡品鉴，都介绍的很清楚。

精品咖啡扫盲。内容相当好。

[精品咖啡学（上）_下载链接1](#)

书评

第一次喝手冲是在温州一家咖啡馆，小黑板上写着的名字就跟天书一般。老板向我推荐“烛芒”，说那是一只日晒西达莫。天知道我根本不懂那是什么意思，只是觉得“烛芒”这个名字很好听。在那之前我也喝黑咖——星巴克的本周，偶尔会看一下它的豆子来自哪里，危地马...

生活情趣，在知乎上搜到的，刚开始看到这书以为会很晦涩生硬痛苦，（想到了当初搜各学科专业入门书籍时候有名字和它是亲戚的xx学xx通论概论xx学原理xx论xx起源xx性选择及由来还有什么标准xx学标你个大头鬼，看的我跟龟儿子似的看几个字就被我扇两巴掌丢冷宫了），也问过精品咖...

咖啡与人类文明息息相关，埃塞俄比亚是咖啡的发源地，也是传说中伊甸园所在地。咖啡的传播也是人类种植业的一个侧影。
名人爱咖啡。巴尔扎克大量喝咖啡，拿破仑临终前还要喝一杯圣海伦娜咖啡。海涅评价康德一生时说：“此人没有生平可说的。他每日的生活，就是咖啡、写作、讲学...

读到这里颇为激动：

起初，两人以为咖啡是以人为本的事业，人为因素决定咖啡好坏，然而，不断杯测却惊觉生豆品质好坏无常，已非两人所能控制，换言之，知识分子（「第三波」咖啡代表之一 Intelligentsia Coffee & Tea 的简称）只能控管到较下游的烘焙与萃取，上游的生豆品...

介绍了很多精品咖啡学的知识和发展历史，可以说内容很丰富而且很多方面也够深入。虽然和我看之前想象的内容有点差异，我当初以为是介绍咖啡基础适合和一些品尝烧煮技巧的书，看过之后显然不是，但是这套书在其介绍到的相关方面还是挺充分的。只是让我读的不太舒服的有两点： 1...

[精品咖啡学（上）_下载链接1](#)