

達人開課，教你手沖好咖啡



[達人開課，教你手沖好咖啡_下载链接1](#)

著者:旭屋出版MOOK

出版者:楓書坊

出版时间:2013-3-11

装帧:平装

isbn:9789865973643

隨著現在喝咖啡的人口越來越多，不少咖啡迷也開始希望，能在自己家裡以手沖的方式，煮出一杯香濃的好咖啡。手沖的樂趣就在於，你可以依照自己喜歡的口感，調整出屬於自己獨特的咖啡，如果你從來沒試過、不知道該怎麼做？《達人開課，教你手沖好咖

啡》將是你最好的指導老師。

本書匯集了全日本23家特色咖啡店家的店主、手沖達人的經驗教學，這些店不只在經營上獨樹一格，連咖啡沖煮的手法也都與眾不同。例如一般都認為濾紙式手沖咖啡從注水開始大概需要花2-3分鐘的時間，但1925年創業的老店【炭火烘珈琲 皇琲亭】卻採用了一分鐘的簡單萃取法，煮出一杯喝起來乾淨無雜質、又爽口的好咖啡。快來跟這些老師們學習手沖咖啡的技巧吧！

作者介绍:

目录: Cafe Bach 006
HIRO COFFEE大丸梅田店 011
炭火烘珈琲 皇琲亭 015
松屋咖啡本店 018
SAZA COFFEE本店 023
HORIGUCHI COFFEE千歲船橋站前店 029
只有咖啡的店CAFE DE L'MBRE 034
自家烘焙咖啡 HARMONY 040
御多福珈琲 046
豆香洞咖啡 051
CIRCUS COFFEE 056
樽珈屋 059
自家烘焙咖啡豆店 隱房 062
百塔珈琲 067
豆NAKANO 071
安布里珈琲 075
珈琲新鮮館 東林間本店 082
CAFE EFACON 087
cafe ggeno 092
自家烘焙咖啡 蘭館 095
COFFEE WINDY 098
廣屋珈琲店 103
王田珈琲專門店 108
不可不知……
個人掛耳包（單、雙側式）的作法 113
濾紙式手沖與滴濾機的變遷 121
手沖咖啡相關器材用品之產品導覽 118
編輯後記 128
器材索引
濾紙式手沖
Kalita
炭火烘珈琲 皇琲亭 015
SAZA COFFEE本店 023
御多福珈琲 046
CIRCUS COFFEE 056
樽珈屋 059
KONO
HORIGUCHI COFFEE千歲船橋站前店 030
自家烘焙咖啡 HARMONY 041
自家烘焙珈琲豆店 隱房 062
百塔珈琲 067
CAFE EFACON 090

三洋産業
Cafe Bach 006
自家烘焙珈琲HARMONY 044
豆香洞咖啡 051
HARIO
HIRO COFFEE大丸梅田店 011
彈簧濾架
珈琲新鮮館東林間本店 082
松屋式濾杯
松屋咖啡本店 018
Melitta
安布里珈琲 076
甜甜圈濾杯
豆NAKANO 072
金屬濾杯
豆NAKANO 074
安布里珈琲 080
法蘭絨手沖
SAZA COFFEE本店 024
HORIGUCHI COFFEE千歲船橋站前店 032
只有咖啡的店CAFE DE L'MBRE 034
CAFE EFACON 088
cafe ggeno 092
自家烘焙咖啡 蘭館 095
COFFEE WINDY 098
廣屋珈琲店 103
王田珈琲專賣店 108
• • • • • ([收起](#))

[達人開課，教你手沖好咖啡_下载链接1_](#)

标签

咖啡

手冲咖啡

日本

工具书

饮料

吃喝

烘焙/烹饪/饮食

2015

评论

日本真是全民手冲咖啡的国度，难怪muji也卖滤壶

日式烘焙配搭

哇咔咔~祝我入坑！

3.5。手冲流派好多，但为何都喜欢深烘豆？

读这本书发现日本的咖啡师基本都是中老年男性，而我在成都去过的咖啡店里女咖啡师占了一半，并且咖啡师们无论男女都是小年轻，这也说明在咱们这边咖啡是个朝阳行业吧。

不明亦不觉厉……果然不愧为令人发指的岛国基因（其实我是来围观杯碟的）

1.下次订豆子只要磨中粗颗粒就好；2.也许可以不用温度计；3.再观察看看为啥闷蒸发不起来

超出了我现有的咖啡经验，云里雾里，忐忑不安，打算重读，希望有朝一日能融会贯通

每家都有自己的独到方法，不愧是日本人玩手冲。

咖啡发展到现在，在日本发展的是最精细，工艺也是最完善的，从器具就可以看出来。连蓝瓶咖啡的创始人都惊叹于日本人举团力做事的决心和魄力，每年极好的咖啡豆都被日本大财团拍走，其它小咖啡人只能望尘莫及。喜欢手冲轻盈的口感，喜欢偶然的惊喜，书中很多人几十年只为做好一杯手冲，值得学习尝试。

致敬好奇心

看过之后才发现，咖啡怎么冲都行……只要自己觉得好喝就ok

好像各种方法很大差异，要试试才能体会。

讲的都是手冲滴滤咖啡，咖啡粉用的是混合种，怪不得不同咖啡师做出来的咖啡风味很不同，一个好的咖啡师得会调配出大众喜好的混合味道。不过我个三脚猫看了半天没看出有啥不同。黄金滤壶倒是第一次看到。日本不亏是挂耳咖啡发源地，书的最后讲了挂耳，竟然还有二耳三耳之分，长见识了。

比较适合中深焙的豆子，毕竟是日本人的习惯，可以参考，也可以试着做一下。

读于2016年

标志一下在读，其实是想到过两天要还书了得快点煲完

日式手冲令人叹为观止

控不住水流的手残党只能慢慢练了，国内的手冲似乎也越来越热的感觉

非常图文并茂的一本咖啡书籍，很实用，尤其是最后面的一些专题

[達人開課，教你手沖好咖啡_下载链接1](#)

书评

[達人開課，教你手沖好咖啡_下载链接1](#)