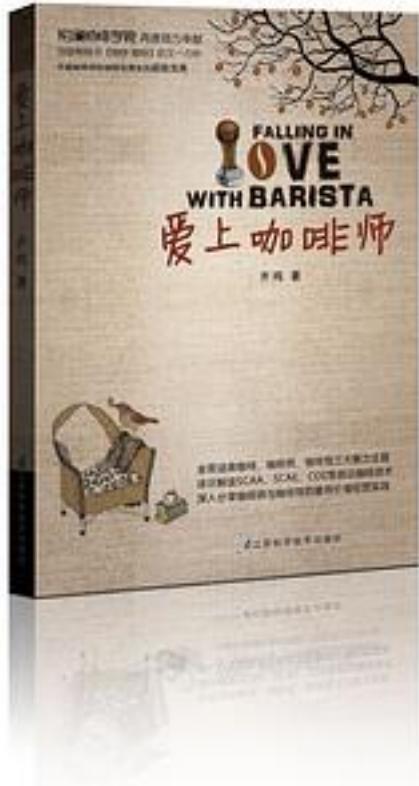


# 爱上咖啡师



[爱上咖啡师\\_下载链接1](#)

著者:齐鸣

出版者:江苏科学技术出版社

出版时间:2014-1-1

装帧:平装

isbn:9787553723471

这是国内首创、业界推崇的“咖啡师主题”第一读物！铂澜咖啡学院创始人、著名咖啡专家、畅销书作家齐鸣多年实践、厚积薄发，将自己从业近10年的咖啡实践、咖啡师培训、咖啡馆经营等宝贵经验倾囊相授。

全书以“咖啡师”为主题线索展开论述，将咖啡专业技术与咖啡、咖啡馆文艺气质相结

合，不仅深入讲解了咖啡师吧台实操所需的各项核心技能（如咖啡豆选购、烘培、研磨、萃取、咖啡鉴赏学、咖啡器具与制作、Espresso全程实战等），还从多个侧面全方位展现了咖啡馆中所需的各种知识和能力。同时，专门介绍了咖啡师职业发展、咖啡行业历程与前景等知识，并开辟有“咖啡师群英会”一章，全景式展现了全球一线优秀咖啡师的咖啡之道。

这里有咖啡师想知道、所需要的一切！

全书权威性强，系统全面，重点突出；语言精炼，文采斐然；内容实用、图文并茂。堪称咖啡师和准咖啡师的必备行业指南，也是广大咖啡爱好者、从业者了解咖啡师行业的好窗口。

作者介绍：

原北京外国语大学老师，铂澜咖啡学院创始人，北京市共青团青檬夜校创业导师，知名咖啡培训专家、咖啡作家与咖啡馆行业咨询分析师，逾7年咖啡领域创业与经营实践，学员数以千计遍布海内外，著有《爱上咖啡师》、《咖啡咖啡》、《魔豆宝典》系列等作品。

目录：第一章 爱上咖啡师，拥抱新生活

1. 浮出水面的咖啡师

2. 咖啡馆的守护者

3. 爱上咖啡师，拥抱新生活

第二章 做咖啡馆之王

1. 咖啡馆时代

2. 咖啡馆与咖啡师

3. 去咖啡馆工作

4. 做咖啡馆之王

5. 咖啡师的职业规划

6. 从咖啡师到咖啡店主——咖啡馆创业

第三章 咖啡师群英会

1. 林瑞志：200万杯咖啡出品传奇

2. 李青朋：咖啡已流进我的血液里

3. 蔡迪男：从爱好到坚持，再到固执

4. 吴亚莲：咖啡师，不仅仅只是在做咖啡

5. 张寅喆：咖啡师的学习能力与服务意识

6. 李洋：咖啡师里的独行侠

7. 王德彬：把自己的理解和热情溶入咖啡

8. 章鑫：用心做好每一杯咖啡

9. 许秀楠：从咖啡师到咖啡馆小老板

10. 黄俊豪：经营一家咖啡做主角的咖啡馆

11. 阎欧礼：创办一家咖啡馆，让胡同精神复辟

12. 朱军：迎接中国咖啡的大时代

第四章 精品咖啡运动与三次咖啡浪潮

1. 第一次咖啡浪潮

2. 第二次咖啡浪潮

3. 精品咖啡运动

4. 第三次咖啡浪潮

第五章 创造特色风味：原种、品种、产地与初加工

1. 阿拉比卡与罗布斯塔

2. 咖啡树品种漫谈

3. 全球主要产区咖啡豆详解

#### 4. 初加工方法至关重要

#### 第六章 创造特色风味：咖啡烘焙概述

1. 咖啡烘焙过程中的物理变化

2. 咖啡烘焙过程中的化学变化

3. 咖啡烘焙程度谈

#### 第七章 如何获得好咖啡——咖啡万能公式

1. 制作一杯好咖啡的七大原则

2. 咖啡的“先天”与“后天”阶段

3. 获得好咖啡的万能公式

#### 第八章 咖啡饮品浓度与咖啡师万能公式

1. 咖啡饮品的浓度

2. 从冲泡比例讲起

3. 手工滤纸冲泡与咖啡师万能公式

#### 第九章 萃取程度、研磨与萃取质量

1. 萃取程度与金杯萃取区间

2. 控制萃取程度

3. 提高萃取质量

4. 重视研磨粗细度

#### 第十章 滤泡式咖啡：法压、虹吸、爱乐压与手冲

1. 滤泡式咖啡焕发新生机

2. 精品咖啡馆要做的功课

3. 法压壶

4. 虹吸壶

5. 爱乐压

6. V60手冲

7. 滤泡咖啡的技术策略系统

#### 第十一章 Espresso全程实战

1. Espresso的概念和技术标准

2. 萃取Espresso的咖啡豆

3. Espresso研磨机

4. 意式浓缩咖啡机

5. Espresso与咖啡师

6. Espresso的浓度

7. Double Espresso

8. Espresso品鉴

#### 第十二章 杯测，咖啡师的进阶之路

1. 揭开杯测的面纱

2. SCAA杯测和COE杯测

3. 杯测环境和杯测准备

4. 杯测流程

5. 咖啡香和咖啡风味

6. 咖啡杯测的其他要素

#### 第十三章 咖啡和牛奶

咖啡和牛奶

· · · · · (收起)

[爱上咖啡师](#) [\\_下载链接1](#)

标签

咖啡

咖啡师

齐鸣

咖啡馆

文化

文学

技能

饮料

评论

比之前那个更专业更学术一些

---

无聊得看不下去

---

这本书主要说的是咖啡师 如果想转行买咖啡可以研究一下这本书 或许能给你点儿启发  
成就下一个星巴克 :)

---

齐鸣的新书，写得还不错。

---

爱上咖啡，关于咖啡师的部分就跳着读了；想做职业咖啡师的读读...我就...嗯..嗯；

3.5。前半本咖啡师章节略粗制滥造，好在后半本回归咖啡本身的介绍还行

适合有一点基础的人看，但整体又属于入门水准，较为系统的讲了咖啡豆种类、烘焙、手冲器具、espresso、奶泡等等方面的知识。各行各业都一样，达到平均水平不难，成为大师则需要深入的思考和实践，在个人特质和适合消费者需求之间找到平衡点。不过有一点也可以延伸，做强做大需要消灭个性尽力标准化，雀巢星巴克毕竟是工业时代批量化生产的产物，精品独立门店则是高阶发展后的产物，保证品质和个性，但很难做大。咖啡师成为店主后，商业和匠心如何兼具是一门课题。

值得推荐，做咖啡就像科学实验，不过切莫太较真，失了乐趣。

技术术语很多 有些还看不懂 先从皮毛开始 好过空有一个开咖啡馆的梦想

随手一翻，比较无聊。

自购纸书

对咖啡有了新的了解

比《咖啡咖啡》进阶一点吧。前1/3是一些咖啡师理念的东西，后面是比较全面的咖啡知识。但感觉有点说深不深说签不浅的感觉，读完觉得还差点。。。希望学院出个详细的咖啡各方面的教程。想深入学的话还是要去上SCA各种课程。

专业的书不适合现在的我（现在）

挺无聊的，给想办咖啡馆的参考书

[爱上咖啡师 下载链接1](#)

## 书评

是指爱上咖啡师这个职业，这书是给化学党和设备党准备的吧，对于味觉普通的我来说，一杯按书中方式调出的咖啡，放在我面前，或许我也无法尝出它到底好在哪里。一杯精品咖啡，就像一件艺术品，从拥有优势基因的咖啡树种植，到采摘到晾晒到烘培到研磨到最后的冲泡，每一个步骤都...

这是我在朋友那里得到的强力推荐之下选择的。其实一共是三本一套，《咖啡咖啡》《爱上咖啡师》《咖啡拉花》。对于咖啡师来讲是一套即有理论又很有实践性的系列丛书。

《爱上咖啡师》分别列述了咖啡豆起源传说、咖啡种、咖啡初加工的处理方法、烘焙、萃取、研磨，以及针对于咖...

[爱上咖啡师 下载链接1](#)