

品鉴宝典：咖啡完全掌握手册



[品鉴宝典：咖啡完全掌握手册_下载链接1](#)

著者:(日) 堀口俊英

出版者:福建科学技术出版社

出版时间:2014-11-1

装帧:平装

isbn:9787533546168

《品鉴宝典：咖啡完全掌握手册》本书由日本精品咖啡协会（SCAJ）、日本咖啡文化

学会理事堀口俊英先生精心编撰，书中囊括了咖啡所有的知识，如产地、品种、保存方法、精制方法、品质管理、提升香味手段、冲泡方法以及其历史文化等。堀口俊英先生在本书中对现在拥有很高人气的精品咖啡也作了非常翔实的分析，包括精品咖啡评测组织以及美国精品咖啡协会（SCAA）等组织的不同咖啡杯测评定标准的分析，为我们清晰展示了精品咖啡的概念。本书内容全面、专业、详实，绝对是一本值得珍藏的咖啡图书。

作者介绍:

堀口俊英，日本精品咖啡协会（SCAJ）、日本咖啡文化学会理事。日本精品咖啡的先驱者，1948年出生于日本。1990年在日本东京都世田谷区创立咖啡工坊“HORICUCHI”。2002年开设“堀口咖啡研究所”，主要从事咖啡的栽培、精制以及香味的研究。

目录: 第一篇 咖啡的基础知识

第一章 什么是咖啡

第二章 咖啡的品种

阿拉比卡种的传播

第三章 咖啡的栽培方法

阿拉比卡种的培育方法

第四章 咖啡的精制

多样的干燥方法

原产地不同，精制方法也各不相同

第五章 咖啡的流通

第二篇 精品咖啡入门

第一章 咖啡生豆的品质

运输和保存

瑕疵豆的混入

烘焙引起的损害

第二章 精品咖啡

从西雅图模式的完成到进军美国的全新市场

咖啡比赛的开展和作用

日本的精品咖啡

日本精品咖啡协会

第三章 可持续发展咖啡

可持续发展咖啡1——有机咖啡

可持续发展咖啡2——遮光咖啡

可持续发展咖啡3——公平交易

可持续发展咖啡4——认证咖啡

第四章 精品咖啡的评级

咖啡的杯测

SCAA的咖啡杯测

SCAA的咖啡杯测标准

样本的评价

详细了解味道属性

味觉开发训练法

第三篇 咖啡制作

第一章 烘焙

烘焙机的构造

烘焙机的挑选方法

烘焙的方法

烘焙的技巧

烘焙的顺序

家庭烘焙
家庭烘焙1——手网烘焙
家庭烘焙2——小型烘焙机
第二章 混合
咖啡豆混合的入门知识
挑战混合作业
咖啡豆混合术的应用
第三章 咖啡萃取
咖啡豆的研磨方法
关于研磨机
滴漏式咖啡萃取入门
制作滴漏式咖啡的技巧
滴漏式咖啡冲泡法1——法兰绒滤布
滴漏式咖啡冲泡法2——滤纸
法式压滤
虹吸
让咖啡更加美味
咖啡豆的保存方法
第四章 意式浓缩咖啡
意大利的意式浓缩咖啡
冲泡意式浓缩咖啡
一杯好的意式浓缩咖啡到底是什么样子的
传遍世界的意式浓缩咖啡文化
意式浓缩咖啡的原料混搭的变迁
意式浓缩咖啡的专用咖啡机
第四篇 咖啡的产地
埃塞俄比亚
也门
肯尼亚
坦桑尼亚
卢旺达
巴西
哥伦比亚
巴拿马
危地马拉
哥斯达黎加
萨尔瓦多
牙买加
多米尼加
东帝汶
印度尼西亚
巴布亚新几内亚
夏威夷
咖啡词汇集锦
• • • • • (收起)

[品鉴宝典：咖啡完全掌握手册_下载链接1](#)

标签

咖啡

品鉴咖啡

饮食

饮料

日本

非文学

科普

gastronomie

评论

介绍的内容比较普通，而且作者太有自己态度，对黑咖啡太执着。

很好，至少看了这本书在普及咖啡知识方面又有些长进。无论喜欢什么，应该明白为什么喜欢。一见钟情是缘分，但进一步了解并爱得全心全意才完美。

不知道作者和堀口咖啡那个什么关系……还好吧，用不上的知识让我收获挺多的，用得上的也没啥可写的。印刷奢华，让我怀疑有没有必要……

新手友好(●°u°●)」

广而泛，在意式咖啡介绍部分简直犹如一个外行。此本书精美的装潢和奢华的用纸很适合装逼。和台湾韩怀宗比起来差太多。

看过一些咖啡书籍，这部书比较生动，初学合适

很荣幸喝过大师烘焙的豆子！

[品鉴宝典：咖啡完全掌握手册_下载链接1](#)

书评

[品鉴宝典：咖啡完全掌握手册_下载链接1](#)