

# 我爱咖啡 更爱咖啡馆



[我爱咖啡 更爱咖啡馆 下载链接1](#)

著者:【韩】李东进

出版者:金城出版社

出版时间:2014-11-20

装帧:平装

isbn:9787515511856

"韩国咖啡王子的私人操作绝技&独家调制配方。

能让家庭生活有趣味、职场白领有品位的韩国重磅畅销书。

《我爱咖啡 更爱咖啡馆》首次公开：

7个制作手工滴滤咖啡的关键点；

14项美妙咖啡萃取的私人操作绝技；

29个梦幻咖啡的独家调制配方；

12条成功开家咖啡馆的注意事项。

通过《我爱咖啡

更爱咖啡馆》，你能像行家一样懂咖啡意，能像绅士一样品咖啡，能像咖啡师一样煮咖啡，能像星巴克创始人一样轻松开一家自己的咖啡馆。

"

作者介绍:

李东进

韩国炙手可热的咖啡培训师，韩国唯一一家滴漏式咖啡馆老板，在热播电视剧《咖啡王子1号店》中扮演男一号恩灿的咖啡师傅，在剧中指导恩灿制作多种炫目的咖啡。在日本留学期间，他接触咖啡并为之着迷，进而成为虔诚的“咖啡教徒”。回国后，他开始经营自己的咖啡馆，并获得成功。在与咖啡馆接触多年之后，他研发出许多特色的私人配制秘方，获得先进的咖啡馆经营理念。应消费者需要，他开办咖啡师培训学校并任教，成为韩国咖啡咨询与教育培训领域知名人士。

目录: "Part1 Coffee Basics

若知其意，则其味更美！

我们未曾了解的咖啡的秘密

对原豆咖啡的误解 & 真相\_19

· 最具代表性的咖啡豆——阿拉伯咖啡豆的种类&特点\_26

是它最终决定了咖啡的口味——烘焙\_29

我的私人咖啡制作技巧——调制\_33

不同的萃取方法，要配合不同的研磨方式\_38

· 咖啡王子李东进之咖啡趣闻

麝香猫的排泄物？！顶级咖啡，猫屎咖啡\_41

Part2 Basic Skill

一杯美妙咖啡所必需的

基础萃取法

咖啡的心脏，意大利特浓咖啡\_45

意大利特浓咖啡机的种类&特点\_46

制作意式特浓咖啡所需的基本工具\_50

意式特浓咖啡的萃取\_52

· 咖啡王子李东进之绝技大公开

我的独家意式特浓咖啡制作守则\_56

使用摩卡壶，在家也能轻松享用意式特浓\_58

花式咖啡的基本配料——奶泡\_61

手香余有味——手工滴滤咖啡\_65

制作手工滴滤咖啡的基本工具\_66

滤纸萃取\_68

重力法萃取\_72  
法兰绒滤布杯萃取\_74  
· 咖啡王子李东进之绝技大公开  
制作手工滴滤咖啡——我的私人守则\_78  
法式滤压壶\_80  
土耳其咖啡壶\_81  
虹吸壶\_83

### Part3 Coffee Recipe

独家配方，  
在家也能享用梦幻咖啡  
意大利浓缩咖啡\_89  
美式咖啡\_90  
浓缩玛奇朵\_93  
焦糖玛奇朵\_94  
卡布奇诺\_97  
金牌卡布奇诺\_98  
谷物卡布奇诺\_101  
拿铁咖啡\_103  
枫叶拿铁\_104  
棉花糖拿铁\_106  
爱心拿铁\_109  
小狗拿铁\_110  
巧克力拿铁\_112  
摩卡\_115  
滤纸咖啡\_117  
浓咖啡\_118  
冰点意式特浓\_120  
美式冰咖啡\_123  
冰滴咖啡\_124  
冰拿铁\_127  
冰卡布奇诺\_129  
双倍浓缩冰咖啡\_130  
柑橘咖啡\_133  
健康清晨咖啡\_134  
蛋奶咖啡\_136  
皇冠咖啡\_139  
咖啡鸡尾酒\_140  
爱馥卡朵\_143  
果冻咖啡\_144

### Part4 Café Open Story

人气爆棚的“Hot”咖啡馆  
T8\_149  
kkoomm 梦\_157  
mellow 芳醇\_165  
wisdom rabbit 智慧兔\_172  
coffee bangatgan 咖啡磨坊\_181  
stammtisch 熟客席\_189  
a y est 赛以爱\_197  
· 咖啡王子李东进之咖啡馆创业教程  
咖啡馆成功的12个STEP\_204"  
· · · · · (收起)

## 标签

咖啡文化

咖啡

咖啡制作

生活

咖啡馆开店学

韩国

滴滤式咖啡

开店指南

## 评论

mark了一些咖啡秘方和特色咖啡馆的特点。

-----  
在书店偶然看到拿来翻翻，也居然快看完了。恶补了一些最基本的常识，适合快速阅读，咖啡也是装逼格调

-----  
内容比较浅显，适合一无所知的人看，一部分介绍咖啡豆，一部分咖啡配方做法，然后是咖啡店。倒是很符合书名。

-----  
终于知道原豆咖啡是怎么回事了，用生豆烘焙，然后研磨，然后经过萃取制作而成。最基本的是意式特浓，加奶泡就是卡布奇诺，加牛奶就是拿铁，加奶泡和巧克力就是摩卡，万变不离其宗。

-----  
解决了我对咖啡的许多疑问，想立马起身买杯咖啡

-----  
种类顿 介绍的也多 但是不详细 不过也不能指望一本书可以吧咖啡讲的详细 不过这样的一本书咖啡入门很不错

-----  
市面上的大多咖啡书都是这样，从历史、生豆、烘焙，再到制作，制作一端占的比例大，再有就是作者的一些创意饮品和开店心得。

-----  
还不错，浅显易懂。虽然有的名称翻译和中国不同。

-----  
不算很好，书中着重提了一下滴滤咖啡，扫了盲，也算有收获。

-----  
2016.11.12哥哥和我走路去借书。今天已经看完了。很诚恳很踏实，不炫耀的一本书。那时候学咖啡，看咖啡王子一号店，今天才知道他是恩灿的师傅。最近为了复习重新补习知识，书里有咖啡基础知识，制作方法配方，分享了成功咖啡店的装修选址菜单。尤其感谢咖啡配方~

-----  
了解咖啡基础知识

-----  
最近在研究咖啡，书里夹着一张好看明信片，书里写了很多咖啡制作方法，以及特色经营可以用在我们店内，我都细细做了笔记。

-----  
关于咖啡萃取和咖啡制作的，适合咖啡行业的人或者自己想做咖啡的人读。

-----  
咖啡果熟了，采摘咖啡豆，很多等级，不同产地 烘焙 生豆炒成原豆 保质期1年  
研磨成粉末 萃取 机器 手动 倒入水，过滤出咖啡 速溶咖啡 特殊加工制成，不留粉末。  
奶泡，表面的一层牛奶泡沫 美式 淡一些 意式 浓缩 苦 浓缩玛奇朵  
牛奶用量少于卡布奇诺 意式上铺少量奶泡 焦糖玛奇朵 丰富奶泡 浇上焦糖 卡布奇诺  
奶泡比拿铁多 撒上肉桂粉 拿铁咖啡 牛奶加咖啡

-----  
[我爱咖啡 更爱咖啡馆 下载链接1](#)

## 书评

-----  
[我爱咖啡 更爱咖啡馆 下载链接1](#)