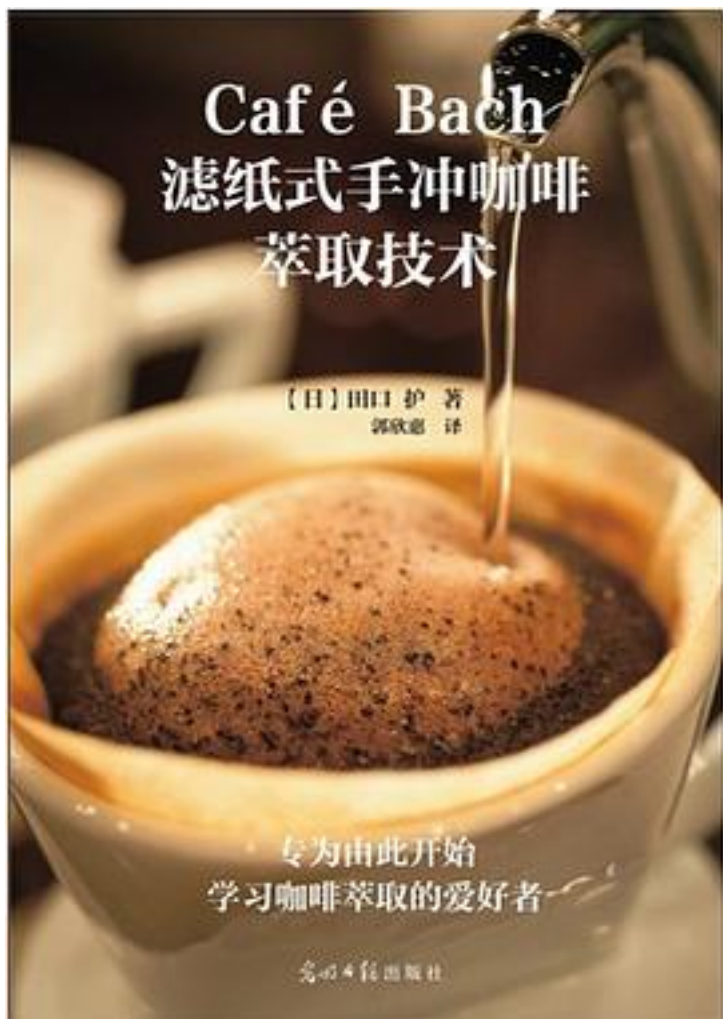


# Café Bach滤纸式手冲咖啡萃取技术



[Café Bach滤纸式手冲咖啡萃取技术\\_下载链接1](#)

著者:[日] 田口护

出版者:光明日报出版社

出版时间:2015-9-1

装帧:平装

isbn:9787511289384

Café

《Bach滤纸式手冲咖啡萃取技术》共分为五个章节，序章主要介绍了咖啡文化在日本发展的历程；后面五个章节分别从销售咖啡、萃取咖啡、滤纸滴漏的基本技术（分类、特色、器具以及重点提示）、滤纸滴漏的应用技术，以及通过实验对滤纸滴漏萃取过程的用直观图表显示。从几个大的方面，不仅介绍了咖啡的系统知识，更是全面介绍了滤纸式手冲咖啡萃取技术的演变及操作方法，以及Café Bach与咖啡萃取有密切关系的咖啡豆及萃取器具的销售、咖啡销售专家的养成及咖啡技术的提升，是咖啡从业者的指导性书籍，也是咖啡爱好者的实操指南，让您不仅在咖啡馆，在家也能享受咖啡的美味。

作者介绍:

田口护〈Taguchi Mamoru〉出生于日本北海道札幌市。于1974年开始进行自家烘焙。自1978年以来，数次造访欧美咖啡消费国视察。调查采访的足迹遍及40多个咖啡生产国，并指导其中几国的咖啡农园。另外，以Café Bach负责人的身份，指导众多后辈，Café Bach的毕业生活跃于日本各地。田口护担任SCAJ（日本精品咖啡协会）的培训委员会委员长、会长，致力于培养人才。著作有《咖啡飘香100年：咖啡之神田口护的永续经营哲学》（译）、《咖啡馆开店教科书》（译）〈旭屋出版〉、《咖啡大全》（译）、《田口护的精品咖啡大全》（译）〈NHK出版〉等。合著有《Café Bach的咖啡与甜点》（译）〈田口文子、田口护、世界文化社〉。

目录: 序章

咖啡萃取的发展 .....	06
跃进的咖啡产业 .....	08
滤纸滴漏新潮流 .....	11
选择最适合的萃取方法 .....	13
重新学习萃取咖啡的基础 .....	14
以“基础”为核心，融入“应用”，琢磨出独特风格 .....	16
第一章 销售咖啡 .....	18
制作“好咖啡” .....	20
因“居家咖啡”消费群的壮大而采用滤纸滴漏 .....	21
在吧台进行“当面销售” .....	22
精品咖啡的销售 .....	25
培养销售咖啡的专家 .....	26
在吧台负责萃取咖啡 .....	27
取得咖啡技术资格 .....	28
参加咖啡竞技大赛 .....	29
第二章 咖啡萃取法 .....	30
咖啡萃取法的演变 .....	32
滤布滴漏 .....	34
虹吸壶 .....	34
爱乐压 .....	35
法国压 .....	35
浓缩咖啡 .....	36
滤冲式萃取法和浸泡式萃取法 .....	37
第三章 滤纸滴漏的基本技术 .....	38
滤纸滴漏的分类 .....	40
单孔／偏向浸泡的滤冲式 .....	42
三孔／滤冲式 .....	43
单孔／圆锥形／滤冲式 .....	44
单孔·双孔／滤冲式 .....	45
滤纸滴漏的特色 .....	46

直接呈现因“烘焙度”不同而产生的味道变化 .....	46
自由随兴地“调整浓度” .....	50
滤纸滴漏的萃取器具 .....	52
滤杯 (Three for) .....	52
①滤杯底部的沟槽大小 .....	52
②滤杯内侧的沟槽大小 .....	53
③滤杯的角度与形状 .....	53
滤纸 .....	54
咖啡下壶 .....	56
手冲壶 .....	57
完美萃取的三大重点 .....	58
①水柱大小 .....	58
②热水温度 .....	61
③闷蒸 .....	62
滤纸滴漏的基本萃取法 .....	64
关于咖啡豆 .....	64
配合烘焙度的咖啡豆分量 .....	65
注水方法 (基本型) .....	66
萃取过程 .....	70
使用单孔滤杯萃取一杯 .....	72
使用单孔滤杯萃取两杯 .....	80
使用双孔滤杯萃取三杯 .....	88
第四章 滤纸滴漏的应用技术 .....	96
三种应用萃取法 .....	98
①浓咖啡冲煮萃取法 .....	100
冰咖啡 .....	106
咖啡欧蕾 .....	107
维也纳咖啡 .....	108
②淡咖啡冲煮萃取法 .....	109
温和综合咖啡 .....	115
③点滴法 .....	116
Schwarzer (施瓦策尔) 咖啡 .....	122
【附录】第三章、第四章的补充资料 .....	123
..... (收起)	

[Café Bach滤纸式手冲咖啡萃取技术\\_下载链接1](#)

## 标签

咖啡

咖啡学

日本

田口护

工具书

手冲

关于有趣的事

滤纸

## 评论

一个小时看完，适合入门者。田大师没讲多少高深的理论，只是立足自家咖啡店的出品讲了几个实例。从中有两个意外发现：一是使用的水温较低；二是水粉比挺高的，不是说日本人重口味，喜欢喝浓咖啡吗？

-----  
关键在多操练多思考多总结多调整。

-----  
3.5。复习一遍

-----  
厚厚一本，其实正儿八经的内容就一点点。

-----  
【2016年第8本】：书店有这书，简单翻翻，没啥干货，略水···

-----  
一本手冲实操指南，浅显易懂，极具指导意义。涉及理论部分的翻译实在太牵强。（被冲洗的咖啡粉粒子表面，就像要填满与咖啡粉中间部分的浓度差般，成分在表面移动。）想问问译者这句话你自己看得懂么？？？

-----  
神奇 他们用的水温竟然如此低

-----  
越是基础越要温习，内容挺好，简单没废话

-----  
性价比低，仅初学者翻看

-----  
实操性强。基本功，常温常新。

-----  
涨姿势~

-----  
性价比/信息密度低，堪比学龄前儿童读物。  
这本书作为入门算靠谱，但想找到自己喜欢的风味还是要靠实践总结  
(以及安利下宜家的 Högmodig 壶，真的好用

-----  
日本咖啡大国，咖啡馆自烘自销豆子，手冲技术好到出书，想喝精品手冲除了星巴克复制店找不到靠谱的，没听过现烘豆新鲜豆冲制的。就这样。书不错，看完知道买哪种滤杯和壶合适了。

-----  
正如众网友所说，干货好少，很像cafe bach的广告宣传册。  
图片精美，适合入门级阅读。

-----  
书还是可以的，适合大众人群。但价格确实偏贵，显得性价比低。其实作为手冲咖啡，算是比较简单就能实现的冲煮咖啡方式，无论是去咖啡馆或在家里都能简单完成，尤其特别适合居家进行。

-----  
过程易懂，期待“汉堡”的出现

-----  
入门。

-----  
读了有几年了

-----  
Cafe bach 的产品介绍手册…

-----  
书店看完的 觉得没太多内容就没买 还是有时候多听各种咖啡师讲  
然后回家实践会更有长进 忧愁的我就是回家太晚喝不了太多咖啡

-----  
[Café Bach滤纸式手冲咖啡萃取技术\\_下载链接1](#)

## 书评

在家手冲咖啡差不多十年了，虽然用的壶与豆都不错，但手艺却是不讲究。有时懒起来，甚至会让从来不喝咖啡的妈妈代劳。  
后来，看了几本有关咖啡的书，又去省城学习了咖啡品鉴课程。在课堂上喝了好喝的咖啡后，回到家就想再次品味“花香、清爽酸、坚果风味”，于是开始琢磨怎样…

-----  
[Café Bach滤纸式手冲咖啡萃取技术\\_下载链接1](#)