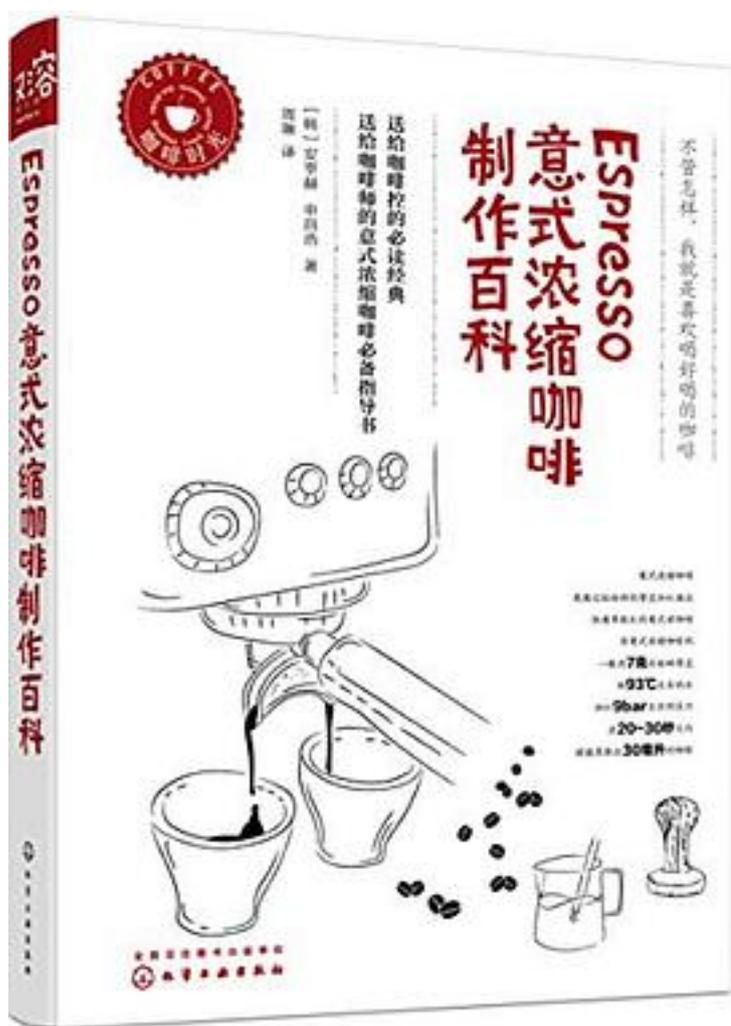


# Espresso意式浓缩咖啡制作百科



[Espresso意式浓缩咖啡制作百科\\_下载链接1](#)

著者:安宰赫

出版者:化学工业出版社

出版时间:2016-1-1

装帧:平装

isbn:9787122256393

一碗7克咖啡粉，粗细自有琢磨

一把咖啡粉锤，材质、力度拿捏有度

一份93°C水，烫热却不沸腾

一股9 bar压力，感觉不出轻重

一瞬二三十秒，掌控不多不少

一杯三十毫升，油脂丰不丰富

- 每位咖啡师都必须掌握的意式浓缩咖啡萃取技巧和完美蒸汽奶泡的制作方法
- 意式浓缩咖啡萃取过程中的5类关键变数全解析
- TDS、萃取比率、黄金杯等重要概念系统说明
- 11种水、3种牛奶实践大测试对咖啡风味的影响
- 咖啡机、磨豆机、咖啡粉锤、冲煮粉碗、制冰机等选购建议
- 特别收录35种花式咖啡调配方法，经典与创新的激情碰撞

作者介绍:

安宰赫 Sean An

这个男人身上总是带着咖啡的香气。为了不失韩国“国家代表咖啡师”的名号，此刻他也在构想新咖啡的创意吧。作为Coffee LEC Korea的负责人，他致力于培养后辈，通过活跃的演讲活动和出演电视节目，向大众传播咖啡的魅力。著书有《炒咖啡的男人》《咖啡课》。

获奖经历 Award Winning Career

2010年 11th WBC(World Barista Championship) 第15名

2010年 3rd KNBC(Korea National Barista Championship)优胜，韩国国家代表

2008年 4th WLAC(World Latte Art Championship)第6名

2008年 1st KNBC(Korea National Barista Championship)特等奖，韩国国家代表

2006年 1st NAVER Latte art king or the king 优胜

2006年 2nd CBC(Korea Barista Championship)决胜局成员

申昌浩 Benny Shin

六年前，他还只是一个平凡的宣传公司职员，如今，他已成为韩国“国家代表咖啡师”。为了寻找可以快乐的干一辈子的工作，他果断辞职，对于这个男人来说，咖啡最大的魅力就是愉快。现任Coffee LEC Korea的组长，负责咖啡教育和整体品质的管理。

获奖经历 Award Winning Career

2013年 KNBC(Korea National Barista Championship)第10名

2013年 WCIIGSC(World Coffee In Good Spirits Championship)第14名

2013年 KCIIGSC(Korea Coffee In Good Spirits Championship)优胜，韩国国家代表

2011年 KCIIGSC(Korea Coffee In Good Spirits Championship)第2名

2010年 KCIIGSC(Korea Coffee In Good Spirits Championship)第2名

目录: Contents 目录

上篇 咖啡萃取 COFFEE EXTRACTION

01 Understanding Espresso 理解意式浓缩咖啡

4 什么是意式浓缩咖啡?

6 意式浓缩咖啡机

8 磨豆机

02 Espresso Extraction & Milk Steaming 意式浓缩咖啡的萃取和打蒸汽奶泡

12 意式浓缩咖啡的萃取

14 打蒸汽奶泡

03 Parts 零件

24 零件

25 咖啡粉锤

32 刀片

37 冲煮粉碗

04 Espresso Extraction Variables 意式浓缩咖啡萃取的变数

44 烘焙点

47 加粉量

49 颗粒大小

52 萃取水的温度

55 萃取压力

05 TDS

58 什么是TDS?

60 TDS测量仪

61 TDS测量方法

06 Brewing Ratio 萃取比率

64 萃取比率

66 萃取控制一览表和黄金杯

70 实践测试

07 Understanding Basic Ingredients 基本材料

76 水

82 牛奶

87 冰

90 辅料

下篇 花式咖啡 COFFEE MENU

01 Espresso 所有花式咖啡的基础，意式浓缩咖啡

96 综合咖啡介绍

97 意式浓缩咖啡的种类

02 Not Required Sub Ingredients 不使用辅料的花式咖啡

100 美式咖啡

101 冰美式咖啡

102 拿铁

103 冰拿铁

104 卡布奇诺

- 105 湿卡布奇诺
- 105 干卡布奇诺
- 106 冰卡布奇诺
- 107 浓缩玛奇朵
- 108 雪克罗多
- 03 Required Sub Ingredients 使用辅料的花式咖啡
- 112 摩卡
- 114 冰摩卡
- 115 康宝蓝
- 116 香草拿铁
- 117 冰香草拿铁
- 118 焦糖拿铁玛奇朵
- 119 冰焦糖拿铁玛奇朵

#### 04 Special Feature By Country 各国有特色的花式咖啡

- 122 平白咖啡
- 123 奶泡咖啡
- 124 葡式咖啡
- 125 炼乳咖啡
- 126 维也纳咖啡
- 127 COFFEE SHOT
- 128 蜂蜜咖啡

#### 05 Beverage 咖啡饮品

- 132 绿茶咖啡
- 134 摩卡冰沙
- 135 格雷伯爵咖啡
- 06 Coffee Cocktail 咖啡鸡尾酒

- 138 爱尔兰咖啡
- 139 皇家咖啡
- 140 拿铁马提尼
- 142 啤酒咖啡
- 143 甘露咖啡

#### 07 Secret Menu 秘密花式咖啡

- 146 酷6
- 147 新蛋奶酒
- 148 芳香摩卡
- 149 冰滴白与黑
- 150 2010创新咖啡

• • • • • [\(收起\)](#)

[Espresso意式浓缩咖啡制作百科\\_下载链接1](#)

## 标签

咖啡

espresso

美食

圣经

科普

文化

## 评论

3.5。排版干净，图文养眼

-----  
很具体 看到了擀饼特别爱的炼奶咖啡 值得一读

-----  
图书馆借阅。

-----  
三聯 10/16/17

-----  
里面冰饮的杯子挺好看。

-----  
讲解的细致，适合初学者

-----  
技术干货，比大多数咖啡书好多了

-----  
适合刚开始接触咖啡制作的～

-----  
咖啡知识全面，制作讲解详细，图片丰富，对初学者有用处，值得一读

-----  
[Espresso意式浓缩咖啡制作百科\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[Espresso意式浓缩咖啡制作百科\\_下载链接1](#)