

# 咖啡样



[咖啡样 下载链接1](#)

著者:

出版者:拓客

出版时间:2015-1

装帧:平装

isbn:9789863751113

第三波咖啡浪潮下

一本囊括咖啡知識、文化與實作的生活實踐誌

迎接第三波咖啡浪潮，你，準備好了嗎？

你喝咖啡，也愛待在咖啡館享受美好的下午時光；你也許曾有開咖啡館的夢想，嘗試過自己煮咖啡總不得要領；常聽到「精品咖啡」這個名詞，卻搞不太清楚它到底是什麼…

...

「精品咖啡」(Specialty Coffee)一詞，是由咖啡教母娥娜·肯努森女士(Erna Knutsen)在1974年於雜誌《咖啡與茶》提出。當時的咖啡界普遍使用低價單調的咖啡豆，忽略不同產地的獨特風味，肯努森女士於是開始倡導高品質的咖啡，進而提出「精品咖啡」的概念，掀起所謂第二波咖啡浪潮。發展至今，第三波咖啡浪潮崛起，咖啡愛好者們更進一步重視產區、莊園、種植海拔、品種、處理法及烘焙方式等，對精品咖啡的鑑賞如同品酒一般，需要更多的知識內涵，也需要更多人一起探究它的美妙與精髓。

## 一本書讀懂精品咖啡的百變樣貌

以有限的篇幅說明一門很深的學問，其實很難。確實，很少有一本書能像這樣，概括所有精品咖啡的基本知識與百變樣貌，卻又淺顯易懂不艱澀。本書訪問多位英國咖啡達人、冠軍咖啡師，以及各類沖煮器材的專業玩家，帶你學習精品咖啡的基本知識與百變樣貌。無論是咖啡的發展歷史、沖煮器材的介紹及操作技巧、花式咖啡製作教學，或是從產地到咖啡杯的咖啡豆處理流程，甚至是研磨、烘焙、水質對咖啡的影響……，你想知道的(或原本不知道的)咖啡基礎常識，盡在這本《咖啡樣》裡!

## 冠軍Barista帶你踏足精品咖啡的殿堂

書中特別介紹世界盃咖啡師大賽(World Barista Championship, WBC)賽制、專業杯測方法概述;我們也為你帶來2014年WBC英國選拔賽冠軍Maxwell Colonna-Dashwood的專訪，以及2007年WBC世界冠軍James Hoffmann淺談咖啡的品質管制，藉由國際上專業傑出的Barista現身說法，引領你進入世界咖啡殿堂。

## 中文版專文特稿：生態綠創辦人余宛如談公平貿易

你喝過公平貿易咖啡嗎?公平貿易為發展中國家的小農帶來福音，除了咖啡，其實還有其他農產品也開始以此種方式交易。到底何謂公平貿易?如何運作?本書中文版特邀台灣第一家取得公平貿易認證之特許商—生態綠創辦人余宛如，親自執筆說明公平貿易的理念、現況與發展。

## 全球96間最佳咖啡館巡禮

最後，嚴選全球著名城市中的96間最佳咖啡館，在你有生之年，抓緊機會前往朝聖吧!

看完本書後，你可以

- ◎建構精品咖啡基礎概念、原則與文化脈絡
- ◎認識不同產區、品種與處理法等，更懂得如何選擇與品嚐
- ◎運用各種器材如義式濃縮咖啡機、摩卡壺等，當自己與家庭的咖啡師
- ◎以espresso搭配不同食材如牛奶、糖漿、可可粉，調配出多種經典花式咖啡

## 本書特色

雜誌書(mook)型態，有雜誌圖文豐富、閱讀輕鬆的特色，也有專業書籍應有的深度與廣度，適合所有入門至進階的咖啡愛好者。

## 英國Future出版集團簡介

Future為英國頂尖出版集團，出版超過180種雜誌，包含傳統紙本與數位電子版本，亦經營各類型網站，範圍涵蓋了電子遊戲、技術、汽車、腳踏車、電影、攝影與飲食生活

等，在國際間享有極高知名度。Future所出版之雜誌皆由專業傑出的記者、編輯、研究員、設計師等共同完成，在各專門領域均獲業界及讀者信賴，許多雜誌並被奉為該領域的指標性刊物。台灣目前已引進Computer Arts 意念圖誌國際中文版。

## 名人推薦

吳怡玲／台灣咖啡協會理事長

韓懷宗／咖啡學系列暢銷書作者

余宛如／生態綠股份有限公司創辦人

徐文彥／生態綠股份有限公司創辦人

吳則霖／2013及2014年世界盃咖啡大師台灣區冠軍

## 作者介紹:

麥特．羅賓森 Matt Robinson

英國專職作家、編輯，擅長雜誌文章撰述與書籍的採訪編寫。咖啡是每日必備，愛咖啡勝過許多事物。為了想讓更多人認識咖啡、真正進入精品咖啡的世界，這本書於焉誕生。

## 譯者簡介:

巫芷紜

輔仁大學企管系畢，曾任教科書與叢書編輯，現為自由工作者。曾隻身到紐西蘭流浪8個多月，在首都威靈頓上過短期調酒與義式咖啡課程。

洪郁馨

美國加州大學爾灣分校化學系畢，目前從事翻譯與英文教學。對咖啡充滿熱情，曾在台灣的咖啡館擔任咖啡師。

## 目錄: 1. 咖啡的歷史

2. 咖啡師的祕密－專業人士的咖啡之道

咖啡師二三事

精品的祕密：英國王牌咖啡師Maxwell Colonna-Dashwood專訪

窺見世界盃咖啡師大賽WBC比賽現場

世界冠軍咖啡師James Hoffmann淺談咖啡的品質控制

如何挑選義式濃縮咖啡機

咖啡機結構簡介

研磨的重要性與磨豆機概述

Espresso義式濃縮咖啡簡介

3. 咖啡沖煮

沖煮前的準備

水質對咖啡的影響

4. 咖啡沖煮方式、器材與技巧

摩卡壺、手沖式濾杯、法式濾壓壺、義式濃縮咖啡機等操作教學

障礙排除

咖啡迷思Top 10  
13種花式咖啡製作Step by Step  
5. 咖啡豆  
認識咖啡豆  
咖啡豆分級  
種植海拔如何影響咖啡風味  
咖啡豆處理方式  
6. 世界咖啡地圖 (產地概述)  
巴西  
墨西哥  
瓜地馬拉  
巴拿馬  
哥倫比亞  
薩爾瓦多  
秘魯  
牙買加  
衣索比亞  
盧安達  
蒲隆地  
印度  
哥斯大黎加  
越南  
印尼  
直接貿易  
公平貿易  
7. 咖啡豆的烘焙  
烘焙如何運作  
烘焙的化學作用  
何謂杯測  
不同咖啡豆的調合  
8. 咖啡城市  
嚴選96家著名城市的最佳咖啡館  
• • • • • ([收起](#))

[咖啡样\\_下载链接1](#)

## 标签

咖啡

专业

随笔

社科

生活

科普

文化

## 评论

很普通很一般的咖啡入门书，没有什么特色

-----  
这是一本比《北欧咖啡浪潮》的进一步的咖啡入门简介书

-----  
[咖啡样\\_下载链接1](#)

## 书评

-----  
[咖啡样\\_下载链接1](#)