

咖啡機聖經3.0



[咖啡機聖經3.0 下载链接1](#)

著者:崔範洙

出版者:四塊玉文創有限公司

出版时间:2016-9-9

装帧:平装

isbn:9789865661878

◎各式咖啡機型優缺點分析

沒有最好的咖啡機，只有最適合的咖啡機。

全機型性能比較，讓你比對自身需求，快速找出理想目標。

◎萃取咖啡關鍵要點

想萃取一杯優質咖啡，要留心那些細節？

咖啡原豆品質、研磨顆粒大小、咖啡粉填充量、水質、萃取溫度…等，
關鍵項目深入剖析，獨家經驗公開傳授。

◎咖啡機日常檢修項目、故障排除方法

每日重點清潔項目，故障發生徵兆描述，各類故障問題點解析，幫你
快速排除故障，降低維護成本。

咖啡機決定咖啡的味道，

能掌控好咖啡機，

更是萃取出一杯好咖啡的首要條件。

想開咖啡館，你一定要學會掌控咖啡機。

作者介紹:

作者簡介

崔範洙

- 東洋工業專門大學機械設計系
- 韓國咖啡機教育學院院長
- (株)NEOPLANNING代表理事
- 三星中央開發與新世界集團15年工作經驗
- 自1999年韓國星巴克1號店開幕迄今，負責管理所有店面的咖啡設備與設施
- 《濃縮咖啡機》作者
- 《濃縮咖啡機，以及磨豆機相關的一切》作者
- 同德女子大學終身教育學院講師
- 桂園設計大學講師
- 前白石藝術大學教授
- 經營CaféBoiler咖啡館

譯者簡介

陳曉菁

- 韓國西江大學韓國語教育院結業
- 韓文檢定六級合格

- 在翻譯工作裡找到無窮的樂趣
- 曾就職於韓國觀光公社及韓國貿易公司
- 現為專職韓文譯者
- 主要翻譯韓國節目字幕及韓文書籍

目录: 作者序

Section I 咖啡機的種類

1. 手動咖啡機
2. 半自動咖啡機 (手動式)
3. 半自動咖啡機 (自動式)
4. 自動咖啡機
5. 全自動咖啡機

Section II 咖啡機的區別

1. 咖啡機的區別
2. 單一型咖啡機
3. 分離型咖啡機
4. 個別型咖啡機

Section III 加熱方式與熱交換器

1. 間接加熱法
2. 直接加熱法
3. 熱交換器的種類
4. 鍋爐材質的種類與特性
5. 鍋爐內部的水垢問題

Section IV 認識咖啡機

1. 單一型鍋爐
2. 分離型鍋爐
3. 個別型鍋爐
4. 混合分離型鍋爐
5. 混合個別型鍋爐

Section V 認識咖啡機的零件

A. 共同零件

1. 電子加熱器
2. 幫浦
3. 淨水器

B. 蒸氣鍋爐相關零件

1. 真空洩壓閥
2. 2-way電磁閥
3. 過熱防止閥
4. 蒸氣壓力開關
5. 水位調節器 (電極棒)
6. 排氣閥

C. 咖啡萃取相關零件

1. 蒸氣壓力計
2. 手動補水閥
3. 咖啡萃取相關零件
1. 流量計
2. 3-way電磁閥
3. 水壓計
4. 溫度調節器
5. 沖煮頭
6. 高水壓排出閥

附錄1. 認識咖啡萃取的原理與管理

1. 水與蒸氣
2. 鍋爐在咖啡機中所扮演的角色
3. 流體 (水、蒸氣)的流動
4. 咖啡萃取的原理與水的管理
5. 磨豆機的調整與維修管理
6. 咖啡機的設置

附錄2. 認識各種咖啡機的萃取原理

1. 單一型 (貫通式)鍋爐與沖煮頭的基本圖解
2. 單一型 (內裝式)鍋爐與沖煮頭的基本圖解
3. 分離型萃取鍋爐與沖煮頭的基本圖解
4. 個別型萃取鍋爐與沖煮頭的基本圖解
5. 混合分離型與混合個別型蒸氣

萃取咖啡的鍋爐與沖煮頭的基本圖解

• • • • • ([收起](#))

[咖啡機聖經3.0 下载链接1](#)

标签

咖啡机

咖啡

生活

咖啡馆

咖啡的事情

评论

借阅：Lea cafe

对于任何一个咖啡师，都应该了解自己的机器于设备，如何运作、运转、原理，书上都有非常详细的解读，对于咖啡馆主都可以给自己如何购买咖啡机提供了一定参考值于性

价比的参考模式。

[咖啡機聖經3.0 下载链接1](#)

书评

我想如果用《意式咖啡机的结构与维修》作为书名，很多人可能就不会买了吧。还算是图文并茂、印刷精美的一本书，也是我买的第二本台湾翻译出版的韩国思密达咖啡书。比较遗憾的是全书信息量偏低，那些结构示意图和零件图，其实网上都有，作者只是把它分门别类地重新梳理了一遍...

[咖啡機聖經3.0 下载链接1](#)