

咖啡咖啡处处开



[咖啡咖啡处处开_下载链接1](#)

著者:[英] 杰里米·托茨

出版者:江苏凤凰文艺出版社

出版时间:2016-11

装帧:平装

isbn:9787539997612

《咖啡咖啡处处开》是由屡次获得欧洲最佳烘焙师金奖、英国顶级美味奖的专业咖啡师所著的咖啡入门指南。作者结合多年从业经验对咖啡文化进行深入的全景式解读，遍寻产地、探索风味、科学制作，剖析咖啡背后的文化浪潮和贸易之旅，为咖啡爱好者提供

专业、系统、易操作的指导。

作者详尽介绍咖啡产地特色、种植风格、处理方法，从源头认识咖啡风味的差异；逐步讲解咖啡选豆、烘焙、研磨、冲泡等简单科学、可复制的方法，只要具备几个简单工具就能在家冲泡一杯好喝的咖啡；评判咖啡风味特色，让你找到未必最贵，但自己最喜欢的咖啡；剖析三次咖啡浪潮中的历史背景和文化意义，从人文角度理解咖啡怎样融入我们的生活。读完本书，让你从咖啡爱好者进阶咖啡达人，在任何情况都能优雅、有范儿又有品地品味咖啡之美。

作者介绍:

杰里米·托茨 (Jeremy Torz)

史蒂文·马卡东尼亚 (Steven Macatonia)

两人均为英国咖啡界领军人物，在精品咖啡浪潮中坚持以公平为原则，积极推动咖啡道德贸易运动，深入走访世界各地的咖啡产区，与种植户建立直接联系，致力于让更多的咖啡爱好者品尝到深藏于世界各地的美味。

20世纪90年代中期，他们创立英国第一家微烘焙精品咖啡店，并在英国首批高品质咖啡产业链下创立了联盟手工烘豆公司。近几年，他们发展了一个行业领先平台，保证咖啡原料的高品质，受到无数咖啡爱好者追捧。

获奖经历

欧洲阿莱格拉咖啡大赛金奖 (Allegra European Coffee Awards)

2014年欧洲最佳咖啡烘焙师金奖 (Best European Coffee Roaster)

2015年欧洲最佳咖啡烘焙技师大奖 (Best Artisan Coffee Roaster, Europe)

2015年最具道德感咖啡公司 (Most Ethical Coffee Company)

2015年咖啡产业杰出贡献奖 (Outstanding contribution to the coffee industry)

2013~2015年，获得22座美味奖 (Great Taste Awards)

目录: 咖啡是一种信仰

PART 1 咖啡飘香1000 年

01 从种子到果实，咖啡果的生长历程

02 咖啡品种大家族

03 生长环境，咖啡风味的先决条件

04 环境恶化，咖啡产业面临威胁

05 从枝头到车间，咖啡旅程的起始

06 含水量低于12.5%，初步处理才达标

07 咖啡因：有人为之疯狂，有人则不

PART 2 寻豆之旅：全球精品咖啡产区寻味指南

01 咖啡风味带有产地印记

02 非洲及阿拉伯半岛：优质咖啡层出不穷

03 亚洲及大洋洲：变种咖啡提供了更多的口味选择

04 中美洲及加勒比海地区：精品咖啡的天堂

05 南美洲：咖啡爱好者的寻宝胜地

06 咖啡国际贸易背后的苦涩
07 道德贸易：让咖啡消费者的钱真正用之有道
08 有机咖啡：掏空消费者钱包的噱头
PART 3 咖啡即文化，唤醒世界的香味
01 神秘饮品，从非洲走向全世界
02 20 世纪，咖啡走入“寻常百姓家”
03 21 世纪，第三波咖啡浪潮让精品咖啡融入生活
※ 从地方特产到风靡全球的特色咖啡饮品
※ 到这些有故事的咖啡馆坐一坐
04 美食+ 咖啡，不止想喝一杯
※ “我卖的不是咖啡，而是生活方式”
PART 4 烘焙：醇香美味诞生的前奏
01 完美的烘焙能让咖啡风味得到尽情释放
02 人力、物力、火力，烘焙过程中缺一不可
03 买台烘豆机，自己在家做烘焙
04 选咖啡豆时不要被营销用语误导
PART 5 冲泡：用匠人精神手作一杯至味
01 咖啡的美味来自神奇的化学反应
02 没有好水，哪来绝佳饮品
03 咖啡风味感知的艺术
04 用“杯测”鉴别出真正的品质咖啡
05 自己在家做杯测，深度认识咖啡
06 恰到好处的萃取成就完美的咖啡风味
07 选好磨豆机，开始研磨吧！
08 开启咖啡的冲泡之旅
09 以经典冲泡方式做一杯手冲咖啡
PART 6 意式浓缩改写咖啡流行文化史
01 以科技烹煮一杯咖啡
02 意式咖啡机冲泡法
03 别拿压粉不当回事儿！
04 Espresso 与牛奶的完美邂逅
05 选对牛奶，把意式浓缩的酸苦化为绕指柔
※ 以拉花为咖啡撰写落款
· · · · · (收起)

[咖啡咖啡处处开_下载链接1](#)

标签

咖啡

生活

饮食文化

美食

好书，值得一读

我想读这本书

生活态度

想读，一定很精彩！

评论

作为咖啡入门书籍稍微有点深，作者对咖啡产业和第三波咖啡浪潮的介绍非常详细，产地与冲泡过程的介绍更侧重数据，对有机咖啡和道德贸易的提醒很好，对曼特宁、蓝山、瑰夏等的评价也很中肯。又看了两本中国和韩国咖啡书后觉得这本很值得推荐，全面、详细，特点和思路都很明晰。

1袋咖啡豆一旦开封，风味会在 1周之后开始流失。至于咖啡粉，只能坚持 1小时。所以，你应该把咖啡豆放在干燥、稳定的环境中，并在购买后的 14天内用完。例如，可以放在密封罐里，或冷冻库里，只在用的时候打开，取出当天的用量后就立即关上。操作要快，因为反复冷凝也会让咖啡豆风味打折扣。

Good

挺不错的，各种科普。感觉以前的咖啡都白喝了。

科普读物。

看到后面，连我这个不爱喝咖啡的人，都升起一种幸福感

很好的咖啡讲解，很全面也有深度。

这本也不错，还教各种壶的用法，比上一本普及各种店卖咖啡说的清楚，很好哒。

易读好懂也很全面的精品咖啡入门书

作为入门科普非常全面了，可以了解咖啡从种植到成品的每个环节，还有些关于咖啡的有趣小故事。比田口护的《咖啡品鉴大全》更像散文或是游记，更容易读一些。

对于爱好者来说 里面有些东西比较专业 但是从种植园合作的角度带来很多不一样的知识和常识 这本书断断续续看了很久 中间需要停下去查阅资料 如果只是单纯喜欢咖啡 随便喝喝的话就不用看了

……9.8的评分是怎么回事？
还算全面，基本算是科普吧……只是这么高的评分是怎么了

三星半，还不错

三星半向下取整，很多有意思的新知识，但是也是一本隐隐约约的宣传册子。

科普读物。我知道了为什么我只第一杯咖啡好喝了。作者推荐了爱乐压和v60

入门知识普及挺好的。虽然作者一直在说他们这种精品咖啡烘焙师怎么帮农户提高价格和种植品质，但咖啡这个种植起需要大量劳动投入的东西，怎么说，就是第一世界的悠

闲建立在第三世界的血汗上啊。作者介绍到不出名的亚洲澳洲产区时说，澳洲产区咖啡产量少，质量低，而且关键是工资高使手工摘出来咖啡毫无价格优势。那说到底，完成了工业化的国家都是无法成为具有竞争力的咖啡产地的，而要保证现有产地持续供应优质咖啡并且价格维持在第一世界消费者普遍能接受的水平，咖啡必须是这些国家的支柱产业，而不是工业。在这个大条件下，再怎么帮助咖啡农提高价格和种植技术，也不过是把他们牢牢地拴在咖啡上。

咖啡入门书

专业喝泡咖啡指南——各方面深入浅出，专门对咖啡文化的科普，细致而又专业，想要了解咖啡文化?这一本足矣!

很深入浅出的入门书

开启我的咖啡手冲之旅。喜欢喝咖啡这么多年，是时候用一些专业知识充实自己啦

[咖啡咖啡处处开_下载链接1](#)

书评

文/Eva77 【咖啡是一种生活方式】
每天清晨我都会煮一杯咖啡，再读几页书，这是我一个人独享的静好时光。亲手把咖啡豆磨碎，放在咖啡壶里慢慢地煮，让咖啡的醇香在整个房间里弥漫和升腾，耳边是轻柔的音乐，轻轻啜饮一口煮好的咖啡，体会那回味的香醇，每一种咖啡都有其迷人...

咖啡，咖啡，处处开，宛如花儿的咖啡如今已是满世界都有它的踪迹，香飘万里。我喜欢书中那句“咖啡即文化，唤醒世界的香味”，以它作为该文的题目，甚得我心。生活的城市里咖啡店越来越多，总也喜欢在安静的午后窝在咖啡店里，点一杯自己喜欢的卡布奇诺或是黑咖品着，不用理...

我平时只是喝咖啡，对咖啡知识了解不多，这也算是我的入门书吧。前面部分是关于咖啡的基础知识，后面部分较有实操性。按着给出的冲泡配方试着冲了一下，味道的确比我自己瞎搞的更好。
还是了解了很多东西的，单品咖啡、精品咖啡、拼配咖啡、阿拉比亚、罗布斯卡。不过说了这么多...

我平时只是喝咖啡，对咖啡知识了解不多，这也算是我的入门书吧。前面部分是关于咖啡的基础知识，后面部分较有实操性。按着给出的冲泡配方试着冲了一下，味道的确比我自己瞎搞的更好。
还是了解了很多东西的，单品咖啡、精品咖啡、拼配咖啡、阿拉比亚、罗布斯卡。不过说了这么多...

有多长时间没有以闲散的心态，慵懒的姿态好好品尝一杯手工烘焙的咖啡了？还记得那年，在寡淡的年味里，午后在偏僻的一角独立咖啡馆里，好好享受了一下冬日阳光里的静好岁月。一踏入店里，咖啡豆的热力就铺面而来。好东西值得等待，看着窗外街上的人来人往，耳旁是咖啡研磨的...

我起初并不爱咖啡，之所以开始尝试，且现在离不开咖啡，全因在音乐鉴赏课上，教授对于某些流行音乐与古典音乐的鉴赏之间的比喻。我现在还记得教授当时是这样说的：“我年轻时候不爱喝咖啡，因为觉得它全是苦味，不好喝。年纪大了以后才知道品这个字的意思，就如品茶，品酒，咖...

从古至今，咖啡已有一千的多年历史，世界咖啡文化在历史长河的岁月中积淀了深厚的文化底蕴。从发现咖啡到第一家咖啡店的开张，再到风靡整个欧美，然后遍及全世界的大街小巷……人们向来不习惯接受新鲜事物，咖啡在历史上也曾被颁布过禁令，但是它的作用和魅力逐渐被当代的时尚...

拿到书，看着书名《咖啡咖啡处处开》感觉特别有意思，难道咖啡可以跟花一样随处开放吗？这本书的设计也非常精美，封面就不说了，内页也是配以全彩插图，真是一本很精致的书，真希望通过这本咖啡冲泡指南了解咖啡的秘密。
全书共分四个章节，从咖啡的起源，咖啡豆的挑选，咖啡背...

社会发展日新月异，生活节奏也是越来越快。中国有一句古话说得非常好：“一张一弛，文武之道。”心中的弦不能绷得太紧，总要有让自己全身心放松下来的时候。喝茶、喝咖啡就是一个很不错的主意。中国是茶的国度，这方面的行家里手太多；咖啡就不一样。咖啡是舶来品，除...

翻开这本《咖啡咖啡处处开》，仿佛一股咖啡的香气扑面而来。我喜好喝咖啡，一天工作之余，轻松自在的沏上一杯香醇可口的咖啡，慢慢品味着，在舒伯特奏鸣曲的伴奏下，会觉得非常快乐惬意。咖啡能为我们的生活带来无限的快乐，咖啡本身也是一门艺术，就像这本书的前言说的那样，...

咖啡文化的起源与流行

我一直都很喜欢那个关于人类喝咖啡的起源故事。一个农场里有一个农夫养了很多羊，有一天他发现他的有一只羊很兴奋地跳来跳去，就很纳闷，发现地上有很多兔子屎那么大的豆子，农夫就拈起一颗，送进嘴里。然后这个农夫也就开心的手舞足蹈地跳起来...

书的后封有一句话，咖啡是一种信仰，我们不是唯一的信徒。很喜欢的封图，里面是彩色的咖啡图案，精致细巧，看到这本书就喜欢上了，书里有他们的故事也有咖啡的信仰。今天和朋友出去看海，海边的风很大，树叶片片，骑着单车，发梢在风里跳舞，阳光正好，突然想象起书里大堆咖...

品味咖啡，如同品味生活。或甜或苦的咖啡，带给不同的人不一样的感受。它香甜、充满佳趣，又带给人们情感的满足和仪式感。据说，这个世界上，每分钟都有人在喝咖啡，或者是在去喝咖啡的路上。咖啡带给人们的，不仅仅是一种普通的饮品，更是延伸出生活的哲学。喜欢咖啡，不是...

在看《咖啡咖啡处处开》这本书的时候，脑海中忆起了一首挺老的歌曲《走过咖啡屋》，“每次走过这间咖啡屋/忍不住慢下了脚步/你我初次相识在这里/揭开了相爱的序幕……”在咖啡的世界里，有浪漫的爱情故事，有让人啼笑皆非的幽默笑话，还有更多美妙与不可思议的事情等待你去发...

文：薇薇爱阅读 咖啡，
第一次听这个名字是一本小说的名字《爱尔兰咖啡》，如今已经记不太清楚内容了。
却还依稀记得当年追看这本书的时候的情景。后来工作了，有一阵子迷上了咖啡，
早上必喝，有时候早上没吃饭，还早餐配咖啡。我喜欢喝那种甜甜的，
里面要放糖，还得...

[咖啡咖啡处处开_下载链接1_](#)