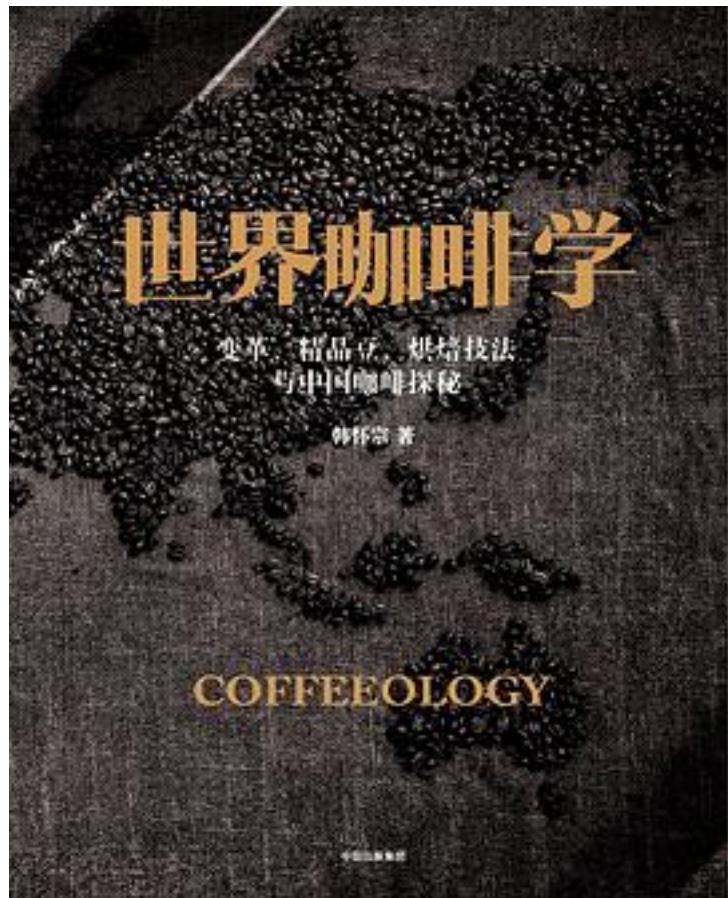


世界咖啡学



[世界咖啡学 下载链接1](#)

著者:韩怀宗

出版者:中信出版集团

出版时间:2016-12

装帧:精装

isbn:9787508669519

《世界咖啡学》是专业咖啡人韩怀宗的最新作品，介绍了咖啡的历史、产区、精品名豆、烘焙技法等内容，更细数中国咖啡产业的发展历程，对中国咖啡人有特殊意义。

在书中，作者详述咖啡发展的四波浪潮，并以大量实验数据揭秘世界著名咖啡师烘豆、

冲煮技艺，人文与科学兼容并蓄，满足咖啡职人和咖啡迷对专业知识的渴求。

★完整呈现咖啡史观：梳理咖啡的起源、发展与人文轶事

★精品咖啡与产地：囊括亚、非、中南美洲各产区的咖啡豆种介绍

★咖啡烘焙与萃取：用数据和案例详解第三波烘焙技法进化，独家预言第四波浪潮

★咖啡在中国：细数中国咖啡产业发展历程，介绍中国主要咖啡产区

★

中国精品咖啡的巨大潜力将被进一步挖掘，韩怀宗先生为此付出了很多心力。在他所搭建的“舞台”上，中国精品咖啡将会大放异彩，成为世界精品咖啡产业的重要组成部分。

——前美国精品咖啡协会执行长 泰德·林格

★

这么多年来，在精品咖啡的品鉴之路上，韩怀宗老师的著作始终是我的最佳良伴。《世界咖啡学》广博精深，悉数囊括了咖啡的品种、处理法、烘焙法和冲煮法。最重要的是，这本书一点不晦涩难懂，它趣味盎然，读来但觉满口生津，只得屡屡中断，奔进厨房来一杯咖啡解馋后再续！

——饮食生活作家 叶怡兰

★

热爱咖啡的你必读的圣经级咖啡书！《世界咖啡学》是咖啡人人手一本的珍贵藏书，不仅知识面广泛深入，韩老师精湛的文字、幽默的文风，更让这本书充满乐趣。如果你想选一本中文咖啡书，《世界咖啡学》绝对是你唯一的选择！

——世界咖啡烘焙大赛首届亚军 江承哲

★

对于咖啡烘焙师而言，韩先生的《世界咖啡学》是一本非常好的工具书。书中对于数据的记录，有着严谨的治学态度。我大胆猜测韩先生在写作这本兼顾“有趣”和“实用”的书时，一定经历了由“苦痛”到“喜乐”的阶段，支持他坚持下来的，必定是对咖啡的热爱。

——杨蕊 棉里咖啡创始人

★

韩老师不只是写作者，更是一名引导者。我心怀感恩地跟随他，阅读着由他一步步探索而来世界咖啡学。

——2016世界咖啡大师赛冠军吴则霖

作者介绍：

韩怀宗，东吴大学英文系毕业，1986年进入联合报系担任《美国新闻与世界报导》中文版编辑。任职期间，因与美方编辑部时差问题，养成熬夜喝咖啡提神的习惯，进而发现自己烘咖啡豆的美味与乐趣，从此跨界投身咖啡事业，研究咖啡烘焙与冲泡。

目录: 二版自序

第一部分 咖啡历史与故事

Chapter 1 裂解“牧羊童说”，寻找咖啡教父

Chapter 2 咖啡北传欧美

Chapter 3 咖啡传入东南亚和中南美

第二部分 精品咖啡与产地

Chapter 4 精品咖啡概论

Chapter 5 精品咖啡——非洲篇

Chapter 6 精品咖啡——中南美洲篇

Chapter 7 精品咖啡——亚洲与海岛篇

第三部分 咖啡烘焙与萃取

Chapter 8 咖啡烘焙概论（上）

Chapter 9 咖啡烘焙概论（下）

Chapter 10 咖啡萃取与健康

Chapter 11 北欧烘焙，引领第三波咖啡进化

Chapter 12 历史与考证

Chapter 13 中国咖啡的发展

Chapter 14 中国咖啡产区

后记

· · · · · (收起)

[世界咖啡学 下载链接1](#)

标签

咖啡

精品咖啡

生活

咖啡学入门不可错过的书

韩怀宗

生活方式

饮食

评论

内容详实且紧贴时代，是全面了解咖啡的非常好的入门读物。最钟爱的是其中记载的十七世纪伦敦两性对于咖啡和性生活的争辩，两篇通稿看得捧腹。

一个小缺憾是在书的后半部里，章节排布有一些混乱。比如台湾和北欧的内容，其实可以很好地融合。猜测可能后面几个章节是成书之后再补充修订进去的。
此外，不得不吐槽一下“翻译”。

从台湾原版转换到简体版，太过生硬，做了太多因噎废食的处理。例如每一处出现的“中国台湾”，非常突兀，让人感觉变扭，完全没有必要。

相反的，在其他一些专业术语方面，却又没有很好地转化成大陆通用词。比如多次提到的“梅纳反应”其实就是“美拉德反应”。编辑在进行整理的时候，哪怕稍微翻阅一下化学或食品学的教材或科普读物，都不会留下这样的缺憾。

对咖啡发展史感兴趣。关于咖啡起源有牧童卡狄说（本书作者认为不可信），作者考证的大致如下：埃塞俄比亚有野生咖啡树，也门的伊斯兰传教士把咖啡树带回也门摩卡，经历了咖许（咖啡果肉水煮成）和咖瓦（咖啡豆水煮成），最初仅限于宗教和医疗，后平民化（这个过程遇阻，郑和下西洋交流茶文化也推进了咖啡的世俗化），然后欧洲列强（主要是法国、英国、荷兰）移植咖啡树到其殖民地（亚洲、南美），发展咖啡经济。接下来的章节涉及到精品咖啡产地、咖啡果到咖啡豆的加工、咖啡豆烘焙、萃取等技术性的东西，尽管重要但不够有趣了。

这不是一本只有咖啡的咖啡书，透过咖啡，我们看到的是历史、文化，还有人心所能达到的最执着的境地——如今我们称之为匠心。

非常全面翔实，关于咖啡的一切都有

两本合成一本

微信读书上可以免费阅读，是我目前读过关于咖啡的书里边最涨知识的。

韩怀宗老师的咖啡学已出第四版，从第一版开始拜读，到如今第四版，在现实中学到的咖啡知识也不同了，每次都读都有新的体会。好书都是文笔流畅，意会的人看了自然有跃然纸上之感。期待第五版！

um，絮絮叨叨，不够系统，逻辑略显凌乱，但是作者肚里面是有料的。

昨晚失眠终于把它看完了。关于咖啡的一切，看完超想学烘豆子。。

比较全面

全面翔实，从咖啡历史谈起，到介绍精品咖啡种类，最后再落脚于实际操作的烘焙与萃取。透过咖啡看到的，是背后的文化与历史。“我每天喝40杯咖啡，让自己时时清醒，好好思考如何与暴君和愚蠢抗战到底。——伏尔泰”

不是咖啡发烧友，单纯被气味吸引，跟着同事喝了一段时间的手冲，有一天喝到某种豆子觉得很有回味，过了一天想到了还想喝。因而对咖啡产生了进一步了解的兴趣，经友人推荐，选择韩怀宗的书，这本是新作，内容是《精品咖啡学》的深入版，对我来说过于专业，送给了咖啡发烧友，对方表示很喜欢

这种书感觉就是跟字典一样常读常新。。

非常有趣有料。

了解一下豆子的种类

三星半吧，可能期望值太高，觉得过誉了。讲了很多，但哪方面感觉都没讲透。尤其是化学成分和烘焙中的化学变化，乱七八糟的感觉。

不敢说自己很懂咖啡了。作者才是真的很懂咖啡。

咖啡知识全面详实，缺乏一些阅读趣味性

本想戒掉咖啡，可是受不了诱惑啊，每天一杯。

很有收获。

[世界咖啡学 下载链接1](#)

书评

作者：杨蕊（棉里咖啡） 好吧，题目来自巴尔扎克先生。

咖啡在现代人的生活中充当着不同角色，对一些人来说，它们是繁忙生活中的提神饮品；于另外一些人来说，它们是对生活的热爱的表达。而咖啡对我的意义，大概就是巴尔扎克先生所说的“一杯咖啡吸收宇宙能量”。描述咖啡...

这是一本干货满满的咖啡书，从咖啡历史、产区、精品豆，到烘焙、冲煮技艺，人文与科学并存，满足了咖啡从业者和咖啡爱好者对专业知识的系统了解。
咖啡之学，博大精深，仰之弥高，钻之弥坚。咖啡界没有达人，也没有专家，更没有大师和教父，只有终生学习的学生，活到老学到老，...

[世界咖啡学 下载链接1](#)