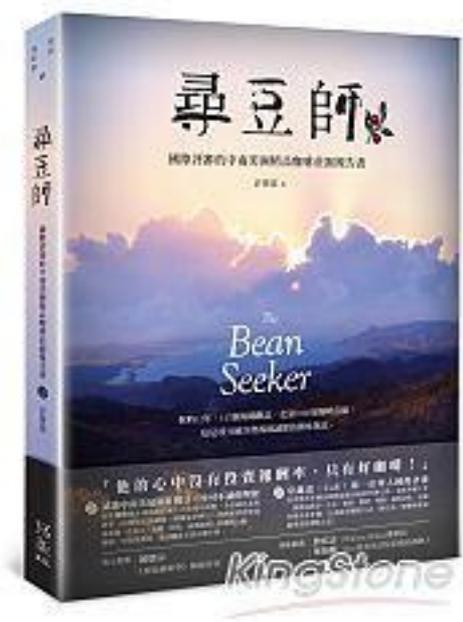


寻豆师



[寻豆师_下载链接1](#)

著者:许宝霖

出版者:江苏凤凰科学技术出版社

出版时间:2017-7

装帧:平装

isbn:9787553780856

耗时12年，集齐147个海关戳记，走访超过1000家咖啡庄园，也记录每位咖啡农的专注与坚持，这是寻豆师许宝霖最诚恳的测味笔记。

本书精选许宝霖于中南美洲寻豆12年、参访庄园的第一手心得，首度完整公开冠军咖啡庄园珍藏图文，近距离观察全球顶级庄园主人令人敬佩的成功故事，介绍在CoE大赛屡屡获得冠军的庄园，例如巴拿马的翡翠、危地马拉的茵赫特、萨尔瓦多的梦幻、巴西的圣塔茵等，这些冠军庄园在水土、栽种、采收、后置处理上有何独到之处，以及全球各地优秀的寻豆师，如何透过直接与咖啡农互动，建立起“直接贸易咖啡”的采购体系，让咖啡农能得到更高的利润，生产质量更优异的咖啡。

本书教你认识中南美精品庄园豆，不可不读的咖啡圣经（附中南美洲咖啡用语A to Z的中译字典）。

详述瑰夏、马拉葛西皮、帕卡马拉、马拉卡图拉、摩卡种、波旁种等精品豆种的前世今生与传奇庄园。另外，中南美洲多使用西语或葡语，相关产区、地名的中文翻译莫衷一是，为此，许宝霖也编撰了中南美洲咖啡用语A to Z的中译字典，方便使用者查询，是所有精品咖啡迷最好用的随身工具。

本书为首位华人国际评审亲授，最易懂的测味心法。你品味得出精品咖啡吗？作者将累积多年担任国际竞赛评审的杯测心得，包括准备工作、测样品干香、注水、破渣、捞渣、啜吸、风味评比、记录杯测表等步骤，以显浅易懂的方式，简化为一般咖啡迷也能学习的测味心法！

作者介绍:

●欧舍咖啡总经理

●台湾咖啡协会常务理事

●华人区第一位国际咖啡竞赛评审

●世界咖啡竞赛组织(WCE)首位华人评审

●国际咖啡竞赛组织(CoE)评审。

●专业咖啡经验:

2006~2011年，合计担任16次CoE（卓越杯竞赛——全球最具公信力的咖啡大赛）国际评审。应邀出席2006年衣索匹亚国际咖啡论坛、2007年巴西首届国际咖啡论坛。

2008~2011年，合计担任4次“最佳巴拿马”竞赛国际评审。

2005、2006、2007、2009年，担任台湾地区咖啡大师比赛竞赛主审。

2009、2010、2011年，担任世界杯拉花大赛国际评审。

2009、2010、2011年，担任世界杯咖啡调酒大赛评审。

目录:【第一部】中南美洲十二年寻豆路

背后的传奇：精品咖啡庄园巡礼

第一章 卷袖子干活的咖啡贵族

创造巴拿马咖啡传奇的SCAP

第二章 位于国家公园里的超高海拔咖啡园

巴拿马：艾丽达庄园

第三章 自伤三成的双冠王

巴拿马：卡托瓦·邓肯庄园与

只托瓦·唐赫庄园

第四章 瑰夏王朝的发源地

巴拿马：翡翠庄园

第五章 善有善报的传奇名种

尼加拉瓜：柠檬树庄园与尼加爪哇种

第六章 山林间的咖啡圣人

尼加拉瓜：天赐庄园、希望庄园

第七章 瑰夏劲敌
萨尔瓦多：帕卡马拉庄园
第八章 中兴家业的咖啡王者
萨尔瓦多：双冠王聂多的四个庄园
第九章 站在世界顶端的顶级庄园
危地马拉：茵赫特庄园
第十章 八大处理法带来的惊人风味
危地马拉：圣费丽莎有机庄园
第十一章 中美洲巨星闪耀崛起
洪都拉斯：圣芭芭拉产区概述
第十二章 慢工出细活的首届墨西哥冠军
墨西哥：戴尔·苏斯必罗庄园
第十三章 直接贸易咖啡之路：找到精品小型合作社
哥伦比亚：托利马瑰咖会与阿嫂咖会
第十四章 颠覆形象、晋身名人殿堂
巴西：圣塔茵庄园与三山河庄园
【第二部】跟国际评审学专业杯测
第一章 卓越杯简介
全世界最有影响力的咖啡大赛
第二章 咖啡的处理法
三大处理法的比较与精品豆的身世
第三章 国际评审的杯测笔记
你喝得出精品咖啡吗？
第四章 专业杯测的后勤与执行过程
附录：中南美洲咖啡用词A to Z译注与说明
· · · · · (收起)

[寻豆师_下载链接1](#)

标签

咖啡

coffee

许宝霖

中南美

产地

台湾咖啡市场

2019

饮食

评论

按照本书在巴拿马寻访了三家咖啡庄园，可以说市面上很良心的一本介绍拉美咖啡豆的一本书了。国内目前对咖啡研究还刚起步，华语世界还是要先看台湾。

进阶。

寻豆师真是一个不错的生活+事业方式

from Colin

内容是很好的 但对我来说太专业了不够有趣

除了能用寻豆师的视觉看到咖啡的不为人知的侧面，对一个咖啡小白来说又学到很多新鲜的知识点，另外觉得寻豆师除了有海量的咖啡知识，超级敏感的味觉，耐⁺的体格外，还要有笑容可掬的脸……否则在陌生又动荡的南美非洲，不小心就被打死，打死，打死了

咖啡学习

前面是作者关于几个庄园如何种植出竞标咖啡的分析 以及不同国家精品咖啡的兴起都离不开比赛 后面处理方法和杯测步骤的讲解十分详细

建议烘焙师都可以读读 咖啡爱好者能理解一些优异产区
唯一还想知道的是微批次的购买是否有个好的平台 要不只能看相关生豆商的进货单
另外云南的咖啡豆近几年也越来越好了

还蛮全面的工具书，很多很多知识点慢慢消化

很专业的一本书，让我产生了对咖啡的敬畏感，原来从一颗颗咖啡豆到一杯咖啡需要这么多步骤，有如此的讲究，每一个环节都能影响最后口感风味。挑剔执着的人，如画苛刻的咖啡生长环境，精细生产有专业精神的咖啡农，敏锐娴熟的咖啡师……等等才有一杯精品咖啡，是一种精致极致生活的代表。

工具书

对产区和庄园形成了大致的印象，对处理法的理解更深入了一点，大概得经常翻翻

寻豆师是我喜欢的职业之一，因为它可以追溯到咖啡香气的源头，也可以接触到实际种植人。本书对了解到中南美咖啡产地的实际情况非常有益，了解不同的自然环境、海拔高低等因素孕育出不同的香气与风味，对有咖啡基础知识的爱好者，在关于豆种与产地、杯侧与品鉴等方面的专业知识有所补充。

看完真的很馋了～书名有些误导，叫名庄是怎么炼成的比较合适。对产区、处理法、咖农都有了些新的认识，重点是如果能喝的到这些名庄豆，就且喝且珍惜吧

认识了精品咖啡，由一颗咖啡种子到一杯高品质咖啡的所有过程。

干货足、很有趣，可以长见识，很多地方也很实用。

前半部分对产地详细描述，后半部分给出可靠而又具体的杯测步骤，好书！

咖啡很有趣的地方在于，生长的环境，种植的技术，处理的方式，冲泡手法都会对咖啡风味产生影响。作者在书中提到的种种地名，风味描述不能完全理解，但了解了一杯咖啡的诞生历程之后，会更珍惜以后的每一杯咖啡。

主要讲的是中美洲地区的咖啡庄园，如同书名《寻豆师》一样，作者作为台湾欧舍咖啡创始人，以咖啡买家的身份遍寻中美洲的各个优秀咖啡庄园，以独特的视角为我们读者带来与众不同的咖啡生产、生产、杯测、竞标之旅。

深入庄园，走近咖啡农商身边。在这里面，你可以见到咖啡豆最原始的样子，可以看到每个庄园为成为世界优秀咖啡出产庄园而做出的努力。很多的努力不在于一代人，而在于两代人甚至是数代人的积累。

在如今，咖啡作为一种大众饮品走近你我身边。这是一本很好的了解咖啡豆前世今生的入门好书。

如有机会，我也想亲自前往这些咖啡庄园，亲自领略不一样的咖啡寻宝之旅。

有趣的、特别治愈的一份研究报告 台湾人是可以静下心来螺丝壳里做道场的
所以会有很多宝贵的小确幸 繁体加一点文言味的文字 阅读的体验相当好

[寻豆师_下载链接1](#)

书评

[寻豆师_下载链接1](#)