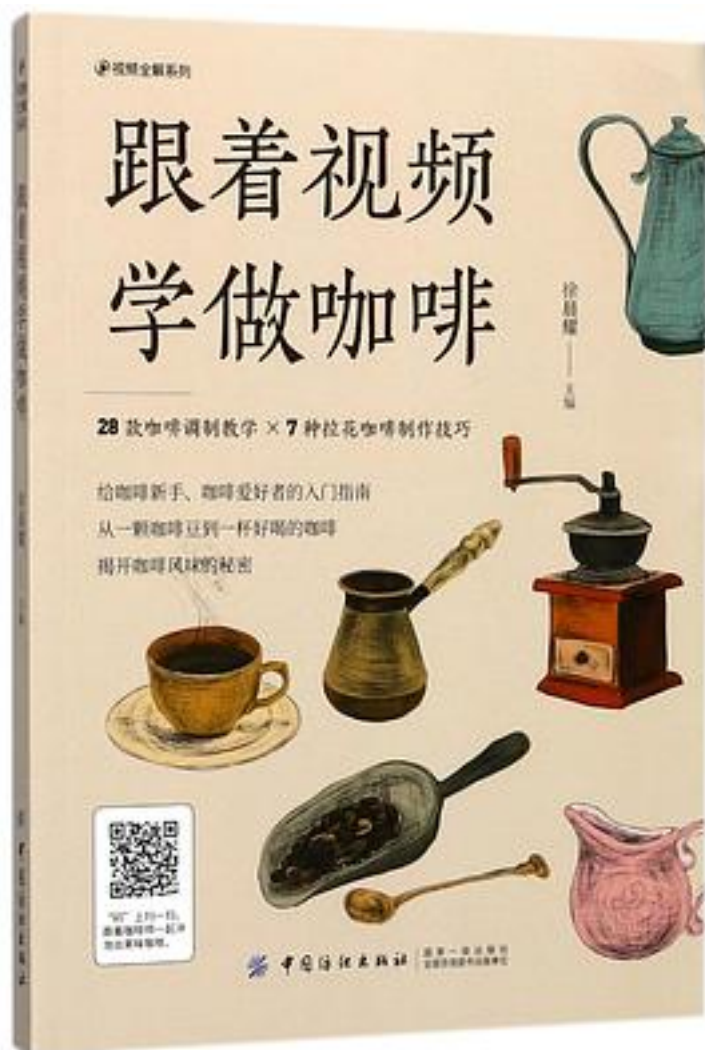


跟着视频学做咖啡



[跟着视频学做咖啡_下载链接1](#)

著者:徐晨耀

出版者:中国纺织出版社

出版时间:2017-9

装帧:平装

isbn:9787518037230

徐晨耀主编的《跟着视频学做咖啡/视频全解系列》主要以介绍各式口味的咖啡及如何泡出美味咖啡为中心，兼述咖啡的相关信息，让普通读者通过阅读此书也能对咖啡有深入浅出的了解，同时掌握日常生活中冲泡出美味咖啡的技巧。

作者介绍:

徐晨耀，国家不错咖啡师，咖啡培训讲师，深圳财经生活频道《财富来了》栏目受邀咖啡师代表，广东省咖啡职业技能竞赛三等奖，广州番禺“拉近你我”首届拉花比赛第四名。

目录: Part 1 一颗神奇的豆子
咖啡豆的“人生”旅程
咖啡的一生，从种子到果实
收获每一颗果实
决定咖啡豆品质的四种清洁方法
咖啡豆也分三六九等
咖啡豆家族之争
三大洲不同风味的咖啡豆
鲜度是咖啡的生命
盘点世界经典单品咖啡豆
烘焙咖啡豆是个技术活
咖啡豆的烘焙程度
烘焙后的咖啡豆需要养豆与醒豆
研磨咖啡豆：颗粒大小的秘密
颗粒的大小决定味道
Part 2 来一趟说走就走的咖啡文化之旅
萃取方法决定咖啡的研磨方式
品鉴咖啡，才下舌尖，却上心头
学会欣赏一杯好咖啡
后鼻嗅觉与品鉴咖啡
品鉴一杯咖啡的步骤
咖啡的“祖先”与“后代子孙”
咖啡的传说
咖啡“丝绸之路”
咖啡传入中国
咖啡文化三大浪潮
Part 3 从咖啡豆到一杯好咖啡的“距离”
器具
咖啡豆研磨工具
调制咖啡的基本工具
用不同杯具享受咖啡
手冲一杯咖啡的方法
滤纸过滤
法式压滤壶
虹吸壶
摩卡壶
冰滴壶
意式咖啡机
水、糖、奶脂和牛奶
咖啡与水的结合
使咖啡甜润的糖
咖啡佳伴侣——奶脂和牛奶

Part 4 匠人精神手作一杯至味

意式浓缩咖啡

拿铁咖啡

卡布奇诺

焦糖玛奇朵

美式咖啡

康宝蓝

玛琪雅朵

摩卡咖啡

玛莎克兰咖啡

爱尔兰咖啡

黄油咖啡

土耳其咖啡

阿芙佳朵

越南咖啡

维也纳咖啡

Part 5 与牛奶邂逅——拉花咖啡

制作绵细的奶泡

使用意式咖啡机制作奶泡

制作手打奶泡

在家自制拉花咖啡

叶形

玫瑰花

郁金香

可爱猫咪

展翅天鹅

天鹅湖

小熊

Part 6 咖啡“八卦”圈

咖啡与甜点不得不说的有些事

咖啡和甜点速配法则

与经典咖啡“情投意合”的甜点

咖啡“朋友圈”

你不知道的“豆趣”故事

怎样把咖啡拍出“气质”

• • • • • ([收起](#))

[跟着视频学做咖啡_下载链接1](#)

标签

咖啡

2019

适合新手

美食

微信读书

微信畅读

评论

8/10 @西西弗书店 作为扫盲书很不错。

很基础的咖啡入门书，出版年份较新，难怪还用到朋友圈。P21世界经典单品咖啡豆，看到了平时常见的几款。P24烘焙程度。P33咖啡品鉴语言。P57法压壶原来我用错了，也是要先30ml闷一会，再150ml静置3min。P105阿芙佳朵咖啡（冰激凌+咖啡豆+冷水），这个不熟。P113薄荷咖啡，差点我就去买薄荷糖浆了。P131芬兰芝士咖啡，看着是我的菜，就是麻烦。

非常简单浅显易懂，适合入门级的咖啡小白阅读。

确实有很多视频教学，比单纯的看图片过程讲解好，但是插图不是顺序错了就是文不对题，应该是排版的问题吧……

逻辑有问题

作者说 crema
根本不是油脂而是二氧化碳膨胀之后变成的泡泡，以为学到了新姿势，特意查了下，发现只有作者是这么说的…

非常详细的介绍了各种咖啡豆和器具，还能扫码观看好几种咖啡的制作方法。是一本非常适合新手阅读的书。

很基础，语言很平实，但是内容丰富，大致都有梳理到。作为入门读物还不错了。

[跟着视频学做咖啡_下载链接1](#)

书评

[跟着视频学做咖啡_下载链接1](#)