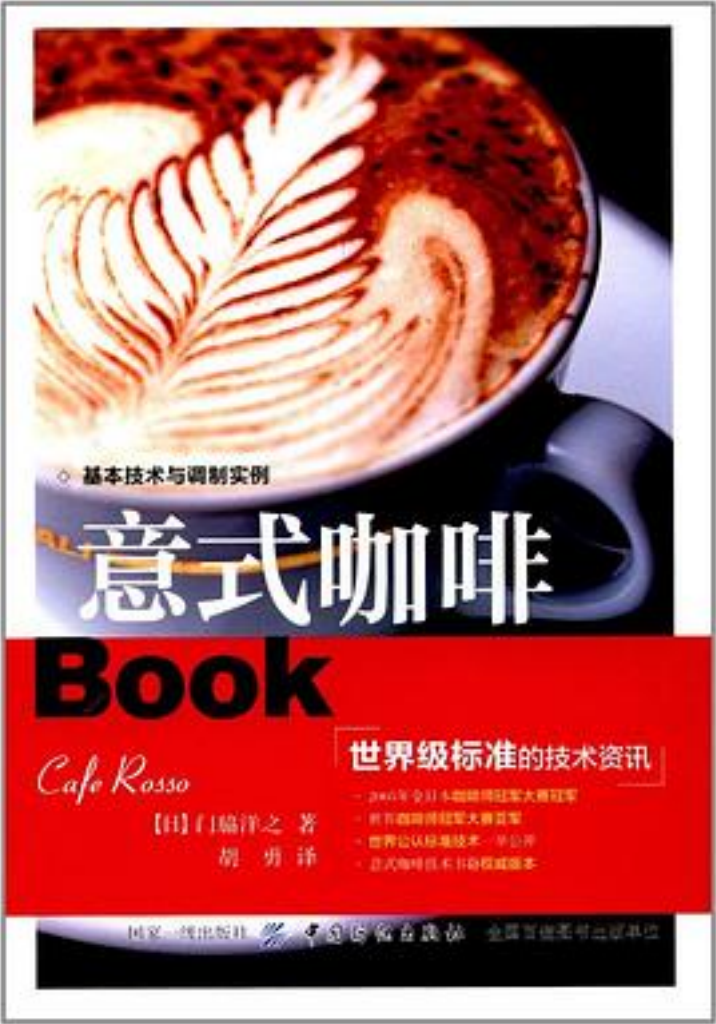


意式咖啡



[意式咖啡_下载链接1](#)

著者:[日]门脇洋之

出版者:中国纺织出版社

出版时间:2018-1-1

装帧:平装

isbn:9787518036073

《意式咖啡》介绍了咖啡豆的品种、研磨方法及最经典的意式咖啡，从品种特性，到产

地渊源；从加工烘焙，到研磨冲泡，从品鉴方法，到设备器具等等都有详细的介绍，材料、做法详细，可操作性强。

作者介绍:

门脇洋之，1973年出生于（日本）岛根县安来市，父母家在岛根县安来市经营一家咖啡烘焙用品专卖店。他从孩提时起耳濡目染，在每天接触咖啡的环境下长大。高中毕业后，进入大阪的一家西式糕点店工作。作为西式糕点制作师，他经过6年时间的学习和研修之后，在父亲的店铺学习烘焙等技术。1999年6月，在安来市开始自己经营烘焙咖啡豆与咖啡的综合店铺“CAFE ROSSO”。分别于2001、2003、2005年在全日本咖啡师冠军大赛中获得了冠军，并在2005年世界咖啡师冠军大赛中获得了亚军。2011年11月，将店铺装修、更新为销售咖啡豆与咖啡的综合店铺(CAFE ROSSO brbeans store+cafe)。其弟在松江市岛根大学附近经营一家名为“caffè vita”的店铺。

目录: 什么是意式咖啡？什么是咖啡师？

1研磨咖啡豆

研磨机的两种类型——圆锥型与平刀型

目数的调节

香气的产生依赖于研磨工序的不中断

2装填咖啡粉

装填咖啡粉的器具——咖啡手柄

向咖啡手柄内装填咖啡粉

3咖啡机的选定

咖啡师常用的咖啡机种类

气压

水温

萃取量

萃取时间

4萃取意式咖啡

意式咖啡的萃取步骤

萃取失败案例

对萃取方法正确与否的确认方法

5美味的构成要素

榛子色虎纹层

适用于意式咖啡的杯子

6萃取后器具的清洗

每次萃取后咖啡手柄的清洗

萃取数十杯后咖啡手柄的清洗

营业结束后咖啡机的清洗

每周一次的清洗

7拉花

适合注入牛奶用的拉花杯

拉花时的注意事项

温度——勿超过65°C

时间——短时间内一气呵成

质感——细腻，流畅

蒸汽加温处理后的牛奶

注入结束后的及时清洗

注入牛奶的区分使用

使用经过蒸汽加温处理的牛奶

使用热牛奶

使用加工成形牛奶
8意式咖啡所使用的咖啡豆——有关混合与烘焙的知识
美味的意式咖啡源于优质的咖啡豆
混合（调制）的选定方法
用混合方式调制出预期味道
烘焙程度的辨别
忌烘焙焦糊
咖啡豆的保存条件
饮料调制诀窍示例、注解
意式咖啡（单份）
意式咖啡（双倍量）
意式超级浓缩咖啡
意式淡咖啡（双倍萃取量）
罗马蒸馏咖啡
美式咖啡
美式冰咖啡
克烈特咖啡
阿罗玛咖啡
玛奇朵咖啡
康宝蓝咖啡
湿卡布奇诺
可可卡布奇诺
叶状拉花咖啡
心形拉花咖啡
雪人拉花咖啡
天鹅拉花咖啡
少女拉花咖啡
小熊拉花咖啡
干卡布奇诺
豆乳卡布奇诺冰咖啡
拿铁咖啡——意大利风味
拿铁咖啡——西雅图风味拿铁艺术
香草拿铁冰咖啡
拿铁玛奇朵
摩卡咖啡
摩卡冰咖啡
摩卡奇诺咖啡
焦糖摩卡咖啡
白巧克力摩卡咖啡
法式香草拿铁咖啡
布丁拿铁咖啡
糖栗摩卡咖啡
摩洛哥风味咖啡
蒙特卡罗咖啡
巧克力抹茶咖啡
蒙雪丽咖啡
香蕉摩卡冰咖啡
草莓拿铁冰咖啡
雪克罗多咖啡（鸡尾酒式调制冰咖啡）
亚历山大咖啡（鸡尾酒风味）
亚兰奇雅塔咖啡（橙汁调制咖啡）
大豆拿铁草莓咖啡豆腐慕斯
黄金杯咖啡
夏日梦幻

法瑞多咖啡
法瑞多摩卡咖啡
焦糖法瑞多咖啡
红小豆法瑞多咖啡
意式格兰尼塔咖啡
意式咖啡冰激凌
提拉米苏——咖啡露苏风味
• • • • • ([收起](#))

[意式咖啡_下载链接1_](#)

标签

咖啡

日本

意式咖啡

中国纺织出版社

lib

评论

看完赶紧试了两杯，还是拉不出好看的花

非常好的工具书，内容很详细，适合初学者和咖啡从业者。

注水书，干货就在前几页了

[意式咖啡 下载链接1](#)

书评

[意式咖啡 下载链接1](#)