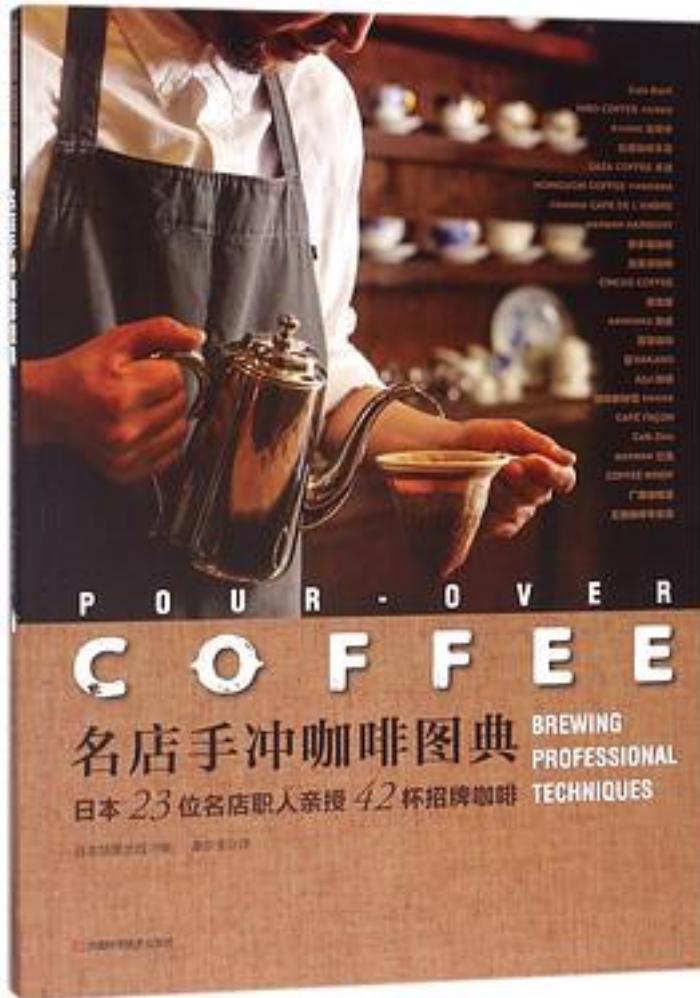


名店手冲咖啡图典(日本23位名店职人亲授42杯招牌咖啡)



[名店手冲咖啡图典\(日本23位名店职人亲授42杯招牌咖啡\)](#) [下载链接1](#)

著者:日本旭屋出版

出版者:河南科技

出版时间:2018-01-01

装帧:

isbn:9787534988530

作者介绍:

目录:

[名店手冲咖啡图典\(日本23位名店职人亲授42杯招牌咖啡\) 下载链接1](#)

标签

咖啡

手冲咖啡

咖啡的事情

日式

饮品

书店

2019

借阅

评论

对比刚才那本，看看人家日本的就良心多了！从豆子品种、配比（对的，这本书有传授日本咖啡名店手冲的after blend的配方）、注水方式、注意事项都非常详细，甚至细到告诉你不要去冲散萃取产生的泡沫，会带来涩味。这本非常适合有一些冲煮经验的手冲爱好者，属于常规冲煮已经玩腻了，想出点儿花样的时候可以参考着玩的指南。但不适合初学者，它开篇就直接上拼配和冲煮方案，没有任何基础知识介绍。

原来手冲咖啡是在日本发扬光大的啊。这本书非常厚道的把日本咖啡名店的招牌手冲都解剖出来了，从豆子的品种、烘焙度、配比到使用的滤杯、手冲壶种类再到分段萃取的手法、时间，几乎可以开店了。虽然各家方法不同，但有些一致的地方：1.滤纸不必打湿。2.在粉层表面失去光泽时结束闷蒸。3.为了使咖啡粉均匀湿润，最开始的注水需要较为集中在滤杯中心。

很详细

马克了好几家咖啡馆，准备去打卡

我料到了法兰绒在日本这些名店里的使用者之重，但我没想到Kalita的扇形滤杯居然也如此普遍。KONO使用量也大，但从操作技巧来说大部分不用铺水法，这让我长舒一口气，我等非专业选手也可大胆玩起来。最出意料的时只有一家选用V60，比Kalita蛋糕杯的使用者都少，日本人民背离世界主流远矣，而这或许就可称之为坚守传统吧。作为各种滤杯都有的人，我还是只想练好V60和KONO。壶的方面，Takahiro被推荐，但是我刚入了Brewsita的四代1L壶。两个都用下来，我不得不说，要论“作弊”，B家实在太得心应手了，难怪现在店里不是B家就是F家的壶。美国人的实用性完胜日本人。至于被提到的鹤嘴壶，我虽然没用过，但看样子就相信这是要和自己过不去的家伙才会用的东西吧

【阅于盛文】真的是每个人的手冲套路都不尽相同
那么是否也就意味着没有所谓的正确指南 而全关乎个人的喜好

每家的冲法不一 其实手冲并没有绝对的正确 而是找到适合自己的方式去表达
使顾客接受 好喝的就是好手法

很多时候手冲的细节！很多思考和玄学！很多相反的处理都有好结果

特别好，都是干货。

深烘，粉水比高，不养豆，不洗滤纸。冲法各式各样，或许手冲就是玄学。

从粉水比各种准备到冲煮步骤都很详细。方法“千奇百怪”，开眼了，需要慢慢消化

日本名店各店拿出一到三款名品咖啡的冲泡方法，图解很明白，很多经验可以学习~又是泡在书店里看的。

图解手冲过程之书，对学习有用。

让我了解到了手冲技法各不相同~技法只是锦上添花~也不用战战兢兢
怕自己冲不好了~享受咖啡

用类似聪明杯的办法不用手冲壶冲瑰夏的手法学到了！简单好控制，随便什么豆子都可以用唉！

pour-over coffee 日本23位名店职人亲授42杯招牌咖啡 大神冲法也不外乎：水温 水流
和焖蒸 各个神店取胜的关键并不只在于一杯咖啡 但都具有“匠人精神”的钻研极品
有自己的冲煮态度 其实冲来冲去 什么黄金比例啊 冲煮建议啊

。。。。。都不必太过介意 根据自己的喜好
摸索出适合的水温、水流粗细、冲煮时间、粉水比、咖啡粉末粗细等等
搭配上了解豆性的豆子 冲出一杯自己“想要”的咖啡才是最好玩儿的事儿

借阅：西西弗

把手冲记录的非常详细。不论是从前期咖啡豆的配比、研磨，到后期的冲泡设备及冲泡手法都有详细的记录。日本23位名店职人亲授42杯招牌咖啡。

[名店手冲咖啡图典\(日本23位名店职人亲授42杯招牌咖啡\) 下载链接1](#)

书评

[名店手冲咖啡图典\(日本23位名店职人亲授42杯招牌咖啡\) 下载链接1](#)