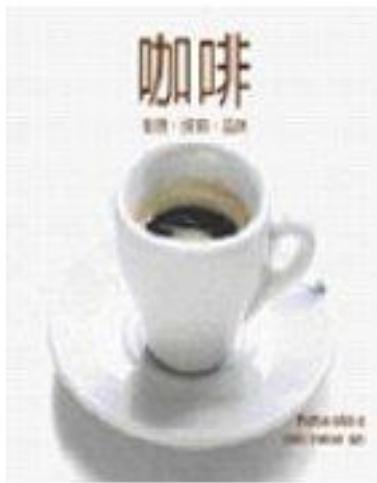


# 咖啡



## 咖啡 [\\_下载链接1](#)

著者:日本柾出版社

出版者:南海出版公司

出版时间:2018-7

装帧:平装

isbn:9787544293549

《咖啡》是日本柾出版社编辑部编辑出版的世界美食系列图书“美食辞典”中的一本，该系列涵盖西餐、清酒、意大利面各类备受欢迎的美食。

揭秘咖啡的前世今生，一本书读懂与咖啡有关的所有知识，从咖啡小白进阶咖啡达人，足不出户制作媲美咖啡店的精品咖啡。

作者介绍:

日本柾出版社，创立于1973年，总社位于东京都世田谷区。

经营项目包括杂志、图书的出版和发行，原创图书，网页、影片设计等。其出版的图书内容丰富实用、知识面广、品质上乘，分享丰富多彩的兴趣和生活方式，给人们的日常生活增辉添彩。

目录: 为了品尝一杯美味咖啡

咖啡豆基础知识

认识咖啡豆

咖啡豆的大小

烘焙导致的味道差异

咖啡豆的研磨方法

两大咖啡豆品种

各种各样的阿拉比卡

产地导致的特点差异

咖啡豆的成熟

咖啡豆的挑选方法

professional 01 武藏野咖啡店 上山雅敏

professional 02 BABA'S COFFEE 松井信之

professional 03 Cafetenango 柏沼良行

根据情况选择咖啡豆 咖啡兰馆

Coffee Story 1 咖啡豆的生产故事

在家重现咖啡名店的味道

美味咖啡的冲泡方法

滤纸滴漏式咖啡 / CAFÉ BERNINI

法兰绒滴漏式咖啡 / CAFÉ TROIS BAGUES

法式压滤咖啡 / 保利斯塔 银座店

虹吸式咖啡 / Reels

冰咖啡 / 生豆屋

意式咖啡 / Scrop COFFEE ROASTERS 目白店

自家烘焙 / Wild 咖啡

混合咖啡 / Café des Arts Pico

Coffee Story 2 解密咖啡的历史

了解各国的特色咖啡庄园

世界各地的咖啡产地

巴西 / 哥伦比亚 / 危地马拉 / 巴拿马 / 哥斯达黎加 / 萨尔瓦多 / 埃塞俄比亚 / 肯尼亚

卢旺达 / 印度尼西亚 / 多米尼加 / 布隆迪 / 洪都拉斯 / 玻利维亚 / 印度 / 尼加拉瓜

Coffee Story 3 日本咖啡文化的先驱者

咖啡杯美学

挑选咖啡杯的方法 / 咖啡杯的种类 / 探访咖啡器具产地

咖啡伴侣

水 / 砂糖 / 奶油 / 甜点 / 特调咖啡

咖啡器具清单

研磨器 / 滤杯 / 手冲壶 / 咖啡壶 / 法式压滤壶 / 自动咖啡机 / 意式咖啡机

咖啡知识集锦

咖啡豆订购指南

咖啡术语集锦

· · · · · (收起)

[咖啡 下载链接1](#)

标签

咖啡

生活

日本

文化

饮品

non-fiction

## 评论

这本书最独特的地方在于介绍了不同产地适合的烘焙方案（粗略），介绍了咖啡杯的选择方式，介绍了砂糖、瓶装水、奶油带来的不同咖啡表现，还讲了甜点的搭配。然后，精品咖啡书大部分很少介绍意式和特调，这本书都有，虽然也很简略，但作为这两个咖啡制作方式的类目来说，入门或者作为成品咖啡消费者的知识了解也是足够了。我个人最大的收获：1.

用扇形杯的时候，可以选择粗度研磨，加大粉量，这样萃取出来的味道更干净，虽然有点浪费。（作为还不拥有扇形滤杯的孩子，也没法实测。）2.

按照韩怀宗的意思，浅烘反扑深烘有很大因素是“派系斗争”，这本书的意思是咖啡种植和处理的进步让浅烘也不会出现劣质风味推进了浅烘发展。第一章和咖啡产地那章豆与霍夫曼的《世界咖啡地图》重合度很高，个人觉得买这本后可以省掉《地图》，毕竟那本很贵。

---

对我来说介绍得挺全面了 不错不错

---

至少知道了各个产地咖啡豆大概的味道。

---

我的咖啡入门书

-----  
科普咖啡比较完整简洁的一本书。

-----  
虽然有推广日本咖啡店的成分，但对于新手来说也了解到一些咖啡相关小知识，容易入读，图文并茂

-----  
比较好的入门咖啡的书

-----  
图片很多，科普性强

[咖啡 下载链接1](#)

书评

[咖啡 下载链接1](#)