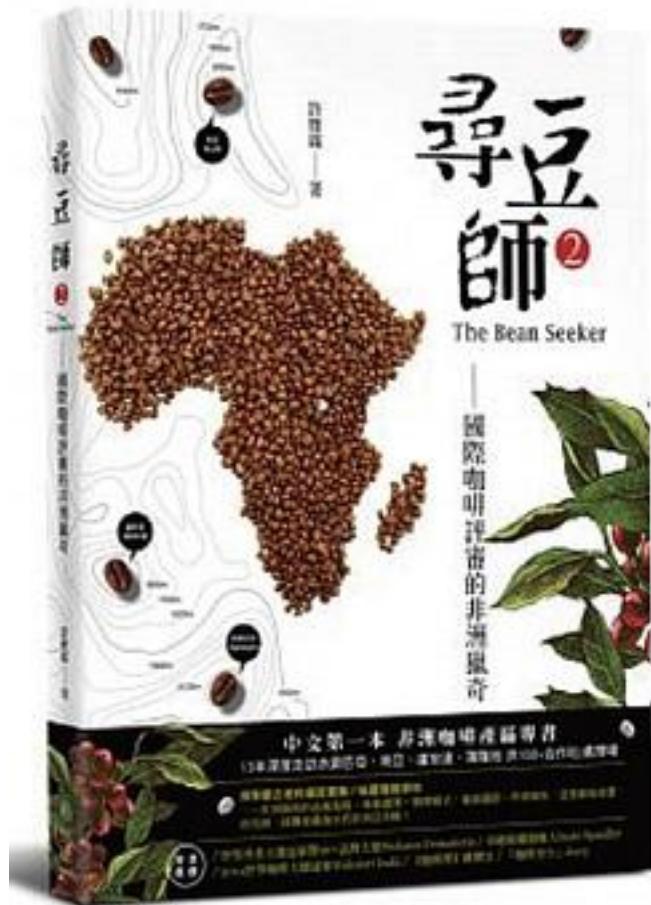


尋豆師2



[尋豆師2_下载链接1](#)

著者:許寶霖

出版者:寫樂文化

出版时间:2019-1-18

装帧:精装

isbn:9789869561198

页面: 216, 平装, 寫樂文化

作者介绍:

許寶霖

歐舍咖啡總經理

咖啡組織(ACE)全球理事 2013-2018

世界咖啡活動組織代表WCE Representative 2013-2018

世界精品咖啡組織活動委員SCA Event Committee member 2017-2018

華人首位國際咖啡競賽評審, CoE、Best of Panama、Ethiopia Limited Cup

世界咖啡競賽組織(WCE)首位華人評審

杯咖啡競賽(CoE)國際評審: 宏都拉斯、尼加拉瓜、哥倫比亞、哥斯大黎加、玻利維亞、瓜地馬拉、薩爾瓦多、盧安達、蒲隆地、巴西、秘魯。
(2006-2018合計32次CoE國際評審)

國際咖啡論壇: 應邀出席2006年衣索匹亞國際咖啡論壇、2007年巴西首屆國際咖啡論壇

擔任2008年衣索匹亞2008 Ethiopia Limited Coffee Auction國際評審

巴拿馬The Best of Panama咖啡競賽國際評審2008-2013

國際競賽主審/評審

世界咖啡大師競賽WBC 2012-2018

世界拉花大賽 WLAC 2009-2016

世界咖啡調酒大賽2009-2011

世界衝煮大賽WBrC 2017

世界烘豆大賽WCRC 2012-2017

各國咖啡大賽評審長/主審

台灣咖啡大師比賽2005-2018

中國咖啡大師/拉花競賽2008-2018

日本咖啡大師競賽 2017-2018

韓國咖啡大師競賽/拉花大賽 2014、2018

馬來西亞咖啡大師/拉花大賽/衝煮大賽 2015-2018

越南咖啡大師競賽2017

香港咖啡大師/拉花競賽/衝煮大賽 2014、2016

印度咖啡大賽競賽 2015-2017

目錄: PART I 尋豆師的神秘地，非洲四大精品產豆國

一、衣索比亞：咖啡古老的寶庫

世界研究組織無法觸及的祕境

必飲三巡，咖啡禮儀

8大面向，建立衣索匹亞精品豆資料庫

產區面面觀：沒有尋豆師敢自稱精通衣國所有產區！

到底哪種產區名稱才正確？

尋豆師要認識的ECX交易大小產區

聞名全球的耶尬雪菲，產區細分化品種：豆種的來源，原始種 & 研究供應種

栽種：衣索匹亞種植咖啡的六大模式

主流處理法：水洗豆與日曬豆的實況

分級：搞懂兩種官方分級和ECX的新制

採購：買衣索匹亞精品咖啡的七大策略

衣國咖啡的採購與杯測時間流程圖

深入寶庫！到衣國尋豆的點行程

尋豆之旅(1) 西南段：邦加的咖法森林咖啡

尋豆之旅(2) 吉瑪：重要集散地和研究

尋豆之旅(3) 瑰夏種溯源計畫：另一種瑰夏的風味

尋豆之旅(4) 東南段：耶尬雪菲／哈瑪合作社

尋豆之旅(5) 東南段：耶尬雪菲／孔加合作社

尋豆之旅(6) 東南段：歐諾米亞合作社

尋豆之旅(7) 古籍區：不再依附「耶尬雪菲」之下

尋豆之旅(8) 採購東部產區哈拉豆的訣竅

影響採購的重大變數：新聞、研發與處理法

二、肯亞——風味傲世的史考特28！

三大疑惑：熟悉又陌生的肯亞精品豆

肯亞咖啡種植業的黑歷史

三大角色：合作社、處理場和拍賣所

制度鬆綁，農民收入卻未必改

採購肯亞豆的方法1：週二競標

採購肯亞豆的方法2：二窗口肯亞的6大產區

揚威國際的肯亞式水洗法——乾淨明亮的風味來源

肯亞的果實收購與水洗後製流程

*麻袋上的分級怎麼看？

別用中南美洲的莊園邏輯來非洲尋豆！

去肯亞尋豆的好時機

那小農怎麼賺錢？

肯亞的官方評等標準

做杯測的快篩技巧

史考特實驗室與SL28、SL34的前世今生

SL28在咖啡世界捲起的風潮

尋豆之旅(1) 威立亞處理場杯測報告

尋豆之旅(2) 卡薩瓦處理場杯測報告

尋豆之旅(3) 加昆杜合作社杯測報告

尋豆之旅(4) 蓋沙伊西農民合作社杯測報告

三、盧安達——從咖啡小國到精品大國的咖啡中興之路

悲傷的歷史：大屠殺換來的咖啡援助計劃

強人當政，咖啡產業領頭振衰起敝

「珍珠計畫」讓咖啡變能賺錢的珍珠

全非一個杯舉辦國，建立風味輪廓
激勵咖啡農，貨出得去，收入也提高！
收購價高達17倍！品質自然變好
精實的兩階段篩選與水洗處理
到盧安達尋豆的兩大點
尋豆之旅(1) 奇伏湖區：火山湖的小島咖啡園
尋豆之旅(2) 馬拉巴區：MIG水洗場
採購盧安達精品豆的四大策略
臭蟲害與馬鈴薯缺陷味
四、蒲隆地——來自非洲之心的恩弋馬咖啡
近10年才進入精品咖啡發展期
蒲隆地有的咖啡機構——「索傑斯投」
2012年，改變蒲隆地的咖啡運
蒲隆地精華產區一覽
深入山區，從產茶區到水洗場
尋豆優先選「FW」，手工水洗豆良莠不齊
師法肯亞的雙重水洗法
＊蒲隆地咖啡的挑戰
尋豆之旅：班賈水洗場採購與杯測報告
PART II 國際評審的選豆心法與趨勢觀察

一、供應商的角色：豆與當紅傳奇品牌
團隊挑豆與菜單挑豆之間的差異
提供更多產區資訊的精品貿易商
花大錢標競賽豆是否值得？
老中青生豆商紛紛搶進精品市場
強打「創辦人十品牌」的90+傳奇
風味創新者顛覆傳統處理法
後起之秀：世界的「產區計劃」

二、尋豆師的選豆準則：行銷資訊爆炸下的選擇
根據各時間節點的重要判斷
精品豆的價值就建立在資訊揭露上
追求豆？先建立自己的杯測價值！
該追逐新的品種與處理法嗎？

三、老兵與新種：面對氣候的強種之道
明星品種出了什麼問題？
強種案例(1)：老兵不死的波旁種
年輕強種得以抗病
強種案例(2)：大放異彩的中美洲H1新混種
強種案例(3)：吉瑪農業研究的品種群
強壯的大本營
咖啡農如何選擇新品種？
＊帕卡瑪拉之父談品種的不穩定性

四、精品咖啡農的看家本領：創新處理法與控制
創新處理法案例(1)：延緩自然的葡萄乾處理法
創新處理法案例(2)：取法製酒的酵母作用輔以日曬法。
創新處理法案例(3)：舒馬瓦莊園豆的甜汁蜜處理法
＊商業酵母處理法

• • • • • (收起)

[尋豆師2_下載鏈接1](#)

标签

咖啡

精品咖啡

许宝霖

寻豆师

产区

非洲

科普

咖啡文化

评论

在书店无意间看到的，看了前面几章，的确有刷新我对咖啡的认识与了解，一直以来自己对咖啡的学习比较零散不够系统，寻豆师2真的写得不错，是咖啡师往寻豆师角色转变的另外一个阶段读物。许宝霖先生在台中开的欧舍咖啡，2017年有幸去光顾一次，大师级的咖啡店一杯咖啡品质、性价比都很高。在世界上寻找自己的深爱的东西，真的很让人倍感幸福。

Reading complete.

最近读书不多，闲暇时光读完。一开始读寻豆师1的时候会觉得没用，但在买豆子的时候会发现有很多熟悉的南美产地、产区、庄园名字出现。这一部主要介绍非洲的4个咖啡产国，内容简单易懂，阅读得比较轻松，还不错哦。推荐指数：3.5颗吧。

有一次和朋友说，做咖啡到瓶颈要怎么办，他说你需要去产区看一看。看许宝霖老师的书，大量的寻豆经验及咨询，有趣、易懂、丰富，且寻豆师2主要讲我最爱的非洲产区

，了解肯尼亚的近况，了解瑰夏村，了解特殊处理法，因为有这些前辈仍在孜孜不倦的为这个行业的进步做努力，有时候看书都觉得自己能做的及做到的特别少，会因此而羞愧

[尋豆師2 下載链接1](#)

书评

最近读了田口护的咖啡品鉴+许宝霖的寻豆记2（第一本由于发货问题还未到，而且可以找到的库存已经很少了，有些卖家的价格已经脱离定价，不知道会不会加印）。作为一个咖啡门外汉，这两位在咖啡品鉴和寻豆上都有自己的体系并且能够深入浅出，是特别好的系统性普及读物。专业人士...

[尋豆師2 下載链接1](#)