

咖啡字典A - Z



[咖啡字典A - Z 下载链接1](#)

著者:MAXWELL COLONNA-DASHWOOD

出版者:積木文化

出版时间:2019-3-16

装帧:平装

isbn:9789864591633

站在專業第一線的冠軍咖啡師

帶領咖啡品飲者理解業界術語、揭開產地奧祕，

也分享競賽神話，暢談咖啡人生！

涵蓋40多個主題分類、超過250個關於咖啡的精選詞彙，英國冠軍咖啡師Maxwell以獨到眼光詮釋咖啡的道理！

你可以在這本專業字典中，找到關於咖啡的學院級科學知識，還可以近距離貼近冠軍咖

啡師的實戰現場，與來自產地、業界的最新情報。

不論嗜咖啡如命的愛好者，還是已經深入咖啡世界的專業人士，都能從這本「非典型字典」獲得新知與啟發。

【產地】厄瓜多、剛果、巴布亞新幾內亞、盧安達……這些充滿潛力的咖啡產地正面臨什麼棘手問題，當地小農又是如何努力克服困難產出優質咖啡……

【品種】品質備受肯定的「SL品種」，一開始居然是因為遵從英國皇室的命令才會栽培的……

【風味】肯亞豆常見的活潑水果調性與複雜酸值是怎麼來的，同一支衣索比亞豆為什麼每次買來風味都大不相同……

【瑕疵】馬鈴薯瑕疵、奎克豆……咖啡的「瑕疵」從何而來，又該如何發現……

【烘焙】何謂「發展不足」與「發展過度」，為什麼掌握「發展時間」很重要……

【科學】什麼是「沖煮比例50%」，會如何影響風味走向……

【認證】最具公信力的「杯測師認證」如何取得，又有哪些測試項目……

【制度】原來「公平交易」對精品咖啡界和第三波咖啡館來說，其實意義不大……

【交易】精品咖啡的價格多半可以高於咖啡期貨價格的原因是什麼……

【創新】從「糖度值」到「二氧化碳浸漬法」，莊園如何利用新技術提升咖啡品質……

【包裝】除了「單向排氣閥」，影響咖啡保存的因素還有什麼……

【比賽】過去人們戲稱為「窮人咖啡」的咖啡果皮茶，如今竟成為世界盃咖啡大師賽中的背後功臣……

【文化】「第三波」和「獨立咖啡館」的真正精神是什麼，如何能提升咖啡的品飲與鑑賞水準……

作者介绍:

作者簡介

麥斯威爾·科隆納—戴許伍德MAXWELL COLONNA-DASHWOOD

麥斯威爾科隆納戴許伍德是一位冠軍咖啡師，他拿下三次英國咖啡師冠軍，每一次都在世界賽中進入決賽。他同時也是一間獲獎的獨立咖啡公司的共有人，旗下有一間烘焙廠和咖啡館。

在旅行世界各地鑽研咖啡的科學和藝術之後，麥斯威爾與麻省理工學院的克里斯托弗·H·漢登博士（Dr Christopher H. Hendon）共同寫下他的第一本書《咖啡之水》（Water for Coffee, 2015），探索水和咖啡之間的化學反應，以及如何控制兩者才能創造出較高品質的咖啡。

對於有機會和其他領域的專家合作—從化學到心理學—令麥斯威爾感到無比興奮。能探

索咖啡裡的細節，更加深他對這迷人飲品的認識、讓他更想追求極致的風味和品質。《咖啡字典A - Z》將他所學到的知識集結起來，是他第一本寫給一般大眾讀者的書籍。

譯者簡介

盧嘉琦

英國巴斯大學翻譯研究所碩士，專職口筆譯，也擔任多項世界咖啡大賽評審。喜歡咖啡，認為語言和咖啡一樣變化多端，因此被深深吸引著。

目录: 前言 Introduction
A-Z
索引 Index
謝辭 Acknowledgements
• • • • • ([收起](#))

[咖啡字典A - Z_下载链接1](#)

标签

咖啡

字典

台版

评论

信息较新的入门书， 插图比较多读起来很快。

Fika

[咖啡字典A - Z_下载链接1](#)

书评

[咖啡字典A - Z 下载链接1](#)