

3分钟爱上咖啡(凤凰生活)



[3分钟爱上咖啡\(凤凰生活\) 下载链接1](#)

著者:咖啡精品生活

出版者:其他

出版时间:

装帧:平装-胶订

isbn:9787571300821

作者用75个咖啡主题问答，将与咖啡有关的各种知识生动地呈现给读者。从数千年前的咖啡起源，到当今世界的咖啡浪潮；从咖啡豆的收获处理到家庭烘焙；从咖啡器具的选择，到自制创意咖啡；从品饮到杯测；从西方到东方……本书不仅带给读者海量的咖啡知识，更时刻关注咖啡流行趋势。每一个问答仅需3分钟就能看完，却能获得意想不到的信息，能帮助咖啡爱好者快速入门和提升。

编辑推荐

百万粉丝关注的微信公众号“咖啡精品生活”首部力作！

一部轻松、有趣而且全面的咖啡知识小百科，道尽咖啡的秘密，帮助咖啡爱好者快速入门和提升！

中国咖啡领军企业王力咖啡CEO王朱岑、喜神咖啡CEO周志铭、知名导师庄怀德、咖啡拉花冠军刘强等鼎力推荐！

作者介绍:

“咖啡精品生活”是中国一线咖啡文化传播平台，目前在微信公众号平台、新浪微博、今日头条等有超过100万粉丝关注。所策划和执行的一系列线上线下咖啡主题赛事活动，如“咖啡男神拉花擂台赛”“咖啡女神冲煮大赛”“TBC——王牌咖啡师挑战赛”等，影响了无数咖啡人。

目录: PART1 咖啡的前世今生

- 01 是谁第一个发现了咖啡？ / 016
- 02 哪些国家和地区生产咖啡？ / 018
- 03 咖啡的原生种有哪些？ / 022
- 04 咖啡是怎么成为饮料并流行开来的？ / 028
- 05 喝咖啡违法是怎么回事？ / 030
- 06 世界上第一家咖啡馆在哪里诞生？ / 032
- 07 咖啡风潮是如何传遍世界的？ / 038
- 08 咖啡的三波浪潮是怎么回事？ / 040
- 09 第三波元素指的是什么？ / 046
- 10 何谓精品咖啡？精品咖啡的标准是什么？ / 048
- 11 速溶咖啡与现磨咖啡有什么区别？ / 052
- 12 咖啡对健康有哪些益处？ / 054
- 13 咖啡因真的对人体有害吗？ / 056
- 14 全球的咖啡消费现状是怎样的？我国情况如何？ / 060

PART2 一粒小小的豆子，何以身价不菲

- 01 咖啡是如何种植和采收的？ / 064
- 02 咖啡果就是咖啡豆吗？ / 067
- 03 咖啡豆是怎么加工的？ / 068
- 04 咖啡需要关注新鲜度吗？ / 072
- 05 哪些因素决定咖啡豆的品质？ / 074
- 06 什么是庄园咖啡？ / 076
- 07 猫屎咖啡是怎么回事？ / 078
- 08 世界知名的咖啡有哪些？ / 080
- 09 海拔对咖啡品质有什么影响？ / 084
- 10 为什么要强调产地？ / 086

PART3 如何购买咖啡豆

- 01 买咖啡豆要注意什么？ / 096
- 02 瑕疵豆有哪些类型？ / 098
- 03 咖啡豆为什么要进行手选？手选的步骤是什么？ / 100
- 04 新豆、老豆是怎么回事？风味上有什么差别？ / 102
- 05 咖啡豆颗粒越大，煮出来的咖啡味道越好吗？ / 104
- 06 咖啡果实越成熟，咖啡就会越甜吗？ / 105
- 07 曼特宁是什么意思？有什么特点？ / 106
- 08 耶加雪啡是什么意思？有什么特点？ / 108
- 09 咖啡的命名规则有哪些？ / 110
- 10 什么是有机咖啡？有机咖啡更好喝吗？ / 112
- 11 如果想自己冲煮咖啡，应该买咖啡豆还是咖啡粉？ / 116
- 12 为什么要混合咖啡豆？ / 118

13 怎样调配混合豆？ / 120
14 咖啡豆怎么保存才好？ / 122
15 什么是低因咖啡？ / 124
PART4 如何制作美味咖啡——准备篇
01 在家能烘焙咖啡吗？需要哪些器具？ / 128
02 在家烘焙咖啡要注意什么？ / 130
03 怎样研磨咖啡豆？ / 132
04 咖啡研磨的粗细度怎样掌握？粗细度对味道有影响吗？ / 134
05 冲煮咖啡可以使用哪些器具？ / 136
06 冲煮咖啡对水温有什么要求？ / 141
07 水质对咖啡的口感有影响吗？用哪种水冲煮咖啡最好？ / 143
08 什么是咖啡萃取？咖啡萃取需要注意什么？ / 146
09 如何掌握冲煮比率？ / 148
10 冲煮一杯好咖啡的关键是什么？ / 149
PART5 如何制作美味咖啡——冲煮篇
01 手冲咖啡为何流行？有哪些冲煮形式？ / 154
02 家用咖啡机怎么选？ / 160
03 虹吸式咖啡壶怎么使用？ / 162
04 摩卡壶怎么用？ / 166
05 如何用法式滤压壶冲泡出香醇咖啡？ / 168
06 怎样使用聪明滤杯？ / 170
07 爱乐压冲煮怎样做？ / 171
08 咖啡杯有哪些类型？如何选择适合的咖啡杯？ / 172
09 咖啡要加糖才好喝吗？什么样的糖最合适？ / 175
10 咖啡应该慢慢品尝还是尽快喝掉？ / 176
11 咖啡渣有什么妙用？ / 178
PART6 如何鉴赏一杯好咖啡
01 精品咖啡要如何品鉴？ / 182
02 影响咖啡口感的因素有哪些？ / 186
03 咖啡的苦味是因为咖啡因吗？ / 189
04 为什么有的咖啡有涩味？怎样避免涩味？ / 191
05 为什么有的咖啡液清澈，有的浑浊，味道有差别吗？ / 193
06 如何品鉴咖啡的整体风味？有哪些步骤？ / 195
07 为什么你喝不出咖啡的风味？ / 198
08 什么是咖啡杯测？咖啡杯测有什么意义？ / 201
09 怎样在家做杯测？ / 202
10 咖啡品鉴的术语都是什么意思？ / 205
11 去咖啡馆，怎样选一杯自己想喝的咖啡？ / 208
12 卡布奇诺、拿铁和摩卡有什么区别？ / 212
专题：几种常见咖啡的成分比例对照 / 214
PART7 咖啡的流行趋势
01 为什么拉花这么受欢迎？ / 218
02 常见拉花怎么呈现？ / 219
03 冰咖啡、冷萃咖啡和冰滴咖啡是一回事吗？ / 221
专题：新锐咖啡制作 / 224
冷泡咖啡 / 224
冰滴咖啡 / 226
玫瑰咖啡 / 228
苏打冰咖 / 231
漂浮咖啡 / 232
水果冰咖 / 234
姜茶热咖 / 237

• • • • • [\(收起\)](#)

标签

咖啡精品生活

咖啡

评论

不敢说喜欢喝咖啡，但确实是不反感的。而且学习工作之余缓解压力的方式吧，和男士抽烟大抵相当

插图很美，

趁大家埋头写年度总结时看的轻松读物。

适合完全新手

3.5适合入门级新手以及希望快速了解咖啡百科知识的爱好者。75个咖啡主题问答，从历史到现实，从种子到杯子，全面通俗轻松有趣，印刷精美，彩图若干。3分钟，有重点，提精华，不教条，可以随时翻阅。

非常适合新手了解，体系概念很清晰～

很全面的一本咖啡科普读物，由浅至深，手把手教，从小白到骨灰，完全在你，肯研究，都不是事……但要慎防入坑太深

印刷精美，内容实用，值得咖啡爱好者当入门书看，也值得专业咖啡人作为工具书有咖啡问题时随时查阅。

[3分钟爱上咖啡\(凤凰生活\)_下载链接1](#)

书评

[3分钟爱上咖啡\(凤凰生活\)_下载链接1](#)