

第一次做咖啡就成功



[第一次做咖啡就成功 下载链接1](#)

著者:许逸淳

出版者:中国纺织

出版时间:2010-1

装帧:

isbn:9787506460408

《第一次做咖啡就成功》内容简介：有没有发现咖啡已成为我们生活的一部分，爱喝咖啡的人更不在少数，这可以从满街的连锁咖啡店和个性咖啡馆看出来，意式咖啡和花式咖啡已经慢慢深入到我们的饮食文化中。冲煮咖啡并不一定要买昂贵的器具，只要准备简单的滤纸滤杯或摩卡壶或美式咖啡机就可以了。跟着《第一次做咖啡就成功》的文和图一步一步做，不论是8岁的小朋友，还是88岁的老太太，成功冲煮一杯好咖啡真简单。

搭配咖啡的点心也不一定要买，《第一次做咖啡就成功》告诉你最简单的点心的做法，只要有松饼粉或果冻粉，很少的钱和短短时间就能完成好吃点心。

【《第一次做咖啡就成功》特色】

从新手第一次煮咖啡的角度，以最简单、清楚的彩色步骤图呈现，一步一步按图做，在家就能自己煮咖啡。

咖啡新手最想知道的10大问题详细解答。

各式咖啡冲煮器具购买分析和使用、操作程序大解剖。

教新手选择便宜又好喝的咖啡豆和器具，附详细的购买店家资料，马上就能买回材料自己动手做。

选出经典和最简单的冷热咖啡食谱，以及搭配咖啡的点心食谱，任何时候都能在家轻松品咖啡吃点心。

附制作奶泡、鲜奶油和拉花等详细图解说明。

作者介绍：

亲切、随和、活泼，看不出实际年龄的水瓶座美女。

毕业于台湾世新大学观光学系，曾任职于咖啡实验室、Cafe Ballet，现任职于领域咖啡。

拥有一双烹饪巧手，擅长煮咖啡、泡茶和调酒，闲暇时喜欢为自己和好朋友制作小点心和甜品。

每天必喝3杯以上咖啡，最爱喝意式浓缩咖啡(Espresso)。

目录: 新手必知的10个问题
新手必知的咖啡豆的分类
各式冲煮器介绍及用法
滤纸冲泡式咖啡壶 摩卡壶 虹吸壶 法式滤压壶 美式咖啡机 意式咖啡机 法兰绒滤泡壶
那不勒斯壶 土耳其咖啡壶 越南式滴滤杯
认识其他器具
认识材料
制作奶泡
用奶泡壶制作奶泡
用蒸汽制作奶泡
打发鲜奶油
研磨咖啡豆
最爱热咖啡 卡布奇诺
拿铁咖啡 摩卡咖啡 欧蕾咖啡 玛奇朵咖啡 康宝兰咖啡 焦糖玛奇朵咖啡 爱尔兰咖啡
棉花糖咖啡 维也纳咖啡 绿茶咖啡 花生摩卡咖啡 豆奶咖啡 香料咖啡 约克咖啡 红酒咖啡
杏仁咖啡 黑芝麻咖啡 俄式咖啡 牙买加咖啡 迷恋冰咖啡 橙汁冰咖啡 冰美式咖啡
意式冰激凌咖啡 黑啤酒冰咖啡 冰欧蕾咖啡 覆盆子炼乳咖啡 玫瑰泡泡漂浮咖啡
薄荷泡泡冰咖啡 巧酥摩卡咖啡奶昔 香蕉摩卡咖啡冰砂 冰意式咖啡 冰激凌欧蕾咖啡
冰拿铁咖啡 冰摩卡咖啡 瑞士咖啡奶昔 B-52 Light 咖啡冰砂 摩卡咖啡冰砂 冰蜂蜜咖啡
冰椰香咖啡
最简单的拉花 心形图案拉花 叶子图案拉花 巧克力酱拉花咖啡、甜点巧搭配
绿茶红豆布丁 奶酪 蜂蜜松饼 葡萄柚果冻 手工巧克力砖 白酒渍苹果 法式吐司
蓝莓乳酪蛋糕 燕麦葡萄干饼干 巧克力豆饼干
认识咖啡杯
· · · · · (收起)

[第一次做咖啡就成功 下载链接1](#)

标签

咖啡

生活

台湾

时尚休闲

文艺

手工

田园生活

咖啡馆，梦想

评论

感觉做咖啡就是把各种东西都放到里面。。。。

大有收获，一直以来都喜欢喝拿铁和欧蕾，但这本书让我渐渐爱上了Espresso...现在上班的时候几乎每天都喝espresso，而且喝咖啡已经不需要加糖了 =。=

以后如果真的有work gap就去开家自己的咖啡店！哼

虽然我不相信“第一次”就能成功，但这本书不啻为一本简单实用的册子。从器具的使用介绍，咖啡豆知识的普及，到基本款咖啡，再到更繁复的花式咖啡都有涉及到。

我对于咖啡的认识非常有限，对于各式各样的咖啡机完全没有头绪，这本书就是最入门的介绍。还有拉花，看看而已，我自己应该是做不出来了。

手工，实用，好心情，美图

入门读物，但是未免也太简单--

就是一本菜谱，纸张和印刷都不错

没有实际操作过呀，我是空理论家。。。。

2010年3月17日

志趣所在，原来咖啡如此简单

美女作者是台湾人，做事认真，介绍的咖啡器具和每种咖啡的作法都能看懂，期待买回咖啡器具试试

[第一次做咖啡就成功](#) [下载链接1](#)

书评

[第一次做咖啡就成功](#) [下载链接1](#)