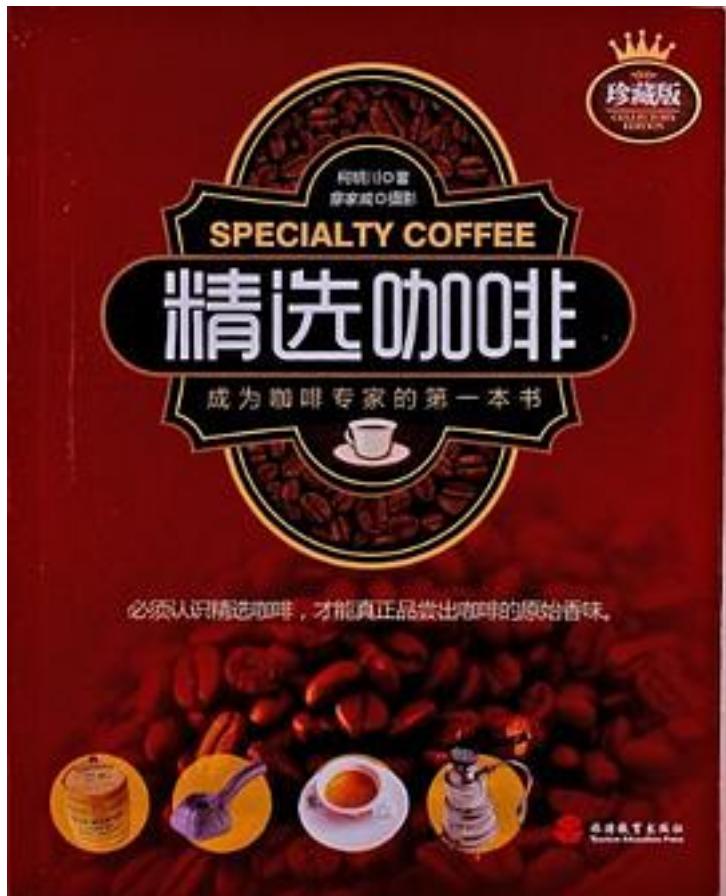


# 精选咖啡



[精选咖啡 下载链接1](#)

著者:柯明川

出版者:旅游教育出版社

出版时间:2010-1

装帧:

isbn:9787563719334

《精选咖啡》内容简介：从种植、采收、洗选、烘焙到冲煮的每一个环节，都必须充分掌握好咖啡的特色，才能真正让人通过一杯精选咖啡，重新酝酿心情、浸泡思绪，然后脱颖而出，找到新生的出口和喜悦。

作者介绍:

柯明川

金融界高级经理人。

20多年来始终深爱咖啡，是喜欢喝精选咖啡的标准咖啡迷。

目录:

[精选咖啡\\_下载链接1](#)

## 标签

咖啡

咖啡知识

咖啡文化

生活

饮品

作者作了很多功课，读者长了很多见识

文化

提升

## 评论

灵感的燃煤，人际间的润滑剂，浪漫的艺术，严谨的科学

仔细比照，在一些细节方面做得还不够，不及另几本咖啡介绍书籍。并且略有学究气，有些部分的介绍只是较为简单地罗列数据和一些百科式的生硬文字，却并没能做到深入浅出。觉得书本不论图文编排还是内容上都有不够到位的地方（甚至出现了完全相同的小段落重复两次出现的情况，编辑你在干神马），总之是诚意还不够，专业性不到位。同样是入门，《咖啡赏味志》是比这本更好的选择。这本书基本上就是《咖啡赏味志》的减弱版本。

M.B.C.F

[2013.1.11][扫描版]详细，简洁，有条理

很不错的咖啡入门书

有些观点很与众不同

应该是个台湾人写的，很真诚，看得出对咖啡很热爱

莫要附庸风雅

非常不错，图文并茂，咖啡一种文化

这本看得比较多。无奈书不见了～

豆瓣上没有台版的，只好选了大陆这个译本。对于喜欢并且想要了解咖啡的人，这本书

值得推荐！

从源哥哥那儿知道这本书。被里面的图画吸引，对咖啡有了很多认识。实用。

日晒法oil适合espresso，水洗法wib适合滤泡咖啡。内容丰富详实，知识面广，长了不少见识。特别咖啡的烘焙法，咖啡品种细分，在其他书里不太提及。巴西虽然是咖啡的重产地，但其实咖啡品种一般，果然蓝山是极品，难怪UCC的蓝山咖啡很正宗，原来牙买加的蓝山咖啡种有一段时间被日本买去了。关于水的讲法不同于平时要用软水，说是需要有一点硬度，矿泉水>自来水>蒸馏水。

非常全面地介绍了咖啡的历史、发展、种类，以及不同的烘焙方式、研磨工具、冲泡方式的不同点，既有科学分析，也有口感研究，知道了很多小知识，很有收获

咖啡知识类很全面 还有星巴克最初创始人 三个大学生和荷兰人毕特的故事

还是经过调查之后比较有发言权 不过作者对商业咖啡是不是有点过分贬低了=.=...

挺好懂的，适合入门。好咖啡关键在于，新鲜

从业必备，会发觉99%的咖啡馆都不可能提供好咖啡。

还不错的入门书籍，对咖啡有了初步认知

Hellen，你是删动态了么？贱人矫情！

---

[精选咖啡](#) [下载链接1](#)

## 书评

书很精致。书的内容编排得很好，每一章的小主题都用咖啡色的字体加粗显示，给人联想起咖啡，而且书带有很多的插图，这样就避免了“纯理论”的套路，读起来很舒服。现在很多人都说，雀X咖啡不好喝，哪个哪个牌子的咖啡好点。我喝咖啡也有这种感觉，但是就是想不出不好在哪里，…

---

[精选咖啡](#) [下载链接1](#)