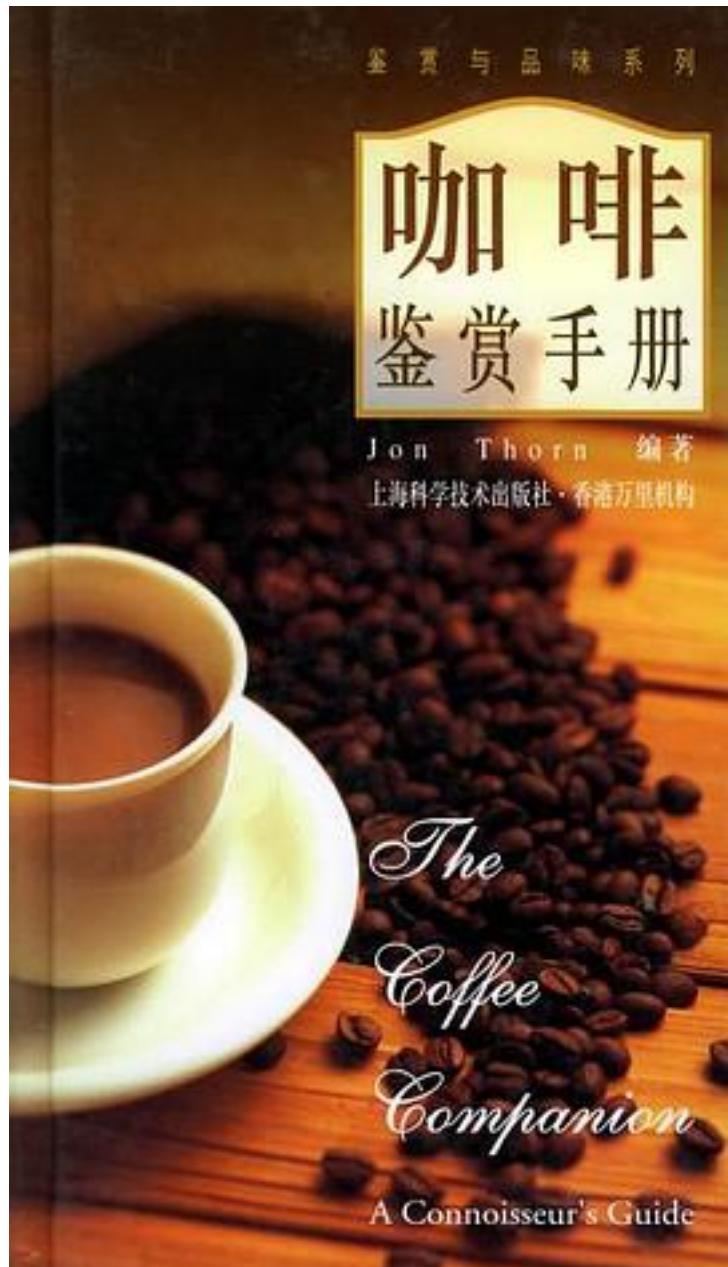


咖啡鉴赏手册



[咖啡鉴赏手册 下载链接1](#)

著者:(英) Jon Thron

出版者:上海科学技术出版社

出版时间:2011-1

装帧:

isbn:9787547803356

《咖啡鉴赏手册(第2版)》是一本咖啡爱好人士必备的鉴赏工具书。《咖啡鉴赏手册(第2版)》的内容涵盖于咖啡有关的各个方面，例如咖啡的历史、咖啡豆的选购与冲调，以及如何选择新鲜的烘烤阿拉伯咖啡豆，如何成功炮制一杯合乎自己口味的咖啡等。

《咖啡鉴赏手册(第2版)》的重点之一，是对世界各个咖啡生产地区及其出产的咖啡做出精要的介绍，包括夏威夷的科纳咖啡、波多黎各的尧科特选咖啡，当然稍不了世界闻名的牙买加蓝山咖啡。此外，还有专家对各地出产咖啡的品评，按咖啡豆的颗粒大小、酸度及均衡度等给予评分。

《咖啡鉴赏手册(第2版)》的另一重点是介绍各种特色咖啡的专业冲调方法，包括卡普奇诺咖啡、蒸馏咖啡及土耳其咖啡等。此外，对冲调和品尝咖啡的壶具也有详细的介绍。

作者介绍：

索恩，伦敦一位多产的饮食记者，曾在杂志的每月专栏里发表一系列有关茶和咖啡的文章。曾出版的著作有La Carte, Vogue, Good Food Retailing，以及《藏酒指南》系列中的How to Buy and Store Wine for Pleasure and Profit。

目录：

第一部分 咖啡的故事
秘密不胫而走
咖啡为何物
品尝咖啡
烘烤咖啡
研磨咖啡
冲调咖啡
购买咖啡
全世界都在喝咖啡

第二部分 全球咖啡产地名录

中美洲及加勒比海地区
南美洲
非洲

亚洲
澳大利亚及太平洋边缘地区

实用链接
鸣谢

· · · · · (收起)

[咖啡鉴赏手册 下载链接1](#)

标签

咖啡

文化

生活

学习

饮食

鉴赏

美食

cafe

评论

此书似乎有多种中文版，至少解了几个基本疑惑。我想我还是更喜欢酸度低，加入更多牛奶的咖啡...嗯。

想了想 咖啡茶酒几类饮品 咖啡属于生产地最落后劳动力最廉价的 茶次之
啤酒多是在欧美生产（北欧有好多精酿啤酒厂）威士忌也在英美生产
不知道这是否与这几种饮品的消费时的活动有关系（茶和咖啡都要现煮现做
酒买来打开就能喝#一个很大的脑洞

#铜版纸图文并茂的画册。

工具书一样

在咖啡书店里看的，后来聊起天来没有继续看了。。

很初步入门的介绍

很快餐的入门书，对豆子种类，烘制手法，煮具种类，不同产地的品种代表和各自特有风味等，均有蜻蜓点水似的涉及，还不错

其实我只对前面制作真正的咖啡感兴趣，后面不同产地的口味都是浮云。把生活和咖啡搞这么复杂做什么，何必苛求。咖啡制作方面的讲解不错。

小入门了~但不喜欢里面的咖啡名称翻译

比较不错的鉴赏类入门书籍

作为爱咖啡人士学习点专业知识

还可以，初级入门介绍

因为是在图书馆借的，所以吸收自己需要的那点基础知识就好了：）

第二版

感觉没啥用

好想马上喝一杯埃塞俄比亚的手冲耶加雪菲

读过的最不专业的专业书。。。不过开头的小故事还可以

翻译的极不好。

着重讲咖啡分类，实用性不强

作为一本咖啡鉴赏指南，内容很一般。很多地方读起来感觉上下句逻辑关系飘渺。内容浅尝辄止，没太多耳目一新的东西。

[咖啡鉴赏手册 下载链接1](#)

书评

这一系列还有好多本，别的几本我不感说，但是这一本手册真的不推荐大家买。里面的知识很浅，没有什么信息量。我是折价买的30，仍然觉得是钞票浪费了的说。
<http://www.gmw.cn/01ds/2000-03/01/GB/2000%...E0%5EDS2322.htm> 图书名称：
咖啡鉴赏手册 出版社： 上海科技出版社 ...

“全球咖啡产地名录”一章摘记：Tumblr用户可关注 <http://loveisbug.tumblr.com/>
点点用户可关注 <http://loveisbug.diandian.com/>
主要记录了色框里的文字和风味简介。

书名很高端 赏鉴 其实内容很基本 不过对于当时仅仅只是喜欢喝咖啡的我 倒是很有用
通过它才明白为什么从小非常讨厌“雀巢”的我 却偶然迷上了咖啡 万恶的“雀巢”啊
其实误导了好多人对咖啡的感官

以前看见老爸捧着咖啡杯，我会冷冷的甩下一句“切，装酷。” 曾经对咖啡的不屑可以

说是嗤之以鼻，可是不知道什么时候起我开始喜欢上咖啡，上了它的瘾。有一天在学校图书馆偶然借到一本《白葡萄酒鉴赏手册》后，便又期待能够借到同一系列的《咖啡鉴赏手册》，这本书分为...

[咖啡鉴赏手册 下载链接1](#)