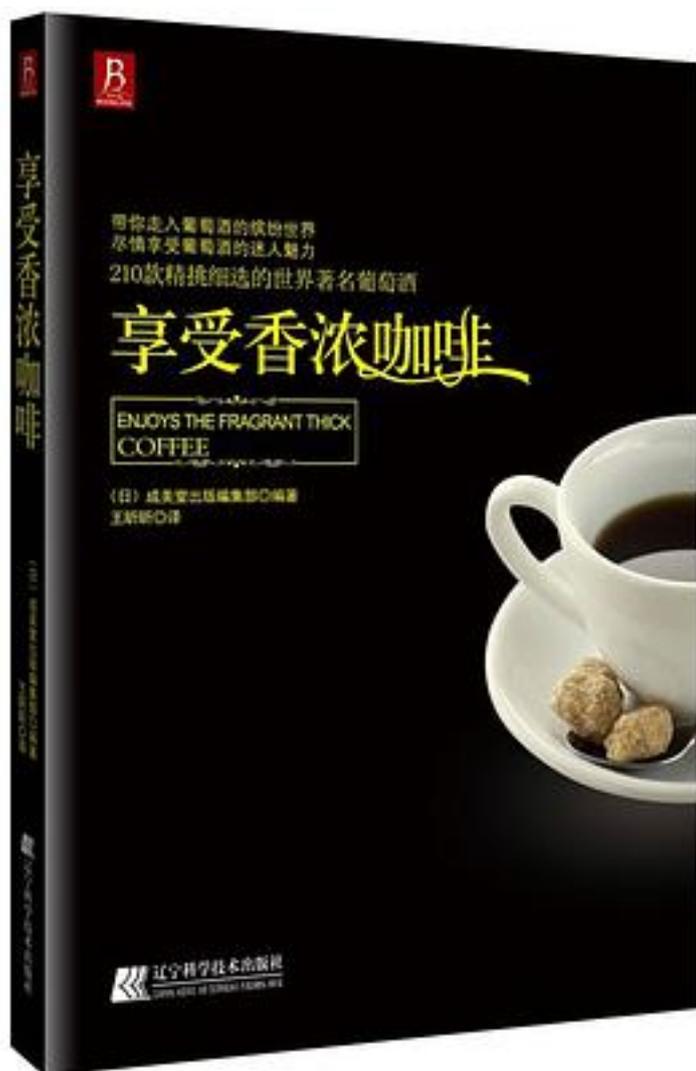


# 享受香浓咖啡



[享受香浓咖啡\\_下载链接1](#)

著者: (日) 成美堂出版编辑部/编著

出版者: 辽宁科学技术出版社

出版时间: 2011-1

装帧: 平装

isbn: 9787538167641

本书详细讲解了咖啡的产地、文化、历史以及制作与饮用美味咖啡的基本要点。如果您想在家中也能随时品尝到与咖啡店一样美味的咖啡，就要从选择咖啡豆及最基本的冲泡方法开始，充分感受咖啡的迷人魅力，让您真正成为品鉴咖啡的行家。

作者介绍:

目录: 第一章冲泡美味咖啡  
让咖啡越来越美味 6  
第1节挑选咖啡豆 8  
阿拉比卡和罗布斯塔 8  
咖啡豆的等级 10  
烘焙程度 14  
研磨咖啡豆 16  
第2节冲泡咖啡 20  
咖啡壶的种类 20  
冲泡方法与咖啡风味的关系 22  
滤泡式咖啡壶 24  
滴漏式咖啡壶 30  
.....  
• • • • • ([收起](#))

[享受香浓咖啡\\_下载链接1](#)

## 标签

咖啡

日本

美食

生活

饮食

烘焙

闲情

书中缘图书

## 评论

不能喝咖啡的日子只能看看咖啡类的书了

-----  
在咖啡类的书籍里这本很好，实实在在，不摆噱头

-----  
咖啡豆红红绿绿

-----  
入门级。从咖啡种类到咖啡器具一应俱全，如果有点闲情逸致再有点小钱，可以自己备齐全套设备一点点实地操作，连怎么烘焙咖啡豆都有教，所以都可以从头开始了。

-----  
与几本系统介绍咖啡的书籍略有不同，这本书更像是一本“补充教材”，正统的东西当然有，但还深入介绍了不少相对另类的细节，并且加入了很多花式咖啡、甜点的做法。是读过几本入门书籍之后的一个很不错的补充。另外，这本书的图文编排也都比较到位，算是颇有诚意。感觉日本作者编撰的几本咖啡书籍都很不错。

-----  
太专业了

-----  
不是特别深入，但是很适合我这种初学者，不至于上来就被吓退。附有一些花式咖啡和烘焙小点心的做法，挺实用的。咖啡机看来是必须要入手一台啦~

-----  
喜欢皇家咖啡

-----

@Hands 很好的咖啡入门，从选豆到工艺，简单清晰

-----  
这本书非常好，我非常喜欢。但是该书的校对编辑应该拉去枪毙。

-----  
生活与生活原本没有什么不同，是人心令其两样。

-----  
逻辑结构都很好，但是我最关心的制作这部分写得浅尝即止，看完还是不知道用蒸气做奶泡加热多久合适。

-----  
入门级通俗读本，部分理念可以明显看出来自田口护，浅之又浅。

-----  
之前看了陈豪那9集《品味咖啡》就买了，一直丢在角落没有看。如今终于有闲情喝着白开水看完了，好想学拉花，装13利器啊哈哈，终有一天我会学会的。

-----  
不知为何变成了今年度最悲伤的一本书。

-----  
极好，言简意赅介绍咖啡及甜点，值得推荐

-----  
入门级别，还算实用，霓虹人总是能画出来一些很清晰的表格来辅助解释，很直观。

-----  
讲得太简单，不值得买。。。

-----  
还不错，没有华而不实

-----  
霓虹人归类的咖啡指南，供脑残粉参考。同类别的还有《自制咖啡美味法则》、《咖啡品鉴大全》。姐姐已经给你开好书单解惑了。

-----  
[享受香浓咖啡\\_下载链接1](#)

## 书评

基本上我是个对咖啡不怎么感冒的人，早些时候对咖啡的概念也就停留在雀巢、麦斯威尔或者星巴克。似乎一家温馨的咖啡馆比一杯香浓咖啡更能吸引我，但作为咖啡小白，在看过这本书后，的确能够更加专业地了解咖啡知识。  
拿铁、摩卡、卡布奇诺，每种咖啡的奶咖比究竟是多少，多少的...

-----  
-----  
该书没有让我的惊喜落空 黑色的封面也很衬很喜欢  
封面上说是迄今最详尽的咖啡饮品大全一说 因为我也没有看过多少咖啡类的书  
就不好评价什么的了 不过 书的内容的确是很丰富的啦 介绍的也是很详尽的  
还有讲解咖啡的产地 文化 历史及不同咖啡的制作和饮用的基本要点等等 书中的...

-----  
[享受香浓咖啡\\_下载链接1](#)