亲手煮杯好咖啡

亲手煮杯好咖啡_下载链接1_

著者:陈叶

出版者:化学工业

出版时间:2011-1

装帧:

isbn:9787122096463

它是媒介，使人与人之间的心贴得更近：它是创意，小小一杯咖啡展现无穷想象；它更是一种表达，我们可以通过咖啡向亲人、爱人、友人传递感情。《亲手煮杯好咖啡》阐述了咖啡的独特文化魅力，介绍了各类单品咖啡的产地、特点，汇集了从单品咖啡到花式咖啡的不同做法，让读者轻松学会包括卡布奇诺、拿铁等各款经典咖啡的制作，在家庭小聚会时一展身手，让亲朋好友感受到自己的爱心和暖意。

作者介绍:

陈叶

2000年毕业于浙江大学中文系。

2005年起从事咖啡行业，现经营北京紫金港咖啡馆。

成功举办家庭咖啡制作沙龙上百场，现场手把手教零基础爱好者制作咖啡：曾为大型企业讲授咖啡文化，并为数家咖啡馆做过开店指导。

目录: 第一部分 知识篇 第一章 认识咖啡 第一节 咖啡基础知识[2]
一、追本溯源：咖啡如何进入人类的视野[2]
二、重读历史：如果咖啡诞生在中国，而茶诞生在非洲[4]
三、漂洋过海：成就一杯咖啡要走多长的路[6] 第二节 现磨咖啡VS速溶咖啡[8] 第三节 单品咖啡VS花式咖啡[9] 一、单品咖啡[9] （一）什么是单品咖啡[9]
（二）几种著名的单品咖啡[9] 蓝山咖啡：尊贵的王者[9]
夏威夷可纳咖啡：秀外慧中的王后[10] 曼特宁咖啡：苦涩炼就的爱[10]
哥伦比亚咖啡：哲人气质[11] 摩卡咖啡：我心狂野[11] 巴西咖啡；生活的真谛[12]
二、花式咖啡[13] 第二章 咖啡豆的选购与保存 一、咖啡豆选购秘诀[14] （一）闻[14]
（二）看[14] （三）剥[15] （四）尝[15] 二、咖啡豆的保存要点[15] 第三章 咖啡与健康 第一节 咖啡对健康的利与弊[17] 第二节 科学饮咖啡[18] 第四章 咖啡器具及用途介绍
一、释放芳香——磨豆机[20] 二、好壶方能煮出好咖啡[21] （一）虹吸壶[21]
（二）摩卡壶[22] （三）法式滤压壶[22] （四）美式壶[23]
（五）手工冲泡壶（细口壶）[23] 三、不可忽视的配角：形形色色的配套工具[24]
（一）量杯和盎司杯[24] （二）量勺[25] （三）奇异瓶[25] （四）冰桶[25]
（五）雪克杯[26] （六）打奶壶[26] （七）打蛋器[27] （八）爱尔兰咖啡杯、烤架[27]
（九）皇家咖啡勺[27] （十）奶油袋和挤花嘴[28] （十一）滤纸[28] （十二）滤布[29]
第五章 咖啡知识问答 问题1：咖啡含有哪些成分？[30]
问题2：咖啡礼仪包括哪些方面？[31] 问题3：什么是Espresso？[32]
问题4：传闻中的“猫屎咖啡”是什么？[33] 问题5：咖啡如何分级？[33]
问题6：咖啡适宜生长在哪些区域？ 我们国内是否生产咖啡？[34]
问题7：喝咖啡前为什么要温杯？[34] 问题8：什么是碳烧咖啡？[34]
问题9：什么是生豆，什么是熟豆？[35]
问题10：煮完咖啡后剩下的咖啡渣有哪些用途？[35]第二部分 技能篇
第六章?单品咖啡的制作及品饮 第一节 研磨咖啡[39] 第二节 单品咖啡的制作[41]
一、细口壶的使用（手工滤泡式）[41] 二、虹吸壶的使用[44] 三、摩卡壶的使用[47]
四、滤压壶的使用[49] 五、美式壶的使用[50] 第三节 品味咖啡[51] 第七章
花式咖啡的制作 第一节 带牛奶的咖啡[55] 一、卡布奇诺（Cappuccino）[57]
二、拿铁（Caffe Latte）[59] 三、摩卡可可咖啡[60] 四、焦糖玛琪雅朵[60] 第二节 带奶油的咖啡[61] 一、康宝蓝（Con Panna）[61] 二、抹茶咖啡[62] 第三节 带酒的咖啡[63] 一、皇家咖啡[63] 二、爱尔兰咖啡[64] 第四节 冰咖啡[66]
一、蜜香冰咖啡[67] 二、研磨经典冰咖啡[68] 三、提拉米苏冰咖啡[69] 四、冰拿铁[71]
五、飘浮冰咖啡[72] 六、薄荷霜冻冰咖啡[74] 七、彩虹冰咖啡[76]
・・・・・・(收起)

亲手煮杯好咖啡_下载链接1_

标签

咖啡

初学者很容易理解的咖啡基础知识。

很实用的书~

家务

coffee，milktea，cream，

饮料

玩味生活

评论

喜欢加奶油的！

在家亲手煮咖啡真是奢侈

为配合草哥新买的咖啡机…

喜欢咖啡这么久，却还是第一次试着去完整的了解它。

简单易懂

简单易懂，深入浅出，感觉给爱好者们构成了咖啡世界的基本框架，字里行间又体现出

笔者对咖啡的热爱，让读者也能够心生向往。以后一定在家做咖啡嘻嘻

很实用的书，详细的介绍了几款咖啡的制作~

不够深入！！技巧讲的少，制作步骤也就简单几句话。

亲手煮杯好咖啡_下载链接1_

书评

亲手煮杯好咖啡_下载链接1_