

# 我爱咖啡



[我爱咖啡\\_下载链接1](#)

著者:苏珊·吉玛

出版者:北京科学技术出版社

出版时间:2012-2

装帧:

isbn:9787530454879

《我爱咖啡!》内容简介：献给所有热爱咖啡的人——无论是热爱咖啡的普通人还是专业的咖啡师——只要按照这《我爱咖啡!》中所介绍的简单配方操作，都可以调制出味美的热咖啡和冰咖啡饮品。在《我爱咖啡!》中，咖啡专家苏珊·吉玛和我们分享了专业的咖啡调制技巧和方法，包括如何调制完美的咖啡，如何在没有咖啡机的情况下制作味道很美的卡布基诺，以及加拿大咖啡师大赛冠军是如何创作出大师级的拿铁拉花的。《我爱咖啡!》囊括了全球的咖啡品种和独特的咖啡调制技巧，所有与咖啡相关的知识一应俱全——从咖啡豆到咖啡杯。《我爱咖啡!》介绍了100多种易于操作的咖啡配方，适用于所有场合，包括制作热卡布奇诺、冰咖啡、饭后咖啡甜点和经典的咖啡马提尼。《我爱咖啡!》所有配方均配有精美的图片，是一本调制所有咖啡饮品的终极教科书。

作者介绍:

苏珊·吉玛曾经在世界领先的咖啡和意式浓缩咖啡工厂工作，并且自己撰写和改良咖啡配方。她多次被邀请参加电视节目，讲述自己极具创新性的咖啡配方。吉玛曾经在国际家庭用品博览会上与一些食品网站的知名厨师有过亲密合作。后来，她在家乡——加拿大卡尔加里继续写作。

目录: 特别鸣谢

致谢

引言：我们一起来调制咖啡……或者意式浓缩咖啡马提尼！

第一部分：咖啡豆和咖啡机

第一章：奇妙的咖啡世界

第二章：咖啡机和冲煮技巧

第三章：意式浓缩咖啡的冲煮技巧和贴士

第四章：调制咖啡饮品

第二部分：配方

第五章：热咖啡

第六章：冰咖啡

第七章：普通咖啡、意式浓缩咖啡马提尼和甜品咖啡

第八章：季节性咖啡和节日咖啡

第九章：咖啡糖浆和发泡奶油的配方和贴士

• • • • • ([收起](#))

[我爱咖啡\\_下载链接1\\_](#)

## 标签

咖啡

美食

生活

雕刻时光

手工

做咖啡有乐趣

我也爱咖啡

饮食

## 评论

有的概念有点旧 稍微知道下就好

---

还是挺精致的。

---

我觉得只能算是个简单的入门级工具书吧。

---

配方多部实用，硬知识过于浓缩啦！ 所以是适合普通家用的指南书。

---

惊叹了，各种都能往里加。

---

爱死了。

---

p101是lime吧p073鲜橙汁加牛奶怎么想的亲好多地方不说那..好多配方感觉是产品的软广告

---

在图书馆翻了前四章，咖啡知识科普

---

这书应该叫《莫名其妙的咖啡知识和咖啡酒精饮料制作方法》。

-----  
想要把里面每一款咖啡学会，然后开个咖啡馆。

-----  
挺好用。

-----  
就是那种讲讲历史，告诉大家拿铁是浓缩加奶  
卡布是浓缩加奶沫的咖啡书。每章的内容用一小段话概括足以。雕光咖啡学院。。看见  
这几个字就对这本书的高度心里有数了。。

-----  
拉花还是要靠自己练的 =A=

-----  
基础部分非常好,很实用.但咖啡菜单方面太西化.在国内基本用不上.

-----  
不错 可操作性强

-----  
可以现学现卖的一本书~

-----  
非常好的一本书，让我对如何品尝和制作一杯好咖啡有了更深的理解！

-----  
o(╯▽╰)o 咖啡机啊~~~~~

-----  
很细致的工具书…

-----  
美食人人爱

-----  
[我爱咖啡\\_下载链接1](#)

## 书评

咖啡新鲜程度： 未加工的生咖啡豆：能够几年保持新鲜  
经过烘焙的整颗咖啡豆：一周之后开始失去风味 咖啡粉：研磨后一小时开始失去风味  
冲煮过的咖啡：几分钟后开始失去风味 不同研磨程度的咖啡粉冲煮时间说明：  
极细研磨——最长为30秒 细研磨——1-4分钟 中度研磨——4-6分钟 ...

-----  
很精致的一本书，全彩色铜版纸，质量还是非常霸道的。我是一个天天喝咖啡的人，甚至有很强的依赖感，所以买来吸收一下咖啡的知识，看来我把咖啡想的过于简单了。我也想过买个咖啡机提升一下档次，可读完之后我觉得，还是每天和速溶咖啡的更好些。书里关于咖啡的介绍是非常全...

-----  
[我爱咖啡\\_下载链接1](#)