

《咖啡&义式浓缩咖啡技术教本》

图书基本信息

书名：《咖啡&义式浓缩咖啡技术教本》

13位ISBN编号：9789575265403

10位ISBN编号：9575265408

出版时间：20041012

出版社：瑞昇

作者：永瀨正人

页数：133

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《咖啡&义式浓缩咖啡技术教本》

内容概要

咖啡&义式浓缩咖啡技术教本（萃取、烘焙、浓缩咖啡的进阶教材）

煮咖啡的技术现在正迎向一个所谓"新技术"的重要时代,因为现在大家对于咖啡的注意力正逐渐升高,而且在一般家庭里面,普通咖啡(REGULAR COFFEE)的消耗量确实也正在成长当中,特别是西雅图式与意大利式的原味咖啡,特别受到大众的喜爱,本来不太喝咖啡的人,也逐渐注意到这种新咖啡,斤斤计较于咖啡豆质量以及烘焙鲜度的消费者也逐渐增加,也有人购买小型义式浓缩咖啡机当作家庭用,而冬天卖冰咖啡也依点都不稀奇,或许这是世界趋势,在国内深炒烘焙的咖啡特别受到大家的青睐,因此想要获得新时代的消费者称许;相关的各种技术就变的非常重要,本书便是基于此点所写成,希望能让大家对咖啡的世界有更进一步的认知。

本书大纲

滤纸滴漏的技术

塞风的技术

绒布滴漏的技术

去除细微粉末的抽取法

滴漏中的热水温度

意大利式浓缩咖啡的技术

西雅图式浓缩咖啡的技术

最新人气咖啡单品集

畅销的浓缩咖啡研究

新产季的咖啡烘焙范例

前一产季的咖啡烘焙范例

烘焙下的风味表现

混合咖啡风味的创造力

《咖啡&义式浓缩咖啡技术教本》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu000.com