

# 《咖啡大全：成为咖啡大师必学全秘技》

## 图书基本信息

书名：《咖啡大全：成为咖啡大师必学全秘技》

13位ISBN编号：9787511263399

出版时间：2014-5-1

作者：刘家维,杨志雄 摄

页数：275

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](http://www.tushu000.com)

# 《咖啡大全：成为咖啡大师必学全秘技》

## 内容概要

《咖啡大全：成为咖啡大师必学全秘技》从挑选咖啡豆、最佳剂量萃取、冲煮流程、拉花教学、传统与花式创意意式咖啡饮品的示范，到咖啡馆动线设计及国内外赛事介绍，事无巨细地倾囊相授。第一章介绍了Espresso的历史与原理；第二章介绍了机器与工具；第三章是咖啡的冲煮原理与技巧；第四章是奶泡的制作；第五章是拉花图形示范；第六章是饮品示范，介绍了不同风味的Espresso；第七章是吧台的规划及咖啡机建议故障排除；第八章是赛事介绍。

# 《咖啡大全：成为咖啡大师必学全秘技》

## 作者简介

刘家维，一位专业咖啡达人，不仅是咖啡师，还是讲师、咖啡设备商的示范师。征战过国内外重要的咖啡比赛。

近年战绩包括：

2008年，亚洲杯咖啡大师比赛季军、最佳Espresso；

2010年，台湾赛风大赛冠军，同时代表台湾参加2010年世界杯日本虹吸式大赛，荣获亚军殊荣。

幕后推动咖啡相关比赛及活动：

2008年，台北咖啡节创意咖啡大赛任大会经理；

2011年，台湾赛风大赛任评审长、台湾饮料调制协会赛风比赛任评审长、台湾咖啡拉花大赛任主审；

2008年~2012年，台北精品咖啡商业发展协会任理事

# 《咖啡大全：成为咖啡大师必学全秘技》

## 精彩短评

1、作者以他多年的从业学习经验，围绕Espresso全面系统的讲述，希望能够为学习咖啡过程中的诸多疑问都能够有正确的解释，不被误导。

内容包括有：

Espresso的冲煮原理，历史文化；

咖啡机、磨豆机及其他吧台工具介绍；

Espresso冲煮流程规范与技巧；

奶泡拉花操作原理及技巧；

拉花图形示范；

Espresso的花式饮用方式；

吧台工作与规划；

意式咖啡赛事介绍。

2、开咖啡店吧

3、就像推荐序里写的那样，我认为这本书的确是让人先知先赢的一本书。书中详细的介绍了咖啡制作过程，包括设备和冲煮原理、吧台的规划、咖啡赛事，图片和文字配合精细，所有环节一目了然，不愧是出自行家之手。我认为的确达到了作者的目的——读了这本书可以帮助有志从事这个行业的人更快速地学习到意式咖啡的技术！

# 《咖啡大全：成为咖啡大师必学全秘技》

## 精彩书评

1、作者以他多年的从业学习经验，围绕Espresso全面系统的讲述，希望能够为学习咖啡过程中的诸多疑问都能够有正确的解释，不被误导。内容包括有：Espresso的冲煮原理，历史文化；咖啡机、磨豆机及其他吧台工具介绍；Espresso冲煮流程规范与技巧；奶泡拉花操作原理及技巧；拉花图形示范；Espresso的花式饮用方式；吧台工作与规划；意式咖啡赛事介绍。

2、#作者是谁？作者不重要，一个普通咖啡师都能写出类似的书，就只是经验上的差别。作者的名头也只是为了更好看一点。#不同人水平当然不一样啊。对于一般非咖啡从业者，基本没有区别。你需要知道的咖啡基础，只要在咖啡店做三个月就能写出来，根本不用老咖啡师。#你怎么知道我想做什么？你想知道什么建立在你已经知道什么的基础上。普通人也就在咖啡店里点过一些咖啡来喝，或者平时上班或者在家冲冲速溶咖啡。所以无非有几种问题。#咖啡店里那么多品种，分别是什么来的？一般咖啡店都是这基础的几种，ESPRESSO、AMERICANO、CAPPUCCINO、MOCHA、LATTE，分热的和冰的。有些咖啡店还有更多的品种。但万变不离其宗，基底都要是一份的ESPRESSO。#什么是ESPRESSO？就是用全自动或者半自动咖啡机冲出来的一小杯纯咖啡。#要是我没有咖啡机呢？有一种手提式的，适合家用及随身携带。但是如果你是拿个壶用滤纸来滤，那就不能叫ESPRESSO了。#为什么不能？这只是人家的习惯，反正你想叫ESPRESSO也行，叫一份咖啡也行，就是那东西。AMERICANO就是E加水，MOCHA就是E加巧克力加奶，CAPPUCCINO和LATTE都是E加奶。#糖在哪里？糖随便加，加不加糖不改变它们的名字。如果是某些特殊的糖，你就可以在名字上再加上去，例如焦糖，卖贵一点。#等等，刚才说C和L有什么区别？就是奶量不一样，L更多一点而已。#原来那么简单啊？这样你就不用专门去把全部试一遍了，其实就是差不多，你有原料的话自己也能做。#我不会拉花啊。拉花就是把咖啡倒进发泡奶里或者把发泡奶倒进咖啡里，一边倒一边动，从而画出一些图案来。首先你要有原料，其次就是练习练习练习。奶泡在家里做的话，如果不用机器也很简单，就是买个发泡杯，做做活塞运动，很快就有白色泡沫出来的了。也可以买个电动的，震震震震震，更快。咖啡店里用的是咖啡机，自带发泡喷头，直接伸进去奶里面喷泡沫。#咖啡豆之间有什么区别啊？这本书没说，要去看别的书。咖啡豆和类似的经济作物（茶、烟、酒）一样，都是水很深，只能靠自己慢慢游，多喝几次水，多淹几次，交交学费，才能入门。如果你的味蕾不是异于常人，你学了也是白学，因为只是学到理论，根本没有实际用处。你知道一种豆比另一种贵，但是两种制成饮料，都分不出来，那就仅仅是心知而味不知。现实中很多时候就是这样，你只能认出酒瓶，倒在杯里就认不出来了。#理论也很重要啊。所以，即使你没有咖啡店，甚至你不进咖啡店，只是自己冲两杯喝喝，看完这本书也是知道很多有关咖啡店的知识的，注意，是咖啡店，不是咖啡。不过对于一般人，知道咖啡店的知识比知道咖啡的知识更有用。看完这本书，你可能知道的比咖啡店的员工还多，因为很多人即使在咖啡店工作，也只是知道按开关，根本不知道原理。#不知道也没关系啊。这正是问题。咖啡店大面积落地，但咖啡文化还远在重洋。咖啡店里只有全自动咖啡机，根本没有咖啡师。咖啡店是不可能做文化普及工作的了，钱多人傻，它们才能多放些水少放些豆。

# 《咖啡大全：成为咖啡大师必学全秘技》

## 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](http://www.tushu000.com)