

# 《達人開課，教你手沖好咖啡》

## 图书基本信息

书名：《達人開課，教你手沖好咖啡》

13位ISBN编号：9789865973643

10位ISBN编号：9865973642

出版时间：2013-3-11

出版社：楓書坊

作者：旭屋出版MOOK

页数：124

译者：邱婉婷

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)

# 《達人開課，教你手沖好咖啡》

## 內容概要

隨著現在喝咖啡的人口越來越多，不少咖啡迷也開始希望，能在自己家裡以手沖的方式，煮出一杯香濃的好咖啡。手沖的樂趣就在於，你可以依照自己喜歡的口感，調整出屬於自己獨特的咖啡，如果你從來沒試過、不知道該怎麼做？《達人開課，教你手沖好咖啡》將是你最好的指導老師。本書匯集了全日本23家特色咖啡店家的店主、手沖達人的經驗教學，這些店不只在經營上獨樹一格，連咖啡沖煮的手法也都與眾不同。例如一般都認為濾紙式手沖咖啡從注水開始大概需要花2-3分鐘的時間，但1925年創業的老店【炭火烘珈琲 皇琲亭】卻採用了一分鐘的簡單萃取法，煮出一杯喝起來乾淨無雜質、又爽口的好咖啡。快來跟這些老師們學習手沖咖啡的技巧吧！

# 《達人開課，教你手沖好咖啡》

## 書籍目錄

Cafe Bach	006
HIRO COFFEE大丸梅田店	011
炭火烘珈琲 皇琲亭	015
松屋咖啡本店	018
SAZA COFFEE本店	023
HORIGUCHI COFFEE千歲船橋站前店	029
只有咖啡的店CAFE DE L'MBRE	034
自家烘焙咖啡 HARMONY	040
御多福珈琲	046
豆香洞咖啡	051
CIRCUS COFFEE	056
樽珈屋	059
自家烘焙咖啡豆店 隱房	062
百塔珈琲	067
豆NAKANO	071
安布里珈琲	075
珈琲新鮮館 東林間本店	082
CAFE EFACON	087
cafe ggeno	092
自家烘焙咖啡 蘭館	095
COFFEE WINDY	098
廣屋珈琲店	103
王田珈琲專門店	108
不可不知.....	
個人掛耳包（單、雙側式）的作法	113
濾紙式手沖與滴濾機的變遷	121
手沖咖啡相關器材用品之產品導覽	118
編輯後記	128
器材索引	
濾紙式手沖	
Kalita	
炭火烘珈琲 皇琲亭	015
SAZA COFFEE本店	023
御多福珈琲	046
CIRCUS COFFEE	056
樽珈屋	059
KONO	
HORIGUCHI COFFEE千歲船橋站前店	030
自家烘焙咖啡 HARMONY	041
自家烘焙咖啡豆店 隱房	062
百塔珈琲	067
CAFE EFACON	090
三洋產業	
Cafe Bach	006
自家烘焙咖啡HARMONY	044
豆香洞咖啡	051
HARIO	

## 《達人開課，教你手沖好咖啡》

HIRO COFFEE大丸梅田店 011  
彈簧濾架  
珈琲新鮮館東林間本店 082  
松屋式濾杯  
松屋咖啡本店 018  
Melitta  
安布里珈琲 076  
甜甜圈濾杯  
豆NAKANO 072  
金屬濾杯  
豆NAKANO 074  
安布里珈琲 080  
法蘭絨手沖  
SAZA COFFEE本店 024  
HORIGUCHI COFFEE千歲船橋站前店 032  
只有咖啡的店CAFE DE L'MBRE 034  
CAFE EFACON 088  
cafe ggeno 092  
自家烘焙咖啡 蘭館 095  
COFFEE WINDY 098  
廣屋珈琲店 103  
王田珈琲專賣店 108

## 《達人開課，教你手沖好咖啡》

### 精彩短評

- 1、好像各種方法很大差異，要試試才能體會。
- 2、日式烘焙配搭
- 3、非常圖文並茂的一本咖啡書籍，很實用，尤其是最後面的一些專題
- 4、標記一下在讀，其實是想到過兩天要還書了得快点煲完
- 5、控不住水流的手殘黨只能慢慢練了，國內的手沖似乎也越來越熱的感覺
- 6、比较适合中深焙的豆子，畢竟是日本人的習慣，可以參考，也可以試着做一下。
- 7、不明亦不覺厉.....果然不愧為令人發指的島國基因（其實我是來圍觀杯碟的）
- 8、日式手沖令人嘆為觀止
- 9、日本真是全民手沖咖啡的國度，難怪muji也賣濾壺
- 10、1.下次訂豆子只要磨中粗顆粒就好；2.也許可以不用溫度計；3.再觀察看看為啥悶蒸發不起來
- 11、3.5。手沖流派好多，但為何都喜欢深烘豆？
- 12、讀于2016年
- 13、講的都是手沖滴濾咖啡，咖啡粉用的是混合種，怪不得不同咖啡師做出來的咖啡風味很不同，一個好的咖啡師得會調配出大眾喜好的混合味道。不過我個三腳貓看了半天沒看出有啥不同。黃金濾壺倒是第一次看到。日本不虧是掛耳咖啡發源地，書的最後講了掛耳，竟然還有二耳三耳之分，長見識了。
- 14、超出了我現有的咖啡經驗，云里霧里，忐忑不安，打算重讀，希望有朝一日能融會貫通
- 15、每家都有自己的獨到方法，不愧是日本人玩手沖。

# 《達人開課，教你手沖好咖啡》

## 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)