

《食帖02：只为喝杯好咖啡》

图书基本信息

书名：《食帖02：只为喝杯好咖啡》

13位ISBN编号：978754956339X

出版时间：2015-2

作者：林江 主编

页数：156

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

《食帖02：只为喝杯好咖啡》

内容概要

《食帖02：只为喝杯好咖啡》，是食帖品牌的第二本纸质出版物，以“咖啡”为主题，从咖啡种植开始讲起，收集全球产地信息，揭开烘焙与冲煮方式带来的差异，邀请世界顶级咖啡师、评审员、咖啡馆与咖啡品牌创始人，探索咖啡永无止息的进化，并分享有关一杯好咖啡的秘密。

《食帖02：只为喝杯好咖啡》

作者简介

受访嘉宾：

Phil Ma / 精品咖啡店Soloist Coffee Co. 主理人。

胡元正 / 美国精品咖啡协会杯测裁判、咖啡品鉴研究所咖啡评鉴师(CQI Q grader)、美国精品咖啡协会咖啡冲煮技师、美国精品咖啡协会咖啡课程认证讲师 (IDP)。多次担任WBC (World Barista Championship)、WBrC (World Brewers Cup) 等国际咖啡赛事评审。饕选咖啡Taster's Coffee负责人。

井崎英典 / 2012年与2013年JBC (日本咖啡师大赛) 冠军。2014年WBC (世界咖啡师大赛) 冠军。

Toby Smith / 咖啡师, 烘焙师, Toby's Estate创始人。

David Donde / 咖啡烘焙师, 自由撰稿人, Truth Coffee创始者。曾任多家杂志编辑, 深夜脱口秀节目主持人, 自称无政府主义者, 现居南非开普敦。

Winter / 美国软件工程师, “星巴克狂人”, 梦想喝遍全球所有的星巴克。他用17年时间, 独自游历38个国家, 造访了11676家星巴克门店。

Henry Hargreaves / 纽约摄影师、艺术家, 作品常见于各种媒体, 曾参展威尼斯双年展和巴塞尔艺术博览会

Lukas Kuhn / 来自德国, 常居荷兰鹿特丹, Erasmus University Rotterdam传播系学生。Elqava联合创始人兼CEO。

坂尾篤史 / 1983年生于千叶县, 受澳洲咖啡馆文化吸引, 独自前往澳洲当了一年背包客。回国后在日本研修咖啡课程。2012年创立ONIBUS COFFEE, 2014年创立AOUT LIFE COFFEE BREWERS。目前在自由大学开展“东京咖啡生活”等题目的讲座和培训。

大概洋三 / 京都人, 曾居北美, 后回日本东京从事金融行业, 2013年移居悉尼, 创立选品平台KURASU, 现常在悉尼、京都、东京三地间游走。手冲咖啡爱好者。

Nana / 日本设计师, 偶尔兼职摄影工作。

Nicole Lin / illycaffè 中国市场部经理。

[别册 / 猫山狗海]

张辛苑 / 毕业于中央戏剧学院表演系本科, 以梦为马制作创始人、连续创业者、摄影师、一个没有艺人经纪公司的演员。出版写真《我是梦中传彩笔只书花叶寄朝云》, 参演作品《一路惊喜》《不可思议的夏天》《星空日记》《三生》等。

姜老刀 / 罐头厂文化创始人, 导演。主要作品《日食记》系列短片。

桑原奈津子 / 日本料理研究家。大学毕业后, 在咖啡馆从事烘焙工作, 后经历两家制粉公司, 从事烘焙和食品研究。现为自由职业, 著有《面包与狗狗》等多本料理书籍。

特约撰稿人：

张佳玮 / 自由撰稿人。生于无锡, 长居上海, 游学法国, 被南方都市报列为“八零后实力派五虎将”之一, 出版有多部小说集、随笔集、艺术家传记等。

Left / 龚林轩, 92年生, 白羊座。十年前在去澳洲的飞机上, 决定要看遍整个世界。爱好烹饪和摄影, 觉得厨房才是生活的二分之一, 而其他部分, 一直在路上。

陈轶 / 自由摄影师, 业余厨子, 生活在荷兰奈梅亨。

吉井忍 / 日籍华语作家, 曾在成都留学, 法国南部务农, 辗转台北、马尼拉、上海等地任经济新闻编辑。旅居北京, 专职写作。著有《四季便当》、《本格料理物语》等日本文化相关作品。

老波头 / 上海人, 专栏作家, 江湖人称“猪油帮主”。著有《不素心：肉食者的吃喝经》、《一味一世界——写给食物的颂歌》。

《食帖02：只为喝杯好咖啡》

书籍目录

FEATURES

> opening

只为喝杯好咖啡

> interview

Soloist Coffee：只想做一杯好咖啡

和种植者一起生活：走进Toby Smith的咖啡庄园

“我获胜的关键，是与生产者的友谊”专访世界冠军咖啡师井崎英典

一场咖啡的饕餮盛宴：专访咖啡猎人胡元正

将全世界的星巴克收藏：咖啡狂人17载

“我们只烘焙精品”反文化咖啡Counter Culture Coffee

Elqava：当咖啡来敲门

什么是咖啡的真理？专访南非蒸汽朋克咖啡馆Truth Coffee

东京咖啡日常：去ABOUT LIFE COFFEE BREWERS外带一杯咖啡

illycaffè，八十年的意大利传奇

欧洲咖啡馆漫游

可不可以，不去咖啡馆？Nana的“咖啡馆式”餐桌风景“一切要从咖啡说起”专访悉尼选品平台KURASU创始人

> guide

从山羊跳舞开始：小果实的“世界史”

谁都可以玩手冲！

拉花入门：倒出一杯有“心”咖啡

咖啡界的“奥林匹克”全球主要咖啡协会与赛事一览

20个咖啡术语解读

8件你该知道的咖啡琐事

日本那些进化不止的“咖啡指南”

REGULARS

食物摄影师Henry Hargreaves：如永生般逐梦

眼前的诗意和远方：杏仁黑巧克力咖啡布丁

在家手作三明治，你“叠”对了吗？

奈梅亨餐桌札记01 普罗旺斯鸡卷 & Letur大蒜汤

吉井忍的食桌02 关东煮里的白萝卜

食不言，饭后语02 人生必不去餐厅

鲜能知味01 一个印度老板的酱

别册「猫山狗海」

张辛苑：无需言语的关系，是很治愈的

姜老刀：也许我们都不够温暖，所以才向温暖的地方靠近桑原

《食帖02：只为喝杯好咖啡》

精彩短评

- 1、后面是在滥竽充数？
- 2、比上本好一些
- 3、我以为会有很多对于为了喝一杯好咖啡而作出的具体的行为，但除了开头两页，和后面介绍手冲的步骤的内容，其他的都没多少实质性的内容.....
- 4、吃了一周的早餐才读完，内容很用心，文字也挺舒服的
- 5、对咖啡无感 更喜欢喝茶
- 6、不喜欢封面，无感。
- 7、说实话，我看完咖啡相关的知识并没有什么实质的进步。
- 8、專訪世界冠軍和counter culture 還是讓我有點得著
- 9、了解咖啡文化第一本#1200书店读#
- 10、看了等于没看
- 11、设计什么的都很美，但是内容真的太浮泛了。不过，不管怎样，只为喝杯好咖啡，还想有间咖啡馆，如果不可以，那就把家当作咖啡馆吧。
- 12、初識咖啡初中，一杯雀巢三合一的苦澀讓我排斥到成年。2010年第一次接觸星巴克，開始慢慢喜歡上咖啡這個神奇的植物，尤其是在上班後慢慢的迷上了午後一杯咖啡，然後恢復滿滿精氣神開始一下午無聊而周旋的工作。可能是因為某些人的原因，最近開始系統學習咖啡，只為喝杯好咖啡這本書總體來說可觀賞性較強，彩印版本，配圖很有調調，我不懂色彩搭配但看起來是很舒服，普及了基礎知識，咖啡文化，第一波第二波第三波咖啡的歷史，咖啡的分類，各地咖啡店中的優秀，有只想做一杯好咖啡的soloist coffee，有咖啡配送創業的elqava 這是很喜歡的模式，希望有機會能在國內也能夠讓大家買到最最新鮮最最有故事的咖啡豆，也有專注咖啡真理的南非蒸汽朋克咖啡館truth coffee。有收穫，不过这本书更像是一本雜誌專刊。
- 13、该有的咖啡知识都有，但是有些定义可能富有争议。作为写作素材还是值得购买的啦
- 14、之前买的一本送人了，人家说非常喜欢，但是我既然送出去了，说明并没有特别喜欢？
- 15、一般般
- 16、学到很多，已经开始实践
- 17、想了解的方方面面都有科普，还不错。
- 18、能拿来一边kill time一边给人“我在读书”错觉的咖啡厅读物。确实是在咖啡厅花十分钟翻完的。
- 19、伪小资读物，内容其实论科普不如石胁智广的《你不懂咖啡》，文学性连痞子的《爱尔兰咖啡》都不如.....
- 20、装逼太多，信息太少
- 21、还不错 而且去日本的时候喝到封面老板亲手做的咖啡 三年之内忘不了
- 22、喜欢这种极致的态度~
- 23、
- 24、很有质量的一本杂志书，看来将成为新欢。
- 25、可读性总归不咋滴
- 26、把第一页撕下来研究了一晚上
- 27、伪文艺伪小资读物，广告多于内容。
- 28、Nothing interesting. Just For Fun. or For B?
- 29、书只关注第三波咖啡热潮...是在下才疏学浅。
- 30、后半部分还有点意思。
- 31、較喜歡的兩篇專訪：一是丸山珈琲的首席咖啡師井崎英典；二是志於走訪全世界星巴克店的美國工程師Winter。（印象深刻的一句話：專業的咖啡師不僅能夠掌握泡一杯好咖啡的萃取技術，還能將咖啡各方面的知識以通俗易懂的方式講解給顧客；人文素養和理論根基才是咖啡美學的核心。）
- 32、入门mook，排版美术风格文艺舒服。
- 33、一般 随便看看
- 34、消遣
- 35、可惜，咖啡师在中国被与服务员画上了等号，没有获得应有的尊重和理解。

《食帖02：只为喝杯好咖啡》

- 36、很有态度的书。
- 37、20170223这本读了好久，信息比较零碎但涵盖面比较广
- 38、只是翻一翻。不评价。不~我还是想说点儿啥——照片无一例外地加了黑色边框，难看得惊人。
- 39、精品咖啡初识1
- 40、1~4
- 41、不要当做一本工具书，而是当做消遣时看的生活杂志就好啦。与咖啡有关的从业者和有特色咖啡店的介绍。
- 42、咖啡知识—历史，有名咖啡馆，采访笔记，咖啡协会，书籍名人推荐，真是大杂烩，很多东西都是点到为止，中间那本别册猫山狗海是什么鬼。
- 43、soso
- 44、不要买。
- 45、算咖啡爱好者可以入门的书籍，咖啡的话题毋庸置疑可以说太多，而现在可以从身边人或是网上攫取到的内容也可以很多。所以因为主题关系比上一本内容饱满。
- 46、依然很知日风，只不过好鸡肋，还以为科普读物。但是这种小众职业也好，小众生活方式也好，都好
- 47、内容很丰富，像我这种对咖啡很有兴趣却不懂的人来说能学到很多，对于咖啡的种植和制作过程有了基本了解。虽然每次去咖啡店总是乱点，也不太能喝的出细微的区别，but我最爱的还是拉花，有一次在友人的店里喝道她亲自冲泡的卡布奇诺，捧在手里觉得很幸福，满屋子的咖啡香气，真的是很享受，尽管不懂咖啡，还是希望能自己研磨并冲泡咖啡在家里窝在沙发上沐浴阳光，度过美好的周末！
- 48、只是一本看上去像书的生活类杂志。
- 49、伪小资读物。装逼太多，内容太少。
- 50、还行

1、MOOK如此一个接一个的出现，证明了中国的阅读市场需要这样一个模式——专题化：每一本MOOK都围绕一个专题来讲。方便了读者去挑选。如果喜欢这个专题，买下来就可以阅读。不喜欢的话，就不看。不像杂志，一般里面什么信息都有。快餐化：MOOK里面的信息通常不会太大，加上又要契合MOOK编辑社本身的特点，通常会保持在两个小时内可以读完。所以不像书籍那样太沉重。图片化：MOOK针对成人阅读，一定要走颜控路线。少了大量美丽的、文艺的、精致的图片，很难想象这样的MOOK怎么去吸引人。独特化：MOOK一定会选取在某一个领域（取决于当期专题内容）最有意思也最有卖点，更是小有成就并且很独特的人。要满足这几点的同时，还要考虑一件更加关键的事情，就是如何让MOOK不成为人云亦云的产物，就一定要很认真地考虑一点——读者希望从这个专题MOOK里看到什么、了解到什么？《只为喝杯好咖啡》，实际上有很多种作法。比如可以来一个世界上有名的咖啡种类和冲泡方法的大全。这样不仅信息容易获得，而且信息量很大，足够让很多读者目瞪口呆，敬而远之。庆幸的是，这本MOOK没有这么贪图轻松。首先，他们找到了世界各地非常有趣的咖啡馆或者咖啡爱好者。比如希望喝遍世界各地星巴克的人，比如从喜欢咖啡开始在荷兰通过订阅方式售卖新鲜咖啡的人，比如在南非开一家朋克风格的咖啡店的人。其次，他们让这些人讲述故事的同时，让读者了解到咖啡生活化的一面。接着，便推出了简单的咖啡冲泡方法。最后，他们还是给出了一些咖啡知识点，比如第三轮咖啡潮、全世界的咖啡示意轮等。因此，这本MOOK适合于喜欢咖啡并有一定了解咖啡的人，适合于想去开咖啡馆但是还没有太多思路、需要一点启蒙的人，适合于喝惯了加奶加糖的咖啡、却想喝一点清咖的人、适合于喜欢知道一点新鲜知识的人。因此，做一本好的MOOK，真的需要很用心。 - - - - - 欢迎关注我们的公共微信号主要是推荐书籍，推送好看的故事公共微信号book-life

2、好吧，不管这本是肤浅还是有内涵，我都会喜欢的，因为讲的是咖啡啊咖啡，力作一名咖啡师的小梦想，开咖啡店的小梦想，看的和咖啡有关系的都是毫无抵抗力的买了，咖啡初学者就没太大帮助，并没有告诉你咖啡的起源历史，主要是提倡精品咖啡的趋势，走访世界各地逼格搞的咖啡店，让你大开眼界一下罢了。

3、在第一本书之后，迅速买来这本并几乎是用一下午的时间才看完整本书 - 一边将涩口的咖啡一口一口的灌下喉咙，一边翻着精致的页面浏览关于这小小饮料的大大学问。咖啡对我来说总有一种疏离的感觉，它不像清水平淡，也不会像可乐那么露骨的甜，黑色或褐色的咖啡多少带着几许深邃的视觉、嗅觉和味觉观感，乃至我小时候一直认为喝咖啡是一种高大上乃至有深意的行为。虽然喜欢喝美式的我总是被其他人嘲笑感受不到咖啡的真正意义，看着这一本书中描述的种种咖啡的讲究与学问，才觉得无论是咖啡也好，茶道也好，都包含着一种禅意，一种对食物、对生活、对学问的敬意。喝一杯咖啡，可能不过一刻钟的闲暇；但做一杯咖啡，可能从原料到研磨到冲配，需要经历一段不短的时光。才越发觉得饶有趣味，书中一个个人的故事，或品味咖啡，或销售咖啡，或制造咖啡，或推广咖啡，都告诉你平日生活中的拉花中隐藏着许许多多鲜为人知幕后故事。才发现这小小的杯中世界也同样有如奢侈品一般的精致讲究。回想起自己喝咖啡的岁月，从最早售货机的罐装咖啡，到觉得苦涩而投奔可乐撑死了也只愿喝冰的加过多糖的拿铁，到旅行时同伴不经意递上的一杯焦糖玛奇朵，再到工作后穿着衬衫打着领带对着屏幕咽下一口美式继续奋斗。同样是一杯咖啡，伴随着的也是人的变化。有时候会回过头尝试再喝一杯冰拿铁，却发现觉得甜的下不了口，才觉得喉头习惯这小小苦涩之后，遍尝饮品无所不甜。这也是咖啡给我的。这期书也就像一杯咖啡，细细翻阅，伴着喉头的略微苦涩，就好比有好肉下酒，好诗伴歌。不知以后会不会有酒的专题。哈哈

4、原本不是一个会喝咖啡的人，很长时间分不清拿铁、摩卡、卡布奇诺、焦糖玛奇朵的区别，每次去咖啡店点单，也只是随口说一个。去年年底，朋友发现了一家独立咖啡店，她很喜欢去那里借台版书，于是开始频繁的和她们一起去。那家店开在胡同中间，从两边的入口进，都要走至少五分钟过，因此非常安静，簋街和雍和宫的糟乱完全干扰不到它。店里的招牌是冰滴咖啡，一人多高的器具摆在书架旁边，非常缓慢的酝酿着咖啡。因为没有受热，空气中几乎闻不到一般咖啡馆的咖啡味，但是入口惊艳，没有想象中的酸与涩，淡淡的木炭味和水果味道，喝完一口咖啡，再喝一口白水，会有淡淡的甜意涌上喉头，所谓回甘便是如此。自此以后，彻底改变了喝奶调咖啡的习惯，也开始慢慢学习，在家里手冲咖啡。看到食帖发了关于咖啡的新书，我这个半门外汉，和汪曾祺的几本书，一起下单收了一本。书的结构挺清晰，第一部分是各种咖啡专业人士的访谈，第二部分是实用的操作技巧，和一些

《食帖02：只为喝杯好咖啡》

科普知识。可以说一半感性，一半理性。前面先把人带进情绪，后面再告诉你，可以这样这样这样做。拉页有一张反文化咖啡的风味轮，好想把那张裁下来贴墙上。整体而言，是一本很用心的书，比之前的第一本也有很多进步。书里有一章介绍几种手冲方法，果断去桃宝了一个CHEMEX...种草不能停啊....

5、每天喝咖啡的习惯，已经保持了数不清多少年。从每天一杯，到每天两杯，不仅经历了量的增长，对质的要求，也一天天在变化着。最开始只喝速溶，贪图省事。速溶逐渐不能满足，开始买磨好的咖啡粉来，用咖啡机煮上一大壶，喝上一天。后来去了一些好的咖啡馆，看着眼前的咖啡师，专注地为你手冲一杯咖啡。那一刻，只为你。喝下去的滋味，跟平时自己用咖啡机煮的天壤之别。除了冲煮方式本身的差异，我知道也有感性的加分。忽然觉得，手冲这件事太棒太浪漫了。如果男票每天早上都为我手冲一杯咖啡我就%X&^(&*&)*_)(.....不过，首先.....。再后来，不再买磨好的咖啡粉，而是直接买豆子，回来现磨现冲。很花时间吗？其实并不会。习惯了那套过程之后，做起来一气呵成。反倒是在手冲咖啡的片刻，为自己的每天制造了一些空白。是专注的空白，因为那几分钟里，你只是认真地烧一壶水，把豆子磨成粉，水这时烧开，倒进细嘴壶，稍晾一会儿；滤杯里放上滤纸，倒入咖啡粉，晃一晃让粉平整，拎起细嘴壶，开始冲泡。说起来，跟以前学茶道时的状态很像。现在呢，对豆子愈加挑剔了。以前不喜欢酸的，也不懂咖啡的甜，常是哪种苦就买哪种，愈苦愈好。现在倒是迷上埃塞俄比亚的耶加雪啡，偏酸，入口全是果香。发现食帖出了这本，想都没想就买了。里面看到一句话：“生命太短，不能浪费在难喝的咖啡上。”说得太对。咖啡豆分类、全球咖啡产地的介绍，咖啡风味轮图表（已贴墙上），在家手冲一杯好咖啡的具体方法，这本书里也都有，真心实用，一万个赞不足表。

6、咖啡之感，入口入眼入鼻入心。人生不能每秒都行色匆匆，偶尔散漫下来看看人生，也在情理中。于是，喝咖啡就是成为一件忙里偷闲、无趣时觅得有趣的乐事。偶然间发现这本《食帖，只为喝杯好咖啡》，迫使我读这本书的原由很简单，向往一种闲适的生活，亦如享受一段午后的时间，还有一杯浓淡可调的咖啡可酌。那些书中与咖啡想相伴的人们，咖啡爱好者也好，品鉴专家也罢，抑或咖啡店老板，更多的都是追求一种生活的态度。而这一切都如同追随一场精神恋爱，或是崇尚一类自由生活的方式。咖啡的表象是一类饮品，而实质，她是一类文化，当咖啡文化成为一种生活方式或追求时，我们必将因咖啡而改变。她所衍生的文化是一种理想和无为的清静生活方式，一本书、一张琴、一曲乐、一幅画，必要时一段故事，一缕光阴，一场恋爱.....总之能让人走出现实，走出张力之外的方式，都可与咖啡文化相辉映。读完这本书居然有想立刻跑进一家咖啡厅的冲动，不是为了喝一口上好的咖啡，只是当疲于工作中的繁冗琐事无休至时，聊一杯咖啡，等一个人。

7、本书封面看起来既专业又平易近人，对此好感让我把她拿起，然后。。。翻开书页，受访人第一位赫然是母神，心中立马对此书定性为B格很高但实质不足。然后果真如此，不是我戴有色眼镜，实在是本书太“前后统一”了39元的价格，135页，光目录和图片就占据了25页，从114页开始的Regular部分和咖啡毫无关系，书中正片是采访，也几乎一页纸一个人，问的问题几乎一水的都是你为什么入行，然后受访者就一通侃大山外带装逼秀情怀（说起情怀来我左手Moto右手诺记不比你们有情怀），果然采访者的水平只能称之为‘小编’（似乎侮辱了某些靠谱的小编们，Sorry），十多篇采访内容有营养的内容能有一页？接着简介了各类器具赛事术语和相关书籍。好吧，我想问问编辑部，你们出这书到底什么目的？是聊聊业内人士的心路历程？对咖啡的改革宣言？那倒是你到探讨深点啊！普及咖啡知识？那这书也不够看啊，普及的那点东西，找个贴吧，看俩帖子八成就够了。当然这书也不是一无是处，排版确实不错，看起来很轻松，但这不代表就能拿几页纸，然后网上找找普及知识汇总就可以出书啊？！太糊弄人了。哦，对了母神跑哪去了？里面附了一个小册子”黏“在书上，一如既往的母神范导致我都没有把她撕下来打开的欲望。P.S.一共71个人看过居然有五篇好评，你TM在逗我？允许水但能不这么水吗？

《食帖02：只为喝杯好咖啡》

章节试读

1、《食帖02：只为喝杯好咖啡》的笔记-第135页

- 1.刚刚烘焙好的咖啡豆需要排气（释放二氧化碳）36小时后才可以出品，4天左右风味达到最高值。
- 2.韩国的咖啡产业非常成熟，人均消耗量高，品牌集中程度高，有多家大型连锁咖啡品牌。但是已经再美国，日本，澳洲等地兴盛多年的精品咖啡，在韩国的发展却并不理想。
- 3.咖啡是除石油之外，最大宗的世界贸易商品。它不知识单纯的饮料，也是很多原产地经济的核心，关乎无数人的生计。对普通消费者来说，购买一杯公平贸易的咖啡，可以直接支持原产地种植者的生活。但是，由于种植者从公平贸易组织收到的价格，不受到咖啡品质影响，缺乏对种植者改善咖啡品质的激励作用，咖啡品质得不到很好的保证。所以很多精品咖啡烘焙上，不会采用公平贸易（fair trade）的咖啡豆。
direct trade里的先进流仍是个问题。从现状看，小规模的小店不太可能一次性购入一个集装箱的咖啡豆，所以想要进行direct trade的话，首先需具备明确分辨咖啡品质优劣的杯测能力，以及购买能力。
- 4.咖啡刚冲泡好时风味最佳，冷却后会失去香气，有酸涩感，所以10分钟内是饮用良机。（为什么更喜欢手冲咖啡放凉后喝的香气）
- 5.日本丸山咖啡，上海桃江路老麦咖啡馆
- 6.优质微批次咖啡（microlots）
美国longrin职能咖啡烘焙机
- 7.咖啡杯测需要吐掉。
- 8.手冲注意：倒出的水流务必细而缓慢，以保证萃取充分。静置20-30秒。
- 9.拉花注意：用全脂牛奶，充分冷藏。
- 10.冲泡好的咖啡放凉会变酸，是以前随着温度下降，奎宁内脂会水解为奎宁酸，增加了咖啡的酸涩味。
- 11.深焙咖啡豆在烘焙过程中，每颗豆子会比浅焙者损失更多咖啡呢，不过与此同时，深焙过的咖啡豆整体重量和体积也会减少。同样一杯咖啡，需要的深焙咖啡豆就会相对较多，最终摄入的咖啡因总量不变。（不是很信服）

2、《食帖02：只为喝杯好咖啡》的笔记-第39页

我认为，能将咖啡的各方面知识，包括产地、风味特点、品种、生产处理方式等，都以通俗易懂的方式讲解给顾客的咖啡师，才是真正专业的咖啡师。

3、《食帖02：只为喝杯好咖啡》的笔记-第27页

《食帖02：只为喝杯好咖啡》

然而咖啡馆本身就应该只是咖啡馆。

4、《食帖02：只为喝杯好咖啡》的笔记-第29页

刚刚烘焙好的咖啡豆需要排气（释放二氧化碳）36小时后，才可以出品，4天左右风味达到最高值。

5、《食帖02：只为喝杯好咖啡》的笔记-第24页

因为在外边找不到好喝的咖啡，才开始在家研习，如何给自己冲一杯好咖啡。

6、《食帖02：只为喝杯好咖啡》的笔记-第135页

“好品味遇见好食物。”（Good taste meets good food.）

《食帖02：只为喝杯好咖啡》

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