

# 《咖啡鉴赏手册》

## 图书基本信息

书名：《咖啡鉴赏手册》

13位ISBN编号：9787532353569

10位ISBN编号：7532353567

出版时间：2000-1

出版社：上海科技出版社

作者：Jon Thorn

页数：192

译者：杨树

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)

# 《咖啡鉴赏手册》

## 内容概要

《咖啡鉴赏手册》的重点之一，是对世界各个咖啡生产地区及其出产的咖啡做个精要的介绍，包括夏威夷的科纳咖啡豆、波多黎各的尧科特选咖啡，当然少不了世界闻名的牙买加蓝山咖啡。此外，还有专家对各地出产咖啡的品评，以简明的列表形式，按咖啡豆的颗粒大小、酸度及均衡度给予评分。本书的另一重点是介绍各种特色咖啡的专业冲调方法，包括卡普契诺咖啡、蒸馏咖啡及土耳其咖啡等。此外，对冲调和品尝咖啡的壶具及茶具也有详细的介绍，其中珍贵的壶具插图，极具参考价值。书中对世界各地的咖啡公司的介绍，也是爱好咖啡人士不可或缺的参考资料。

# 《咖啡鉴赏手册》

## 作者简介

Jon Thorn 伦敦一位多产的饮食记者，曾在杂志的每月专栏里发表一系列有关茶和咖啡的文章。曾出版的著作有A La Carre ,Vogue,Good Food Reading,以及《藏酒指南》系列中的How to Buy and Store Wine for Please and Profit.

## 书籍目录

### 第一部分 咖啡的故事

- 1、秘密不胫而走
- 2、咖啡为何物
- 3、品尝咖啡
- 4、烘烤咖啡
- 5、研磨咖啡
- 6、冲调咖啡
- 7、购买咖啡
- 8、世界各地的咖啡饮用

### 第二部分 全球咖啡产地名录

- 1、中美洲及加勒比海地区
- 2、南美洲
- 3、非洲
- 4、亚洲及印度洋地区
- 5、澳大利亚及太平洋边缘地区

## 章节摘录

咖啡树源于埃塞俄比亚（Ethiopia）和非洲之角，在那里至今还广泛种植，但是咖啡的推广和园艺业的普及则始于也门（Yemen，旧称阿拉伯）。那时，也门是世界上最繁华的地方之一，其中心是主要港口——摩卡（Mocha）。一些权威人士说咖啡是公元575年在也门开始种植的，但是直到15世纪咖啡种植业才获得较大的发展，而且从那里咖啡开始了周游世界的伟大航行。就像茶叶在中国是倍受保护的的商品一样，咖啡也被阿拉伯人视为珍品。咖啡豆是咖啡树的种子，把豆的外壳剥掉后，它就不能发芽。咖啡豆只有经过这样的处理之后才被允许出口。咖啡从阿拉伯传出的途径与传统上所说的咖啡最初被传到阿拉伯的方式基本一致。有一个故事讲述了苏丹（Sudan）黑奴是怎样经埃塞俄比亚被运到阿拉伯（Arabia）的。他们随身带了些仍带有红色果壳的咖啡豆在途中充饥，从而通过这种途径将咖啡带到阿拉伯。前往麦加古城（Mecca）的朝圣者也会带去一些咖啡豆。传说早在1505年，阿拉伯人自己也曾把咖啡豆带到锡兰（Ceylon，现在的斯里兰卡）。但是把咖啡传播到东方最享有盛名的人则是巴巴·布丹（BaBaBudan）。17世纪时他从麦加城朝圣归来，将一些能发芽的咖啡豆带回到印度西南部的家中。17世纪早期，德国人、法国人、意大利人，尤其是荷兰商人，都竞相把咖啡推销到他们各自的海外殖民地。1616年一株咖啡树经由摩卡传到荷兰，使得荷兰人在这场竞争中占了上风。到了1658年，荷兰人已经开始在锡兰进行多种咖啡的精心培植。咖啡竞争到了1670年已经演化到十分激烈的程度。一些法国乐天派弄到了一些咖啡树，并试图在以严冬和冷雾闻名的第戎（Dijon）附近建立种植园。我们永远也不会明白当时这些人怎么会想象得出在阿拉伯能果实累累，而在荷兰只有在温暖的玻璃房里才能生长的植物却在法国中部的田野里也能开花结果这简直是天方夜谭。&hellip;&hellip;

## 编辑推荐

其它版本请见：《咖啡鉴赏手册（第2版）》

## 精彩短评

- 1、信息手册，离“鉴赏”很远
- 2、要不是为了写东西鬼才看着破玩意，雀巢更适合我。不过你也算立功了，装逼犯Jon Thom先生
- 3、入门不错，介绍比较全面。书老了点，星巴克在书中还是个较新的现象，好在咖啡这东西不用赶时髦。扫描的电子版，很不清晰，读起来吃力。
- 4、很多翻译不是通常译法。书也一般。
- 5、涉及的知识比较浅显 但纸质很好
- 6、对咖啡的加工、冲泡方法及工具，咖啡豆的产地等都有系统的介绍
- 7、鉴赏系列里的第一本，估计普通人玩的起的也就这几颗豆豆了。。。
- 8、翻译严重有问题，由其是咖啡豆的翻译
- 9、咖啡很好喝！~~~~~
- 10、MY COFFEE
- 11、奢侈品鉴赏系列，这书绝对属于看在眼里永远比买到手里合适，有电子资源，也挺不错~~~
- 12、|RAM
- 13、要想知道梨子的滋味还是要亲口品尝。光凭书上对某某产地的某某咖啡做出的六个维度的判断，还是很难真正把握的，现在最想喝到的是夏威夷kona。一般入门。
- 14、还不错吧，有了一个大体地了解，还需深究
- 15、都是基本知识，对咖啡做法和器具的介绍较少。
- 16、普及知识。
- 17、蓝山，哥伦比亚，肯尼亚
- 18、大约初一的时候看的，现在早都忘了...
- 19、没有我想要的信息 并且 鉴赏手册.....难道是翻译偏差么==
- 20、07
- 21、内容虽说太浅，但拿来查资料还算可以。
- 22、翻译的有点儿奇怪，阿拉比卡叫阿拉伯，每次都要脑子再转个弯儿。后面的咖啡产地当是背中北美和南美地图了，基本记不住，回头参考还成。很薄，内容不多。看多了其它书，这本不必细看，翻翻无妨。不过还是比前面韩国人的那本强的。
- 23、应该说是一本工具书吧，买咖啡的时候应该带着查查
- 24、过时了”
- 25、这些,总是得尝过才分得清.....不过.....猫咪的那个.....再怎么美味也还是算了.....
- 26、同巧克力
- 27、入门书籍，最有用的部分是咖啡产区的介绍。
- 28、真懂得看的不\*\*\*\*\*疼，像我这样装B的看了真的头大~~~
- 29、所谓鉴赏无非是见过好的，然后就知道什么是差的。有人说咖啡喝不出区别，那是因为喝的不够多。喝过很多种咖啡后，我可以这样说，我喜欢喝偏酸加脱脂奶。感情是不是也这样呢。
- 30、不错
- 31、无聊时候翻翻可以，但是增长鉴赏知识的愿望肯定是实现不了啦。没啥硬货，看看图轻松一下罢了。
- 32、大八买来的书，翻了一遍，实在认真看不下去。
- 33、太专业了，现在我不懂
- 34、入门级
- 35、咖啡，香醇之味
- 36、看再多还不如自己买一包。
- 37、纸张的质量很好 还有插图 不过更适合于买了冲调咖啡的器具后边看边学。。。
- 38、一本有内容的书.....稍微老了点.....
- 39、其实别人已经给过说明了 这本书实在不敢恭维，对不起它的价格，找来看看就好了。
- 40、看热闹。
- 41、完全可以不看

## 《咖啡鉴赏手册》

- 42、最后的咖啡原产地分布非常不错
- 43、本来想借此书拜托对于咖啡一窍不通的山炮局面，但是这书对我作用不大，我也不想比较世界各地种的咖啡豆有什么差别，我只想知道什么叫拿铁！！！你妹的。。。
- 44、没有读过
- 45、生活与生活原本没有什么不同，是人心令其两样。
- 46、其实我比较喜欢喝茶
- 47、内容，是不是和书名不太匹配啊...
- 48、扫盲很有用，只是看到十几页的时候，我，我睡着了。。。。还好后面关于各产地的咖啡介绍挺有意思。



## 精彩书评

- 1、“全球咖啡产地名录”一章摘记：Tumblr用户可关注 <http://loveisbug.tumblr.com/> 点点用户可关注 <http://loveisbug.diandian.com/> 主要记录了色框里的文字和风味简介。
- 2、书名很高端赏鉴其实内容很基本不过对于当时仅仅只是喜欢喝咖啡的我倒是很有用通过它才明白为什么从小非常讨厌“雀巢”的我却偶然迷上了咖啡万恶的“雀巢”啊其实误导了好多人对咖啡的感官
- 3、这一系列还有好多本，别的几本我不感说，但是这一本手册真的不推荐大家买。里面的知识很浅，没有什么信息量。我是折价买的30，仍然觉得是钞票浪费了的说  
。 <http://www.gmw.cn/01ds/2000-03/01/GB/2000%E0%5EDS2322.htm> 图书名称：咖啡鉴赏手册 出版社：上海科技出版社 作者：Jon Thom 装帧：铜版纸彩印精装 开本：32开 出版日期：版次：2000年1月第一版 国标编号：7-5323-5356-7 丛书名：译者：杨树 作者国家：主编：页数：192 备注：感兴趣的话，热烈推荐下面这个网址，基本上所有的基础信息都已经有了，而且比书上全面丰富了许多  
。 <http://www.coffeesalon.com/library/index.asp>
- 4、以前看见老爸捧着咖啡杯，我会冷冷的甩下一句“切，装酷。”曾经对咖啡的不屑可以说是嗤之以鼻，可是不知道什么时候起我开始喜欢上咖啡，上了它的瘾。有一天在学校图书馆偶然借到一本《白葡萄酒鉴赏手册》后，便又期待能够借到同一系列的《咖啡鉴赏手册》，这本书分为两个部分：“咖啡的故事”和“全球咖啡产地名录”。对世界各个咖啡生产地区及其出产的咖啡做出了精要的介绍，同时介绍各种特色咖啡的专业冲调方法。它会让喜欢咖啡的人，更加热衷于沉浸在咖啡文化中，从咖啡豆的选料到成品的包装，从咖啡仪器的展示到各色咖啡的制作……抛开这本书的内容，我常惊叹于它的图片，就连简单的LOGO也被处理得流畅得体。每个细枝末节里都透露着作者对咖啡的感动。一本书的作用莫过于给人带来的改变，不管是赞同还是反对，不管是收获还是反思……总该会激起心里的某种声音吧。当我合上这本书以后，我开始憧憬着以后我会有一间雅致的小屋，小屋里会有两个大壁橱——一间用来放置茶叶和茶具；另一间用来放置咖啡豆和相关仪器（当然少不了研磨机、咖啡壶、渗滤壶、咖啡机、捣制器……），再加上一张小地毯。我就可以在某个不宜出户的清晨或下午，亲手调制上美美的咖啡，席地而坐，或独自享受或邀上亲友。
- 5、这本书名字很大，内容貌似很全，但是并没有他的特色，介绍的内容也相对肤浅。译者的翻译功夫更是欠些火候。但是，如果手头实在没有很好的咖啡入门书，这本倒是可以作为参考。建议不要细读，浅浅的看一下，然后束之高阁，有问题的时候拿出来查阅一下也就算是起到这本书最大的作用了。

## 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)