

《唤醒世界的香味：一趟深入咖啡地理、》

图书基本信息

《唤醒世界的香味：一趟深入咖啡地理、》

内容概要

出版社推荐语

美国国家地理杂志NATIONAL GEOGRAPHIC推荐，意大利范思哲Versace品牌总裁推荐，巴黎烹饪书展最佳咖啡书1. 美国国家地理杂志NATIONAL GEOGRAPHIC推荐2. 2011年巴黎烹饪书展最佳咖啡书3. 意大利范思哲Versace品牌总裁推荐4. 作者是意大利国宝级精品咖啡意利Illy咖啡继承人5. 介绍全球10大特色咖啡冲煮法，收录烹饪界鬼才、米其林三星名厨吉安弗兰科·维萨尼（Gianfranco Vissani）独家咖啡食谱

内容简介

本书作者伊莱莎贝塔·意利，以游记的口吻，描述了埃塞俄比亚、印度、巴西和哥伦比亚等咖啡种植区的概况，以及一些咖啡的小故事、喝咖啡的仪式，还有与制作咖啡相关的传统。咖啡豆毫无疑问是本书的主角，为了尽可能提供一幅完整的图像给读者，作者也讨论了咖啡对社会的冲击、咖啡与我们身体和心理健康的关系，以及品尝咖啡的专业技巧，能掌握这些技巧，就能喝出咖啡千变万化的细致风味。

本书另提供了一些小秘诀，教导读者如何在家冲煮一杯完美的咖啡，以及鉴定咖啡馆做出的意式浓缩咖啡合不合格。除了介绍摩卡壶咖啡、滴滤式咖啡、土耳其咖啡、那不勒斯咖啡和滤压式咖啡的做法，作者也一一检视了不同国家的人如何将喝咖啡变成不折不扣的一项仪式。

咖啡在本书最后甚至进入了厨房，从杯中的饮料，摇身一变成为意大利名厨创意食谱中的重要食材，而且甜点、咸食两相宜。

《唤醒世界的香味：一趟深入咖啡地理、》

作者简介

伊莱莎贝塔·意利(Elisabetta Illy)1966年出生于意大利的里雅斯特，1990年从的里雅斯特大学毕业。1991年与现任意利咖啡股份公司总裁安德雷亚·意利结婚，育有三名子女。自1999年起，伊莱莎贝塔·意利开始从事记者工作，定期为BMM（一本以文化和生活方式为主题的季刊）、《绅士》（Monsieur）、《SpiritoDiVino》和《太阳旅行》（I Viaggi del Sole，《24小时太阳报》的每月增刊）等刊物撰稿。

《唤醒世界的香味：一趟深入咖啡地理、》

书籍目录

前言

文 / 桑图范思哲

10

第一部

发现咖啡

从咖啡树到咖啡杯

咖啡的伟大故事：从传说到历史

15

咖啡的传说

15

咖啡的历史

18

咖啡与咖啡馆的普及

19

咖啡品种：阿拉比卡还是罗布斯塔？

26

栽植：从土壤到采收

29

播种

31

收成

33

原产国加工

37

运输

41

咖啡的旅程

41

咖啡豆的烘焙艺术

43

咖啡与人类

我们为什么喝咖啡？

49

咖啡因的特性

53

咖啡与健康

59

日常生活中的咖啡

60

咖啡与抗氧化物

62

身体与大脑的最佳状态

65

低因咖啡

66

品味的品味

品尝咖啡的学问

《唤醒世界的香味：一趟深入咖啡地理、》

71	
风味与香气	
73	
运用五感	
75	
以听觉、视觉、嗅觉品尝意式浓缩咖啡	
75	
品尝意式浓缩咖啡	
78	
咖啡香	
80	
咖啡品尝卡	
81	
品饮咖啡的学问	
全球十种咖啡	
85	
伊斯坦布尔	
86	
那不勒斯	
88	
维也纳	
88	
汉堡	
90	
阿姆斯特丹	
91	
奥斯陆与斯德哥尔摩	
91	
巴黎	
92	
伦敦	
92	
纽约	
92	
东京	
92	
机会造就的咖啡	
94	
土耳其咖啡	
94	
那不勒斯咖啡	
95	
摩卡壶咖啡	
95	
滴滤式咖啡	
96	
滤压式咖啡	
96	
意式浓缩咖啡	

《唤醒世界的香味：一趟深入咖啡地理、》

97

第二部

咖啡豆的世界

咖啡产地

101

埃塞俄比亚

107

埃塞俄比亚：伟大的黑色母亲

107

人类与阿拉比卡咖啡的起源

111

咖啡森林

112

拣选与加工

114

咖啡仪式

120

印度

125

咖啡与水果及香料的亲密关系

125

加工方法

137

咖啡喝法：传统与创新的对比

147

巴西

159

从爱的象征到珍贵的果实

159

咖啡：巴西的黄金

163

哥伦比亚

175

哥伦比亚咖啡：最香醇的PGI产地认证咖啡

176

从咖啡果到咖啡豆

187

厨房里的咖啡

一代名厨吉安弗兰科维萨尼的食谱

199

词汇表

210

图片鸣谢

213

《唤醒世界的香味：一趟深入咖啡地理、》

精彩短评

- 1、咖啡入门书箱，图文精美
- 2、科普型
- 3、3.5。图片不错，文字的专业性和趣味性稍差
- 4、没有了解，何谓深爱；爱咖啡，这绝对是你值得一看的科普书

《唤醒世界的香味：一趟深入咖啡地理、》

精彩书评

1、要说我们80后这代人，比起70后，成长过程中物质生活还是丰富了很多的，但是开始接触到咖啡好像也是中学时的事情了。第一次喝的咖啡是某巢的速溶几合一，真是难以下咽，但是后来因为中学课业重，咖啡提神效果又好，隔三差五来一包，倒逐渐养成了喝咖啡的习惯。之后也偶尔会去校外尝试下刚兴起的咖啡店，但是又贵又难喝，总是觉得香味不足偏偏又酸味过重，每每扫兴而归。真正喝到现磨的口味醇厚的咖啡，也已经是工作后的事情了，美式加点奶，同事们的最爱。但是，我们依旧不是在咖啡文化里长大的，对于她何所从来，我们一无所知，甚至咖啡店里那几个叫的出来的外文音译名，我们也多多少少搞不清楚里面门道几何。《唤醒世界的香味》虽然并不是为解我们的疑惑而来，却带来了别样的惊喜。我们可以看到咖啡从一颗小小的种子到发芽，开花，结果实，采摘，去果皮果肉，飘扬过海，烘焙，然后咖啡豆再流向全球市场。还可以在时间的维度上去寻找咖啡的起源，看到之后咖啡一步步走进人们的生活，看到瑞士拥茶派和拥咖啡派的较量，看到漫长宗教仪式中人们从咖啡中获得能量，看到咖啡馆的出现，看到咖啡开始作为甜点、开胃菜进入厨房。时间维度上的每一个事件都会形成不一样的咖啡文化，咖啡种类，品尝，器具，还有各式各样的制作小秘诀，选择的多样带来的是文化的丰富。这本书更像是一部历史书，却没有战争的残酷，像是一本科普教材，却温润不枯燥。它带你了解咖啡的故事，了解这位在你拼命读书工作，深夜备战时陪伴你的良友。一杯好咖啡应该是“如黑夜般漆黑，如爱情般甜美，如地狱般滚烫”，跨越时间的浩海，咖啡香气依旧。

《唤醒世界的香味：一趟深入咖啡地理、》

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