

# 《Caf é Bach滤纸式手冲咖啡萃取》

## 图书基本信息

书名：《Caf é Bach滤纸式手冲咖啡萃取技术》

13位ISBN编号：978751128938X

出版时间：2015-9-1

作者：田口护

页数：128

译者：郭欣惠

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)

# 《Caf é Bach滤纸式手冲咖啡萃取》

## 内容概要

《Caf é Bach滤纸式手冲咖啡萃取技术》共分为五个章节，序章主要介绍了咖啡文化在日本发展的历程；后面五个章节分别从销售咖啡、萃取咖啡、滤纸滴漏的基本技术（分类、特色、器具以及重点提示）、滤纸滴漏的应用技术，以及通过实验对滤纸滴漏萃取过程的用直观图表显示。从几个大的方面，不仅介绍了咖啡的系统知识，更是全面介绍了滤纸式手冲咖啡萃取技术的演变及操作方法，以及Caf é Bach与咖啡萃取有密切关系的咖啡豆及萃取器具的销售、咖啡销售专家的养成及咖啡技术的提升，是咖啡从业者的指导性书籍，也是咖啡爱好者的实操指南，让您不仅在咖啡馆，在家也能享受咖啡的美味。

# 《Caf é Bach滤纸式手冲咖啡萃取》

## 作者简介

田口护 Taguchi Mamoru 出生于日本北海道札幌市。于1974年开始进行自家烘焙。自1978年以来，数次造访欧美咖啡消费国视察。调查采访的足迹遍及40多个咖啡生产国，并指导其中几国的咖啡农园。另外，以Caf é Bach负责人的身份，指导众多后辈，Caf é Bach的毕业生活跃于日本各地。田口护担任SCAJ（日本精品咖啡协会）的培训委员会委员长、会长，致力于培养人才。著作有《咖啡飘香100年：咖啡之神田口护的永续经营哲学》（译）、《咖啡馆开店教科书》（译）旭屋出版、《咖啡大全》（译）、《田口护的精品咖啡大全》（译）NHK出版等。合著有《Caf é Bach的咖啡与甜点》（译）田口文子、田口护、世界文化社。

# 《Caf é Bach滤纸式手冲咖啡萃取》

## 书籍目录

序章	
咖啡萃取的发展 .....	06
跃进的咖啡产业 .....	08
滤纸滴漏新潮流 .....	11
选择最适合的萃取方法 .....	13
重新学习萃取咖啡的基础 .....	14
以“基础”为核心，融入“应用”，琢磨出独特风格 .....	16
第一章 销售咖啡 .....	18
制作“好咖啡” .....	20
因“居家咖啡”消费群的壮大而采用滤纸滴漏 .....	21
在吧台进行“当面销售” .....	22
精品咖啡的销售 .....	25
培养销售咖啡的专家 .....	26
在吧台负责萃取咖啡 .....	27
取得咖啡技术资格 .....	28
参加咖啡竞技大赛 .....	29
第二章 咖啡萃取法 .....	30
咖啡萃取法的演变 .....	32
滤布滴漏 .....	34
虹吸壶 .....	34
爱乐压 .....	35
法国压 .....	35
浓缩咖啡 .....	36
滤冲式萃取法和浸泡式萃取法 .....	37
第三章 滤纸滴漏的基本技术 .....	38
滤纸滴漏的分类 .....	40
单孔 / 偏向浸泡的滤冲式 .....	42
三孔 / 滤冲式 .....	43
单孔 / 圆锥形 / 滤冲式 .....	44
单孔 · 双孔 / 滤冲式 .....	45
滤纸滴漏的特色 .....	46
直接呈现因“烘焙度”不同而产生的味道变化 .....	46
自由随性地“调整浓度” .....	50
滤纸滴漏的萃取器具 .....	52
滤杯 ( Three for ) .....	52
滤杯底部的沟槽大小 .....	52
滤杯内侧的沟槽大小 .....	53
滤杯的角度与形状 .....	53
滤纸 .....	54
咖啡下壶 .....	56
手冲壶 .....	57
完美萃取的三大重点 .....	58
水柱大小 .....	58
热水温度 .....	61
闷蒸 .....	62
滤纸滴漏的基本萃取法 .....	64
关于咖啡豆 .....	64

# 《Caf é Bach滤纸式手冲咖啡萃取》

配合烘焙度的咖啡豆分量 .....	65
注水方法（基本型） .....	66
萃取过程 .....	70
使用单孔滤杯萃取一杯 .....	72
使用单孔滤杯萃取两杯 .....	80
使用双孔滤杯萃取三杯 .....	88
第四章 滤纸滴漏的应用技术 .....	96
三种应用萃取法 .....	98
浓咖啡冲煮萃取法 .....	100
冰咖啡 .....	106
咖啡欧蕾 .....	107
维也纳咖啡 .....	108
淡咖啡冲煮萃取法 .....	109
温和综合咖啡 .....	115
点滴法 .....	116
Schwarzer（施瓦策尔）咖啡 .....	122
【附录】第三章、第四章的补充资料 .....	123

## 《Café Bach滤纸式手冲咖啡萃取》

### 精彩短评

- 1、一个小时看完，适合入门者。田大师没讲多少高深的理论，只是立足自家咖啡店的出品讲了几个实例。从中有两个意外发现：一是使用的水温较低；二是水粉比挺高的，不是说日本人重口味，喜欢喝浓咖啡吗？
  - 2、要不断练习，但有些细节跟师傅说的不一样~
  - 3、实操性强。基本功，常温常新。
  - 4、有点坑爹的书，一页纸就几个字
  - 5、不如多做多喝...
  - 6、日本咖啡大国，咖啡馆自烘自销豆子，手冲技术好到出书，想喝精品手冲除了星巴克复制店找不到靠谱的，没听过现烘豆新鲜豆冲制的。就这样。书不错，看完知道买哪种滤杯和壶合适了。
  - 7、涨姿势~
  - 8、技巧不错，有收获，不过似乎有些地方讲的有些粗糙没有更细的原理分析，很适合于对咖啡的了解已经有一定程度的人。
  - 9、正如众网友所说，干货好少，很像cafe bach的广告宣传册。
- 图片精美，适合入门级阅读。
- 10、厚厚一本，其实正儿八经的内容就一点点。
  - 11、手冲入门
  - 12、入门级小人书，但得承认图挺好看。
  - 13、实际大多数内容都没什么用。水温和水粉比都和我现在差不多（当然我知道大家普遍嫌低）...唯一的收获就是考虑到书中推荐和网上测评，为了我中深烘的豆子们买了一只有田烧的三洋滤杯。
  - 14、读了有几年了
  - 15、昨天在书店翻了一遍今天再试果然香味更足~一要焖煮充分，二要保证滤层一直都在。
  - 16、很不错的一本书。仔细地介绍了滤纸手冲咖啡的制作方法，每一步都图文并茂，注意点也写的很清晰。虽然很多的地方可以清晰地读出作者对自家器皿和咖啡馆的推崇，但完全不会让人有反感。新手的入门必读书！翻译也很不错！
  - 17、3.5。复习一遍
  - 18、【2016年第8本】：书店有这书，简单翻翻，没啥干货，略水...
  - 19、如果需要把咖啡店的书架填满，嗯，这是个不错的选择。内容全是水，完全对不住铜版纸，彩印，价格。长这么大第一次觉得买到一本只有颜值没有内涵的书。当然，后来才发现也算出版社传统吧
- ...
- 20、关键在多操练多思考多总结多调整。
  - 21、越是基础越要温习，内容挺好，简单没废话

# 《Caf é Bach滤纸式手冲咖啡萃取》

## 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)