

《蓝瓶咖啡的匠艺》

图书基本信息

书名：《蓝瓶咖啡的匠艺》

13位ISBN编号：9787508662296

出版时间：2016-7

作者：[美] 詹姆斯·费里曼,[美] 凯特琳·费里曼,[美] 塔拉·杜根

页数：240

译者：梁倩

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

《蓝瓶咖啡的匠艺》

内容概要

作为一本咖啡知识书，《蓝瓶咖啡的匠艺》并不花哨，不以“包罗万象”来使人目眩。本书介绍了有关咖啡的种植、烘焙、冲煮、器材等方面的知识，并附上咖啡简餐的食谱。这些内容皆从“蓝瓶咖啡”创始人多年来的创业经验中总结而出，具有扎实而完备的理论依据。本书把所有蓝瓶咖啡馆日常执行的工作都开诚布公地传递给了读者，内容务实、准确而不失“温度”与趣味性。不论是咖啡文化爱好者、美食爱好者还是咖啡行业专业人员，都能在这本书中找到他们想要的信息。

《蓝瓶咖啡的匠艺》

作者简介

詹姆斯·弗里曼 James Freeman，蓝瓶咖啡公司创始人、所有者。从奥克兰一个小烘焙棚棚起步，数年间已带领“蓝瓶”处于美国咖啡烘焙界领军地位。

凯特琳·弗里曼 Caitlin Freeman，蓝瓶咖啡驻店糕点厨师，旧金山蜜塔蛋糕甜品店长期拥有者。

塔拉·杜根 Tara Duggan，曾任《旧金山纪事报》美食栏的签约作家十年，曾获“最佳报纸专栏”詹姆斯·比尔德基金会奖。

《蓝瓶咖啡的匠艺》

书籍目录

《蓝瓶咖啡的匠艺》

精彩短评

- 1、咖啡和甜品的組合促成了老闆和老闆娘的佳話。
 - 2、咖啡馆主必读。
 - 3、多看看，多了解。在日本火是不是因为风格清新，外来和尚好念经，再者连锁店知名性质？
 - 4、翻译真是太差了。。。书还可以，甜品部分...也许以后用的上。
 - 5、咖啡极客的自白，但每个宣扬热爱咖啡的企业公司，总觉得应该有自己的背弃咖啡的商业模式
 - 6、更像温习咖啡功课，顺带看了看蓝瓶的牛奶咖啡配比。
- 翻译略粗，比如单品咖啡single origin翻成“单源咖啡”，日晒naturals翻成“自然处理”...

《蓝瓶咖啡的匠艺》

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