

《享受咖啡》

图书基本信息

书名：《享受咖啡》

13位ISBN编号：9787518404443

出版时间：2015-5

作者：黄浩辉

页数：151

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

《享受咖啡》

内容概要

书中共四个部分，分别是咖啡-基本篇，介绍咖啡豆的产区，烘焙，研磨以及冲煮咖啡的方法和器具；咖啡-艺术篇，介绍如何保存咖啡，如何拼配咖啡，咖啡拉花的技巧以及在家自制咖啡；咖啡-进阶篇，介绍了咖啡术语的意思，对咖啡的认识误区，如何品鉴咖啡和制作好咖啡的金标准，以及咖啡对健康的帮助；咖啡-咏叹篇，介绍了猫屎咖啡的一些趣闻和作者享受咖啡的乐趣。

作者简介

黄浩辉（又名黄冠桦、咖啡黄）

大名鼎鼎的“咖啡黄”就是黄浩辉，他是一个严肃而有趣的中年男人，亚洲地区著名的咖啡专家，出生于咖啡世家，号称“躺在咖啡豆上长大”

香港荣阳咖啡有限公司董事总经理（1995-2012年）

在香港电视台、电台做过多期咖啡讲解、示范并接受访问

航空杂志《享乐人生Epicurus》专业咖啡撰稿人

香港科技大学——REDBIRD Program 学生训练课程咖啡讲师

法国国际厨皇美食会——金牌会员

法国国际厨皇美食会——蓝带优异之星

第五届中国企业创新优秀人物

书籍目录

咖啡·基本篇

冲煮咖啡方法和器皿

过滤式咖啡漏斗

电动过滤式咖啡机

法式滤压咖啡壶

蒸汽压力过滤式咖啡壶

虹吸壶

比利时虹吸壶

土耳其咖啡

压力咖啡机

咖啡的温度

煮制和喝咖啡的温度

磨咖啡豆的器具

磨碟式电研磨机

刀片式电研磨机

手动式磨豆机

研磨咖啡豆

烘焙咖啡豆

测试咖啡含水率

湿炒法

干炒法

认识咖啡豆

生咖啡豆

咖啡豆分级

咖啡豆产区

咖啡豆的大小

ESPRESSO 基本咖啡

已经烘焙好的咖啡豆

煮制咖啡的方法

一杯咖啡饮品

欧洲式咖啡和美式咖啡的区别

咖啡·艺术篇

打奶泡的技巧

如何保存咖啡

密封瓶保咖啡香气

勿做咖啡刽子手

拼配咖啡的艺术

在家煮咖啡

在家炒咖啡豆

瓦煲煮咖啡

喝得更开心

咖啡·进阶篇

品评咖啡

咖啡豆

研磨度

水质

杯子

《享受咖啡》

煮制好咖啡的5M金标准

M1咖啡豆的拼配

M2咖啡机

M3磨豆机

M4维修保养

M5操作人员

咖啡词汇

咖啡谬误

咖啡与健康

咖啡·咏叹篇

猫屎咖啡

最珍贵的咖啡豆

猫屎咖啡与“曼特宁”咖啡的比较

好东西何惧贵一点

后记

《享受咖啡》

精彩短评

- 1、3.5。文字简练专业，配图也较为精美。只可惜没有太深入的内容。
- 2、读完此书 最大收获就是 把家里的蒸汽式咖啡机断舍离给盆友了~

《享受咖啡》

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