

《咖啡自家烘焙全书》

图书基本信息

书名：《咖啡自家烘焙全书》

13位ISBN编号：9789867863843

10位ISBN编号：9867863844

出版时间：2005.08.25

出版社：積木文化

作者：肯尼斯·戴维兹

页数：301

译者：謝博戎

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

《咖啡自家烘焙全书》

内容概要

本書針對咖啡烘焙演進、咖啡飲用的歷史資料，原作亦替讀者們做了非常精闢的研究與考證，與坊間大多數的咖啡書籍介紹有所區別，是入門者絕對不可錯過的內容！關於咖啡生豆的後段處理法也有略為深入的介紹，相當值得參考。而第六章的調味咖啡做法介紹，在坊間也相當受到歡迎，對於咖啡飲品調製有興趣的朋友，不妨可以照著本書建議的步驟，調出所喜愛的咖啡飲品。此外，針對台灣地區的讀者，本書亦特別增加若干篇幅，讓各位能夠在台灣就可以找到購買所需材料、儀器的相關資料。

《咖啡自家烘焙全书》

作者简介

《咖啡自家烘焙全书》

精彩短评

- 1、烘焙入门
- 2、对于想动手一试的人较有帮助。
- 3、我一直在看
- 4、本书在咖啡界中算得上大名鼎鼎啦。。今天认真的看了，并做好读书笔记。
- 5、我有一本！HOHO
- 6、对烘焙有个大概的了解，观念挺好，专业烘焙上知识不多。
- 7、很客观，什么时候两个咖啡师能客观的心平气和的已共同的结果来理性的交流，也许行业会真正回到以客户为导向的商业本质上面。
- 8、2017第一本。因为是打算买比较专业一点的烘焙机器，所以书里介绍的多种克难式设备与操作指南对我来说意义不大。倒是咖啡豆烘焙科技与文化发展史，品鉴相关知识，以及咖啡产区的介绍，比较详尽有趣。做了笔记，有了收获。
- 9、肯老的咖啡豆烘焙书

《咖啡自家烘焙全书》

精彩书评

- 1、本书在咖啡界中算得上大名鼎鼎啦。。今天认真的看了，并做好读书笔记。开头和结尾很好，适合初入门者，也适当已入门需要提高者。但中间部分，由于过多的介绍烘焙机的类型，自认为可读性较差，毕竟一台烘焙机几千几万元，甚至十几万，不是家庭烘焙爱好者的选择之列。后面部分介绍了咖啡的分类和购买选择，非常地详细，细到让一位入门级别的读者，看完后就能做出自己的选择，强烈推荐给咖啡爱好者阅读。这是一本作者用心去写的书，在快餐式阅读书籍挤满书架的当下，这书可以说是实用加经典。
- 2、跟咖啡大全走的是两个路线其中里边提到的对于意式咖啡品配的内容对我影响很大到现在一直在看,还有的是对咖啡杯测内容的介绍很不错大家可以去看一下的

章节试读

1、《咖啡自家烘焙全书》的笔记-第66页

与品尝有关的词汇

世界各地评鉴咖啡豆特质都会提到：酸度（Acidity）、粘稠度（Body，在华人地区一般称为醇度或是口感）；以及湿香气（Aroma）。

酸度：咖啡的酸度不是酸碱度中的酸性或酸臭味，而是形容一种活泼、明亮的风味表现。咖啡豆缺乏了酸度，就等于没了生命力，尝起来显得空洞乏味。酸度是分辨不同产地咖啡豆的主要依据，像来自葉门的咖啡豆与来自东非地区（如肯亚，辛巴威）的咖啡豆，其酸度特征就有着袭人的果香味以及类似红酒般的质感。将一支咖啡豆烘焙得越深，其酸度就会递减；但是一支酸度本质就很高的咖啡升斗，将其烘深，表现出的则会更多的锐利感以及刺激性口感。

粘稠度/口感：粘稠度其实指的是咖啡汤汁让口腔感受到的重量程度；而口感指的是咖啡汤汁给口腔的质地感觉，像：似黄奶油般的、似砂的、似油脂、滑顺的、单薄的、似水般稀薄的、无油脂感的，或是具涩感的。

湿香气：非常浅度烘焙，湿香气是完全未发展的；在中度到中深度烘焙下，湿香气的表现达到最高峰；在非常深度的烘焙下，湿香气转越单纯并减弱。

复杂度：通常我们无法在第一时间感受完整的咖啡风味，它的表现是一层一层的浮现，而不是一股脑儿地全部同时涌现。复杂度表现在【中度烘焙- > 中深度烘焙- > 一般Espresso式深度烘焙】

深度/层次感（Depth/Dimension）：深度指的是推动咖啡风味世人感受的力道与尾韵的绵长程度。总会有那么一两支令人有着非常深道的，回荡的余味感受；而其他大多数的咖啡豆的风味表现仅在上颚的位置，还不及回味便已消散。

产区风味独特表现/树种风味独特表现/树种风味特征（Origin Distinction/Varietal Distinction/Varietal Character）：但有些咖啡豆完全不具有独特的风味特征，不过这并不意味着它们就是不好的或是无趣的咖啡豆。假使一支各项风味都很强但却又非常均衡，没有特别抢味的风味，那么这类的咖啡豆也许就能称作经典型咖啡。

均衡度（Balance）：指一支酸度虽强，但却又不致太狂放不羁，有实在粘稠度，同时没有具破坏力的缺陷风味出现。

《咖啡自家烘焙全书》

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