

《在家焙煎咖啡》

图书基本信息

书名：《在家焙煎咖啡》

13位ISBN编号：9789575269586

10位ISBN编号：9575269586

出版时间：2010-4

出版社：瑞昇文化事業股份有限公司

作者：天坂治信

页数：111

译者：楊鴻儒

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

《在家焙煎咖啡》

內容概要

本書針對想在家以現有的濾網或小型焙煎機來享受焙煎咖啡的人，以及希望今後動手焙煎咖啡的人，介紹專家的秘訣。

除介紹如何使用和專家營業時用的焙煎的機器一樣原理的濾網來焙煎之外，同樣地，也介紹使用小型簡易焙煎機能經常做到的高水準焙煎的要點所在。

只要各位能把這些秘訣與要點付諸實行，就能在自宅品嚐美味的咖啡，而展露笑顏。

《在家焙煎咖啡》

作者簡介

天坂信治 1951年2月生於東京。高中畢業後踏入喫茶業界。在銀座、池袋、神田等喫茶店擔任酒保，之後任職於中型焙煎業者，學習用普爾帕特焙煎機來焙煎，30歲時在淺草橋開設出售咖啡豆的店WILD咖啡。5年後又開設上板橋店，7年後在高島平興建兼自住的焙煎工廠，設置10kg與15kg的焙煎機。自2001年起開始在網上販售生豆與焙煎機，自2004年起開辦濾網焙煎教室，致力於家庭式焙煎至今。

《在家焙煎咖啡》

書籍目錄

以在家焙煎來增添咖啡的魅力.....	002
不論是用小型焙煎機還是濾網，都能焙煎出專家級的咖啡.....	006
焙煎咖啡的流程.....	008
首先，使用小型焙煎機來學習焙煎咖啡的基本方法.....	009
以300g焙煎機處理都會式焙煎瓜地馬拉豆.....	011
以濾網焙煎器處理法式焙煎瓜地馬拉都.....	020
咖啡豆圖鑒.....	030
混合的基礎.....	043
萃取（沖泡）剛焙煎好的咖啡.....	046
使焙煎時的條件保持一定以重現高明的焙煎.....	050
備件資料記錄單.....	054
焙煎咖啡Q&A.....	055
保存法Q&A.....	056
生豆Q&A.....	060
焙煎Q&A.....	070
混合Q&A.....	106
結語.....	111

《在家焙煎咖啡》

编辑推荐

1、認識咖啡的基礎 由咖啡種類、產地、特性到焙煎咖啡所需的器具，皆有詳細的介紹。讓你重新開始認識咖啡。 2、咖啡煎焙問題Q&A 書中列出了各式各樣的咖啡疑問，不論是咖啡焙煎的時間、方法，或者有無替代工具，想要知道的疑問，就請翻閱問題Q&A！

《在家焙煎咖啡》

精彩短评

- 1、非常实用的家用烘焙法
- 2、特有名詞的翻譯和現行通用的翻譯有出入，懷疑譯者不是業內人。

《在家焙煎咖啡》

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