

# 《咖啡图鉴》

## 图书基本信息

书名：《咖啡图鉴》

13位ISBN编号：9787122089243

10位ISBN编号：712208924X

出版时间：2011-1

出版社：化学工业

作者：王金豹

页数：154

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)

## 内容概要

《咖啡图鉴:咖啡全程学习指南》介绍了咖啡师职业；咖啡文化；制作咖啡常用设备和器具；咖啡的起源、分布；咖啡豆的分类、分辨、采摘、烘焙、研磨、选购与存储；热咖啡的冲泡，包括滤纸式冲泡法、滤布式冲泡法、比利时皇家咖啡壶冲泡法；热咖啡的冲煮，包括虹吸式咖啡冲煮法、土耳其咖啡冲煮；冰咖啡的冲调，包括法兰绒式手冲冰咖啡、荷兰水滴式冰酿咖啡等；意式咖啡的冲调及奶泡的制作；咖啡拉花、奶油的制作；多种经典咖啡的调制等。为方便读者即学即用，内容设置了具体的操作步骤，穿插了大量图片。全书条理清晰，内容专业、实用、严谨，既是咖啡师必备学习教材，又是咖啡爱好者的入门学习资料。

## 作者简介

王金豹 餐饮管理专业出身，中国著名咖啡培训讲师，曾在意大利潜心修习咖啡。现致力于咖啡文化推广，创办了“意浓世界咖啡”品牌。

## 书籍目录

PART 1 咖啡的前世今生第一章 咖啡树/2第一节 咖啡树的种植条件/3第二节 咖啡树的种类/4第二章 咖啡豆的采摘、加工与挑选/6第一节 咖啡豆的主要成分/6第二节 采摘咖啡豆/8第三节 加工咖啡豆/8第四节 挑选咖啡豆/10第五节 咖啡豆的不同分类/12第三章 咖啡豆的烘焙/15第一节 何谓咖啡烘焙/15第二节 咖啡烘焙分类/16第三节 手工烘焙方法/19第四节 烘焙机烘焙/22第五节 烘焙机烘焙阶段/24第四章 不同产地咖啡的不同特征/26第一节 南美洲咖啡/27第二节 北美洲咖啡/28第三节 非洲咖啡/31第四节 亚洲咖啡/34第五节 澳大利亚及太平洋边缘地区咖啡/36PART 2 咖啡的选豆与研磨第五章 咖啡豆的研磨/40第一节 磨豆机/41第二节 研磨咖啡的四个阶段/44第六章 咖啡豆的选购/45第一节 如何选购生豆/45第二节 如何选购熟豆/47第七章 咖啡豆的储存与包装/49第一节 生豆的储存/49第二节 熟豆的储存/50第三节 咖啡豆的包装/50第八章 咖啡用具和辅助材料/52第一节 咖啡机/52第二节 制作咖啡的常用器具/53第三节 咖啡杯/55第四节 制作咖啡的辅助材料/57PART 3 咖啡的冲煮与调制第九章 咖啡的冲泡/64第一节 热咖啡的冲泡/64第二节 热咖啡的冲煮/70第三节 冰滴式冲调/79第十章 意式咖啡/81第一节 浓缩咖啡的制作/81第二节 奶泡的制作/84第三节 咖啡拉花/87第四节 意式咖啡的调制/91第十一章 经典咖啡的调制/97第一节 单品咖啡制作/97第二节 花式热咖啡制作/100第三节 花式冰咖啡制作/105第四节 鸡尾酒咖啡制作/112第五节 12星座咖啡制作/115第十二章 其他饮品的调制/118第一节 鸡尾酒的制作/118第二节 奶昔的制作/122第三节 冰激凌的制作/126第四节 冰沙/127PART 4 咖啡的品鉴与健康第十三章 如何品评咖啡/130第一节 品饮咖啡的技巧/130第二节 咖啡的专业品评/132第三节 品评咖啡时应注意的事项/135第十四章 不可不知的咖啡礼仪/136第一节 喝咖啡的方式/136第二节 各国喝咖啡的习惯/139第十五章 咖啡与健康/142第一节 咖啡的保健功效/142第二节 咖啡与瘦身、美容/145第三节 喝咖啡的禁忌/147第四节 哪些人不宜喝咖啡/148附录：咖啡发展简史/150参考文献/154

## 章节摘录

据说，咖啡树的种类有500多种，而主要的咖啡树有三种，即：阿拉比卡、罗布斯塔、利比里亚。真正具有商业价值而且被大量栽种的只有两种！一种是阿拉比卡种，其产量占全世界咖啡产量的70%，世界著名的蓝山咖啡、摩卡咖啡等，几乎全是阿拉比卡种。另一种是罗布斯塔种，原产地在非洲的刚果，其产量约占全世界咖啡产量的20%~30%。阿拉比卡种（Arabica）阿拉比卡种咖啡又称阿拉伯咖啡，多产于中南美洲热带地区，如中南美诸国、肯尼亚、坦桑尼亚等。种植在海拔900~2000米，咖啡因含量1.1%~1.7%，豆形为椭圆形，中间沟槽呈S形。与罗布斯塔种相比，豆形较小，苦味和色味少些，其原种产豆约占全世界产量创，32/3，价格较高。好的阿拉比卡原种豆不但颗粒大小一致，且也带有光泽，颜色也均匀，生豆的香味也很独特。可用来作纯咖啡，也可用来作混合用。罗布斯塔种（Robusta）罗布斯塔咖啡树原产地和主产地在非洲中西部及东部的马达加斯加岛，以及亚洲的印度尼西亚，其产量约占全世界产量的20%~30%。罗布斯塔咖啡树适合种植于海拔500米以下的低地，对环境的适应性极强，能够抵抗恶劣气候，抗拒病虫害侵害，在整地、除草、剪枝时也不需要太多人工照顾，可以任其在野外生长。但是其成品味道比阿拉比卡种显得苦涩，咖啡因的含量也比较高，品质也很好，多用来制作速溶咖啡。罗布斯塔咖啡豆豆形为圆形，中间沟槽呈直线，与阿拉比卡相比，豆形较大。罗布斯塔种原种则栽种在低地且高温多湿的地方，如马达加斯加岛、科特迪瓦等。罗布斯塔咖啡收成量较多，价格也较低廉，但苦味较强，香气不佳，所以不适合拿来作纯咖啡用。 .....

## 精彩短评

- 1、印刷好漂亮，看着就很有食欲
- 2、浏览。
- 3、朋友点名要这本，很不错
- 4、看起来好像内容挺全面的，其实都是胡拼乱凑的，很多都是重复或是矛盾的，整个就是一本骗钱的烂书。
- 5、有意思的书，很轻松！
- 6、很好的咖啡书
- 7、外表精美，书的纸质一般，图不是很清晰  
写的内容觉得很空虚 没什么实质的东西  
介绍的也不多 不够详细
- 8、夜晚YY系列
- 9、学会了不少咖啡的做法，好书，值得推介。
- 10、无论从初学者还是一种文化的接受，都是很好的书，强烈推荐！！！我完全不懂咖啡，但是读了之后，绝对是自己想要的那种咖啡学习书籍！
- 11、面面俱到，蜻蜓点水，连做冰淇淋都写上了！可以看做咖啡馆老板必备知识大纲，嘿嘿。图片配的不全，纸也太差了，叫图鉴名不副实了。
- 12、aaaaaa
- 13、咖啡知识，买来简单翻了翻
- 14、树是我想要的那种，很符合我的要求，不错不错哦
- 15、入门级，极力推荐！
- 16、028coffee，成都咖啡专家，

文老师，本书可以四点五分吧。写得还好

文老师博客，欢迎同行交流。

- 17、书的质量很好，是正品，喜欢
- 18、有些失望，内容不够详细，感觉这本书有点失败
- 19、喔
- 20、个人对于咖啡的喜爱，或许只是单纯的喜爱，对于专业知识还是有些欠缺。努力吧
- 21、咖啡文化；制作咖啡常用设备和器具；咖啡的起源、分布；咖啡豆的分类、分辩、采摘、烘焙、研磨、选购与存储；热咖啡的冲泡，包括滤纸式冲泡法、滤布式冲泡法、比利时皇家咖啡壶冲泡法；热咖啡的冲煮，包括虹吸式咖啡冲煮法、土耳其咖啡冲煮；冰咖啡的冲调，包括法兰绒式手冲冰咖啡、荷兰水滴式冰酿咖啡等；意式咖啡的冲调及奶泡的制作；咖啡拉花、奶油的制作；多种经典咖啡的调制等。为方便读者即学即用，内容设置了具体的操作步骤，穿插了大量图片。全书条理清晰，内容专业、实用、严谨，
- 22、书的内容很泛泛，不是很实用，配图也不够精美，如果想要学习的话不建议买
- 23、还是比较基础长知识的。但介绍蓝山咖啡的时候没提到UCC，上次看的另一本说UCC的蓝山正宗的，到底是啥。
- 24、入门学习
- 25、零基础入门书籍
- 26、本书图文并茂 不错 物流也很给力 赞一个
- 27、有些差！！
- 28、可以作为入门书籍看看，还是不错D！！
- 29、很实用,拿来当教材用.
- 30、作者对咖啡所知不多
- 31、有让我认识咖啡的种类，不过还没看完，挺喜欢的
- 32、还是满不错的、

33、书不错，印刷也蛮漂亮的

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)