

《最·咖啡》

图书基本信息

书名：《最·咖啡》

13位ISBN编号：9787122118684

10位ISBN编号：7122118681

出版时间：2011-9

出版社：化学工业出版社

作者：金银志

页数：121

译者：李小晨

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

《最·咖啡》

内容概要

作者简介

金银志

一路努力而来，从临时工成长为职员、经理、店长再到顾问。

咖啡师资格考试监考官，韩国咖啡师大奖赛（KBC）委员、主持，在月刊《咖啡》连载文章《drip coffee不在话下》。现主攻GUSTO COFFEE教育，负责韩国咖啡教育中心咖啡师master班及Latte Art、Hand Drip课程。

大峙洞CAFE社长

书籍目录

作者语

制作咖啡前需要准备的东西

摩卡壶的使用方法

浓缩咖啡机的使用方法

提取浓缩咖啡的各种方法

Coffee for Base

咖啡的心脏，浓缩咖啡

浓缩咖啡 献给了解咖啡本质的人

芮斯崔朵 让人愉悦的酸味

润戈 稍有苦涩的后味

双倍浓缩咖啡 双份浓缩咖啡

浓缩咖啡玛琪雅朵 细柔中略带浓郁的味道

浓缩咖啡康宝蓝 浓缩咖啡与奶油的绝妙组合

浓缩咖啡达万特 最符合自身口味的Davant 咖啡

浓缩冰咖啡 一点点涩与苦的融合

浓缩巧克力咖啡 巧克力和浓缩咖啡的幻想组合

Coffee for Beginner

初学者也能学会的简单咖啡

美式咖啡 在浓缩咖啡中加水而来的淡咖啡

维也纳咖啡 甜苦且柔和的三种味道

咖啡拿铁 牛奶与咖啡的融合

卡布奇诺 覆盖着丰富牛奶泡沫的咖啡

咖啡摩卡 咖啡和巧克力牛奶的组合

美式冰咖啡 冰爽的口感

维也纳冰咖啡 清爽柔和的奶油咖啡

冰咖啡拿铁 凉爽愉悦的咖啡拿铁

冰卡布奇诺 凉冰冰的牛奶泡沫之下浓郁的咖啡味

冰咖啡摩卡 适合在酷夏品尝的香甜巧克力咖啡

Coffee for Mania

咖啡爱好者们喜爱的咖啡

摩卡奇诺 满满加入巧克力酱的卡布奇诺

焦糖咖啡 香甜浓郁的味道 解压专用咖啡

焦糖玛琪雅朵 咖啡店中最热卖的咖啡

咖啡白巧克力摩卡 适合在酷夏品尝的香甜巧克力咖啡

冰焦糖咖啡 焦糖充分溶化后味道更加非凡

冰焦糖玛琪雅朵 蜂蜜水一般的解酒用咖啡

摩卡法布其诺 牛奶、巧克力、冰块的重奏

Coffee for Master

咖啡高手们喜爱的特殊咖啡

爱馥卡朵 冰激凌上的浓缩咖啡

爱尔兰咖啡 在家中能够喝到的鸡尾酒咖啡

咖啡果冻 用勺子舀着吃的乐趣

咖啡可乐 加入可乐的碳酸咖啡

百利甜咖啡 有着咖啡香气的酒

咖啡酒 可以让人沉醉的白兰地咖啡

薄荷巧克力咖啡拿铁 清爽的薄荷味巧克力咖啡

冰红薯玛琪雅朵 一杯就十分满足的红薯味咖啡

Coffee for What

了解之后更美味

努瓦克咖啡 从猫的排泄物中得到的咖啡

低因咖啡 去除咖啡因的减肥咖啡

有机咖啡 健康时代的健康咖啡

公平贸易咖啡 帮助第三世界国家的小小实践

Coffee for Bean

通过原产地了解咖啡

肯尼亚 酸味、酒味、水果味的三合一

肯尼亚 AA 强烈的味道浓郁的香气

肯尼亚 皮伯利 有着强大魅力的咖啡香精

肯尼亚 塔图 AA 农场的味道

埃塞俄比亚 大自然与野生孕育的咖啡

埃塞俄比亚 哈拉 用承载祝福的果实制作的咖啡

埃塞俄比亚 耶加契夫 馥郁花香的咖啡

埃塞俄比亚 锡达莫 G2 带有深沉男性气息的咖啡

坦桑尼亚 干练温柔的咖啡绅士

坦桑尼亚 AA 乞力马扎罗咖啡

印度尼西亚 绝佳环境下生产的咖啡

印度尼西亚 爪哇 略酸的巧克力味咖啡

印度尼西亚 苏门答腊岛 曼特宁 醇度高的咖啡

印度尼西亚 苏拉威西 托拿加 Arabica的最高峰

哥伦比亚 美味的顶级咖啡

哥伦比亚 苏帕摩 初次遇到的丝柔咖啡

巴西 桑托斯No.2 中性感十足的巴西代表咖啡

墨西哥 阿尔图拉 最后一口回味无穷的咖啡

也门 摩卡 马塔里 梵高钟爱的黑巧克力味咖啡

牙买加 蓝山 咖啡之王

夏威夷 科纳 马克·吐温极力称赞的咖啡

印度 季风 马拉巴 AA 自然发酵的咖啡

附录

有关咖啡的五种常识

决定咖啡味道的条件

咖啡用语

章节摘录

版权页：插图：公平贸易咖啡是指不经过其他国家的企业或者中间商人直接从第三世界国家的种植咖啡的农民手中以合理的价格购买到的咖啡。大部分咖啡除了那些大规模的农场外必定是由那些贫困国家的小作农生产的。但是大企业和中间商以低价购入又以高价卖出，从中赚取暴利，这是一种持续不断的榨取，第三世界国家正是因此才一直无法摆脱贫困。由此才产生了公平贸易咖啡，也就是生产者和消费者直接交易，对最低价格进行限制，并通过长期合作来帮助生产者取得经济效益。所以这种咖啡与其他咖啡并不是香气和味道上的区别，而是交易方法上的不同。现如今5000元的咖啡连10元都到不了生产者手中，为了改变这种现状，交易人开始从第三世界生产者手中以适当的价格直接购入原豆，然后卖给消费者。

精彩短评

- 1、介绍太简单了，图片一张就占差不多一页，没有太实质的文字，也没有很具体斟酌的做法，有点失望
- 2、个人认为是很实用的起步书，简洁实用，对意式几款经典的咖啡的介绍比较明白。读完这个可以很自然地过度到其他更专业咖啡书里去，也能明白花式咖啡的基础；不想再深入的也基本可以应付咖啡厅的点单了（知道几款经典的意式咖啡里面究竟有什么东西，是什么样的配比，比如摩卡是巧克力+浓缩咖啡+奶+奶油顶.....）。个人意见，仅供参考。
- 3、图片诱人，内容简单易懂，出门路上带着看很方便，可以放在包包里
- 4、随身带着，抽空的时候看看挺好。图很漂亮，看了之后让人有想喝咖啡的冲动耶，还有配方，可以尝试在家自己制作。挺实用的。
- 5、太小了。。而且很薄。
- 6、适合入门的爱好者
- 7、不错很喜欢就等着学会了在家享受了啊
- 8、内容涉及不深，但是也是有启发的
- 9、比实际想的要薄，内容还好
- 10、原来意式咖啡有这么多种，牛奶与咖啡，各种原豆都比例的改变左右着咖啡的味道与气息，愈来愈喜欢咖啡了。
- 11、还行吧，可以学到些东西
- 12、这本书主要介绍咖啡品种，是我想要的，都是彩页！
- 13、拿到手随手翻看了一下，是本不错的书，适合喜欢咖啡，对咖啡知识有兴趣的初学者~
- 14、作者很有名，书印刷超好
- 15、适合我这样的咖啡爱好者
- 16、就是这本书，让我知道了喝浓缩咖啡，是要喝不加奶和糖的纯咖啡。
- 17、很好的一本书，非常非常不错，强烈推荐
- 18、介绍咖啡很全面
- 19、书页内容不错，不像其他介绍咖啡的比较生涩，这本书不错。推荐
- 20、看着书很舒服啊
- 21、不能说很全面，至少可以让你成为一个比较懂咖啡的人。
- 22、[这是我买到的最让人失望的书，书小得离奇，一面一图，有的干脆什么也没有，两面和着只有一标题，用一句只有咖啡师才知道的秘籍来忽悠人，没有实质的内容，更没有任何专业的知识可言。想学点东西的人千万不要买。能退不？
- 23、还可以的，花式咖啡
- 24、只能说入门的读都觉得木有太大帮助，还凑合吧，看看玩
- 25、内容比较全面，适合对咖啡，咖啡饮品有兴趣想进一步了解的朋友，做为生活常识还挺好的。
- 26、正在看中，学习中
- 27、此书可以在家搞小资用
- 28、太好看了！写的都是咖啡爱好者想知道的咖啡。有新意！
- 29、喜欢咖啡的人很适合
- 30、之前买了最·鸡尾酒看了。觉得很不错。所以就买了这套书的其他两本。多了解一些知识，让生活多一些悠闲的乐趣。
- 31、内容单薄了些，有些咖啡品种的译法和通行的有些不同，开本也小了些。
- 32、品种介绍很全面
- 33、翻了一下，介绍的还是很详细的~！
- 34、印刷精美，翻越舒适，内容一般。
- 35、各种花式咖啡的做法，自己在家喝的话大都用不上，作为了解吧
- 36、不是我想要的书，感觉不好，内容也不行。购买失误
- 37、书店翻完。书的封面和纸质图片都很好，但内容无重点，无趣味，无文化，无深度，只有一些制作咖啡的简单教程。

《最·咖啡》

- 38、适合没事喜欢自己折腾花式咖啡的人，嘿嘿
- 39、很不错的小册子，一本介绍很多咖啡的书本。翻着，很不错~
- 40、图文并茂，咖啡入门之书
- 41、书很小巧，精致，内容也不错
- 42、下午不忙时翻店里的书，这本对各种咖啡的做法和口味有个大概的介绍，入门级。
- 43、我喜欢咖啡
- 44、这本书主要是咖啡店通常都会有的那些咖啡的简单介绍，没什么专业知识可言
- 45、咖啡入门一本通
- 46、小巧，简洁。
- 47、当当送货速度还是蛮快的，但是这本不是我想要的书。比较小的一本书，不厚，路上带着看比较方便。看目录以为这本书比较适合，但书中内容不是我想要的。对于我这个咖啡新手而言，更想要那种系统介绍咖啡豆种类、咖啡品种之类的书。这本更倾向于各种咖啡的做法。目前而言此书作用不大。
- 48、要是在用法方面再详细一点就好了
- 49、印刷还是不错的。
- 50、书不错，图也很好，内容稍显简单，但还是很不错的书
- 51、本人喜欢自己煮咖啡，有帮助
- 52、朋友看了很久，觉得挺好玩的
- 53、挺好的~但比较偏重于个人理解~推荐咖啡馆内常备~我本身作开咖啡店的~看到此书在店内阅读率蛮高的~蛮受顾客欢迎~
- 54、内容还行，但是也是一种很基础和概念的参考而已，学做咖啡的话，买不买这种书基本不影响，上论坛看更实在
- 55、细细道来咖啡的制作，实用。
- 56、现实的生活调料~
- 57、喜爱咖啡的人值得看一看！
- 58、个人感觉不怎么样，又小又贵
- 59、看了就想去尝尝
- 60、对菜鸟级的本人受益多多

章节试读

1、《最·咖啡》的笔记-第1页

咖啡制作方法介绍

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