

<<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

出版单位：化学工业

作者：王金豹

页数：154

字数：193000

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：<http://www.tushu007.com>

<<咖啡图鉴>>

内容概要

本书介绍了咖啡师职业；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，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 咖啡的前世今生 第一章 咖啡树 第一节 咖啡树的种植条件 第二节 咖啡树的种类 第二章 咖啡豆的采摘、加工与挑选 第一节 咖啡豆的主要成分 第二节 采摘咖啡豆 第三节 加工咖啡豆 第四节 挑选咖啡豆 第五节 咖啡豆的不同分类 第三章 咖啡豆的烘焙 第一节 何谓咖啡烘焙 第二节 咖啡烘焙分类 第三节 手工烘焙方法 第四节 烘焙机烘焙 第五节 烘焙机烘焙阶段 第四章 不同产地咖啡的不同特征 第一节 南美洲咖啡 第二节 北美洲咖啡 第三节 非洲咖啡 第四节 亚洲咖啡 第五节 澳大利亚及太平洋边缘地区咖啡PART 咖啡的选豆与研磨 第五章 咖啡豆的研磨 第一节 磨豆机 第二节 研磨咖啡的四个阶段 第六章 咖啡豆的选购 第一节 如何选购生豆 第二节 如何选购熟豆 第七章 咖啡豆的储存与包装 第一节 生豆的储存 第二节 熟豆的储存 第三节 咖啡豆的包装 第八章 咖啡用具和辅助材料 第一节 咖啡机 第二节 制作咖啡的常用器具 第三节 咖啡杯 第四节 制作咖啡的辅助材料PART 咖啡的冲煮与调制 第九章 咖啡的冲泡 第一节 热咖啡的冲泡 第二节 热咖啡的冲煮 第三节 冰滴式冲调 第十章 意式咖啡 第一节 浓缩咖啡的制作 第二节 奶泡的制作 第三节 咖啡拉花 第四节 意式咖啡的调制 第十一章 经典咖啡的调制 第一节 单品咖啡制作 第二节 花式热咖啡制作 第三节 花式冰咖啡制作 第四节 鸡尾酒咖啡制作 第五节 星座咖啡制作 第十二章 其他饮品的调制 第一节 鸡尾酒的制作 第二节 奶昔的制作 第三节 冰激凌的制作 第四节 冰沙PART 咖啡的品鉴与健康 第十三章 如何品评咖啡 第一节 品饮咖啡的技巧 第二节 咖啡的专业品评 第三节 品评咖啡时应注意的事项 第十四章 不可不知的咖啡礼仪 第一节 喝咖啡的方式 第二节 各国喝咖啡的习惯 第十五章 咖啡与健康 第一节 咖啡的保健功效 第二节 咖啡与瘦身、美容 第三节 喝咖啡的禁忌 第四节 哪些人不宜喝咖啡附录：咖啡发展简史参考文献

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，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。

.....

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:<http://www.tushu007.com>