

<<浓情蜜意花式咖啡>>

图书基本信息

书名：<<浓情蜜意花式咖啡>>

13位ISBN编号：9787543686786

10位ISBN编号：7543686783

出版时间：2012-9

出版时间：青岛出版社

作者：王森 编

页数：202

字数：100000

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>

<<浓情蜜意花式咖啡>>

内容概要

本书分如下四个部分，第一基础知识部分包含咖啡的礼仪文化、咖啡工具材料、咖啡的基本冲泡法、咖啡的萃取技巧、牛奶泡沫的制作方法等，第二基础操作部分包含各类拉花技巧，第三是多款热咖啡、冰咖啡的制作方法，第四部分则是近百款的花式咖啡造型欣赏。

<<浓情蜜意花式咖啡>>

作者简介

作者王森，作为中国第一家专业西点学校的创办人，他将西点技术最大化的运用到了市场。他已从事西点技术研发20年，教学培养了数万名学员，学员来自亚洲各地。他已经出版几十本专业书籍及光盘。

<<浓情蜜意花式咖啡>>

书籍目录

第一章 与咖啡相遇

咖啡文化与礼仪

咖啡的起源及传播

咖啡的品鉴

咖啡的风味

喝咖啡的人群

喝咖啡的礼仪

喝咖啡的好处

咖啡工具 & 材料

咖啡工具

咖啡材料

调制咖啡基本流程

咖啡豆的烘焙 (调制咖啡技法1)

咖啡豆的研磨 (调制咖啡技法2)

手工磨豆

电动磨豆

咖啡豆研磨程度

7种咖啡冲泡法 (调制咖啡技法3)

滤纸冲泡法

法兰绒滤网冲泡法

虹吸式咖啡壶冲泡法

比利时皇家咖啡壶冲泡法

荷兰水滴式冰咖啡的冲泡法

伊美利克冲泡法

摩卡壶冲泡法

浓缩咖啡的萃取 (调制咖啡技法4)

浓缩咖啡的萃取技巧

小结: 浓缩咖啡萃取问题及解决方案

奶泡的制作 (调制咖啡技法5)

使用发泡壶制作奶泡

使用蒸汽管制作奶泡

打发鲜奶油 (调制咖啡技法6)

第二章 调味咖啡

热咖啡类

美式咖啡

皇家咖啡

康宝蓝咖啡

爱尔兰咖啡

热咖啡拿铁

卡布奇诺

热咖啡摩卡

君度橙酒咖啡

玛琪雅朵

贝里诗咖啡

炼乳咖啡

<<浓情蜜意花式咖啡>>

草莓咖啡
香橙微醺咖啡
黑骑士摩卡咖啡
白色恋人咖啡
维也纳咖啡
玉米咖啡
咖啡奶昔
榛果香草咖啡
冰咖啡类
欧蕾冰咖啡
皇家意式冰咖啡
玫瑰情怀咖啡
绿茶冰咖啡
魔力咖啡
焦糖玛奇朵冰咖啡
脆皮棉花糖拿铁
冲绳红糖冰咖啡
冰玫瑰拿铁
香蕉冰咖啡
香橘冰咖啡
酸奶冰咖啡
黑骑士摩卡冰咖啡
草莓巧克力冰咖啡
绿薄荷咖啡
榛果冰咖啡
蜂蜜茶咖啡
第三章 花式咖啡
第四章 咖啡造型欣赏

<<浓情蜜意花式咖啡>>

章节摘录

版权页： 插图：

<<浓情蜜意花式咖啡>>

编辑推荐

《浓情蜜意花式咖啡》由多位经过中国台湾咖啡大师大赛、中国台北创意咖啡大赛洗礼的咖啡达人冠军，从基本操作到创意演示，为您毫不保留地揭露独门配方、秘诀，您可以轻松在咖啡里玩出创意，在家打造一个属于自己的咖啡角落。

<<浓情蜜意花式咖啡>>

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