

<<精选咖啡>>

图书基本信息

书名：<<精选咖啡>>

13位ISBN编号：9787563718153

10位ISBN编号：756371815X

出版时间：2013-3

出版时间：旅游教育出版社

作者：柯明川 著，廖家威 摄

页数：201

字数：160000

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>

<<精选咖啡>>

前言

开启一条咖啡“道” 外表看起来差异不大的咖啡豆，在暗褐色的外表下，到底隐藏了多少不为人知的秘密？

掀开一页咖啡史，洋洋洒洒各种学说研究，经常搅得人眼花缭乱，越看越糊涂。一些专有名词，以及莫衷一是的说法，更让有心想摸透咖啡何以具有如此神奇魅力的人，始终不得其门而入。

喜欢咖啡的人，会对咖啡产生严重耽溺的依赖感。他们不能一日没有咖啡，更无法忍受喝到不对味的咖啡。

喝到一杯真正的好咖啡，是一种幸福，所以值得细细品味、苦苦追求。而好咖啡的定义，绝对不只是闻起来香而已，它所供应的绝对是一种完全满足的感受；从眼、鼻、口、喉，一路到胃，甚至最终排出人体的过程，每一个环节都必须发挥好咖啡的特色，才能真正让人透过咖啡，得以重新酝酿心情、浸泡思绪，然后脱颖而出，找到新生的出口和喜悦。

随着醇浓的咖啡香，所有的好心情也将感染周遭的每件事务。这就是精选咖啡所追求的崇高境界！

所以，必须认识所谓的精选咖啡，才能品尝出地道的咖啡真味！

本书作者柯明川先生目前在金融界担任高级经理人的职位，本身既不卖咖啡，也不做咖啡豆生意。但是，他绝对是个十足喜欢喝精选咖啡的标；佳咖啡迷。

基于对咖啡的热爱，他利用在美攻读硕士学位之便，到处搜集相关咖啡知识，甚至亲自到各贩卖顶级咖啡豆的咖啡专卖店，以及生产精选咖啡的庄园咖啡园去取经。

回到台湾后，又利用公余之暇，两度赴美学习咖啡的专业知识与烘焙的技术。

借由实地采访和研究后，终于获得许多外行人无法参透的咖啡内涵。

最重要的是，他以一个业外人的角色，为读者秉持最客观、公正的立场，将各种正反优劣意见，以极为平实的角度呈现出来。

不管是为进阶考虑，或是为从事更专业的咖啡业者进修之用，这本《精选咖啡》，深入浅出地把咖啡的原始精神一一披露，希望读者透过一个有心追求咖啡真情的咖啡迷，找到一条属于自己亟于了解的咖啡“道”。

陈照旗

<<精选咖啡>>

内容概要

柯明川编写的《精选咖啡(第2版)》是成为咖啡专家的第一本书。

《精选咖啡(第2版)》将告诉我们：

咖啡不只是一种浪漫的艺术，更是一门严谨的科学。

必须认识精选咖啡，才能真正品尝出咖啡的原始香味。

从种植、采收、洗选、烘焙到冲煮的每一个环节，都必须充分掌握好咖啡的特色，才能真正让人通过一杯精选咖啡，重新酝酿心情、浸泡思绪，然后脱颖而出，找到新生的出口和喜悦。

<<精选咖啡>>

作者简介

柯明川
金融界高级经理人。

20多年来始终深爱咖啡，是喜欢喝精选咖啡的标准咖啡迷。

<<精选咖啡>>

书籍目录

第一章 什么是精选咖啡

- 精选咖啡的起源
- 精选咖啡的意义
- 人类本来都喝精选咖啡
- 精选咖啡的百年长夜
- 精选咖啡的曙光

第二章 精选咖啡的血统与品种

- 咖啡的血统
- 精选咖啡的主要品种
- 阿拉比卡豆与罗布斯塔豆的比较
- 咖啡树
- 叶、花与果实
- 种子——咖啡豆

第三章 生豆的处理

- 采收
- 处理
- 日晒法
- 水洗法
- 半洗式或半干式

第四章 咖啡豆的分级

- 为什么要分级
- 分级是重要指标而非唯一指标
- 分级的方法

第五章 陈年咖啡与庄园咖啡

- 陈年咖啡
- 庄园咖啡

第六章 精选咖啡的烘焙方法

- 发现烘焙
- 烘焙的工具——烘焙机
- 烘焙是什么
- 为何会有爆裂声
- 烘焙所造成的变化
- 烘焙的程度
- 精选咖啡与商业咖啡的烘焙有何不同
- 温度时间比的曲线烘焙法

第七章 新鲜才是精选咖啡

- 二氧化碳的作用
- 内部烘焙还在进行中
- 谁在破坏咖啡的新鲜
- 如何保存咖啡豆
- 咖啡豆烘焙DIY

第八章 精选咖啡的研磨

- 精选咖啡研磨的基本原则
- 螺旋桨式磨豆机
- 手动式磨豆机

<<精选咖啡>>

锯齿式磨豆机

研磨度

专家使用筛网管理研磨的质量

第九章 如何冲煮一杯好咖啡

萃取香醇的艺术

新鲜是好咖啡的基本定律

水与咖啡

咖啡的冲煮工具

滴滤杯

电动式咖啡壶

滤压壶

塞风壶

摩卡壶

浓缩咖啡机

第十章 意大利式浓缩咖啡

什么是Espresso

Espresso是20世纪的咖啡革命

如何选购家用浓缩咖啡机

如何冲煮Espresso

Crema是Espresso成败的重要指标

Espresso的成功要诀

正确的填压方法

Espresso料理

如何制作牛奶泡沫

第十一章 各国咖啡豆

亚洲

非洲

美洲

大洋洲

寻找一杯有幸福感的好咖啡

附录：咖啡玩家网站

<<精选咖啡>>

章节摘录

版权页：插图：采收后的果实一定要立刻进入处理程序，否则会开始发酵，使咖啡豆产生异味。处理的方法有“日晒法”（Sun—Dry）与“水洗法”（Washing）两种，这两种方法会造成不同的风味。

日晒法的豆子有完整的自然醇味（FullBody）、温柔的香气（Mild Aroma）与较多的胶质；水洗法则有不错的醇味、高度的香气和活泼的酸味。

醇味是浓缩咖啡（Espresso）的重要条件，会产生如酒般浓烈的香醇与滑润的感觉，浓缩咖啡的爱好者可加重日晒法豆子的分量；水洗法的豆子干净如清澈的风铃，因较少杂味，适合滤泡式咖啡煮法。另外，水洗豆有不错的酸味，是浓缩咖啡里甜味的来源。

为什么会有两种处理方法？

咖啡最早是从阿拉伯半岛开始种植的，那里气候干燥，旱季、雨季分明，所以采用日晒法，充分利用当地的阳光。

但是各国的条件不同，日晒法无法适用于每个地方，因此才有水洗法的出现。

赤道地区全年都在下雨，因此大多采用水洗法；亚热带地区则因旱季与雨季相当分明，有许多农场采用日晒法，例如台湾地区花莲县的舞鹤一带恰好是北回归线经过之处，当地曾经种植咖啡，农人便是采用日晒法，利用东台湾的阳光来曝晒咖啡豆，颇令人怀念。

水洗法需要很多的水，而且水质要好，否则所得的咖啡不会好喝。

因此，水资源丰富的地方才有可能采用水洗法。

<<精选咖啡>>

编辑推荐

能喝到一杯心中期盼的好咖啡，是一种幸福，值得苦心追求。而好咖啡的定义，绝对不只是闻起来香而已，它必须提供给人眼、鼻、口、喉、心等五种感觉都要「对味」的完全满足感。

从种植、采收、洗选、烘焙到冲煮的每一个环节，都必须充分掌握好咖啡的特色，才能真正让人透过一杯精选咖啡，重新酝酿心情、浸泡思绪，找到如新生般的喜悦。

柯明川编写的这本《精选咖啡（第2版）》便是从精选咖啡豆的来源地、品种一一探讨，而至生豆的处理、烘焙方式、研磨及冲煮，深入浅出地把咖啡的原始精神一一披露，希望读者透过一个有心追求咖啡真情的咖啡迷，找到一杯属于自己梦想中的好咖啡！

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>