

<<咖啡狂的笔记本>>

图书基本信息

书名：<<咖啡狂的笔记本>>

13位ISBN编号：9787121147036

10位ISBN编号：7121147033

出版时间：2011-12

出版时间：电子工业出版社

作者：[韩] 朴相姬

页数：351

译者：丘雅婷

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>

## <<咖啡狂的笔记本>>

### 前言

前言我呀，是冒险家型的咖啡狂如果我说我正在筹划“咖啡项目”，人们肯定会问：“你是咖啡狂吗？”

还是专家？

”我既不是每天必须喝上N杯咖啡的狂热分子，也不是充分掌握了专业知识，对咖啡相当了解的人。

那么我为什么要写关于咖啡的书呢？

当然，喝咖啡是一种享受，也是我喜欢做的事，但是这纯粹是源于我对手工制作咖啡的DIY器具的兴趣及好奇。

与自动制作咖啡的普通电动咖啡机相比，手工制作咖啡的器具是什么呢？

理解根本的原理并熟悉基本的使用方法，然后能够随心所欲地运用，以我自己的方式制作并享受咖啡，从中得到意想不到的趣味。

换言之，比起所谓咖啡这一成品，制作咖啡的过程既开心又愉快，真可以算是一种趣味无穷的游戏。

正因为如此，对我而言，咖啡已经成为充满冒险的游戏及兴趣。

我喜欢手动相机远胜于数码相机，比起昂贵的名牌相机，我更喜欢玩价廉却实用的玩具相机。

此外，我喜欢改装这些东西，想怎么用就怎么用，喜欢连取景窗都不看随手拍出来的照片，实验精神多少有点强烈的我，这次则是中毒般迷上了与咖啡做游戏这件事。

手动滴漏、摩卡壶、法式滤压壶、冰滴咖啡、虹吸壶……对几种手动式咖啡机感兴趣的我，在不知不觉中将一个个器具都买下来收集着，并一溜地陈列出来，带着心满意足的表情向朋友们炫耀。

开始就是这样地单纯。

我小心翼翼而又幼稚的炫耀行为一开始，令人惊讶的是，平时就对这些事物感兴趣的人们，或是连自己对这些东西是否感兴趣都还没发觉的潜在关注者，一个两个都聚集到一起，相互交换信息，谈笑风生。

就这样，咖啡成为了我们之间特别的话题。

我为了将与咖啡相关的有趣故事及特别的制作方法介绍给朋友们，认真地查阅书籍并上网搜索，查找信息。

找着找着意外发现了各种有用的信息，而这些信息及知识又唤起我更多的好奇心及兴趣，加重了我的咖啡中毒症。

越了解越发现，神奇的器具和有趣的话题让我在不知不觉之中变成了狂热分子、专家。

是啊！

从这个意义上来说，我也可以算是咖啡狂、咖啡专家。

即使没有当个咖啡大师打理咖啡厅，或去咖啡师培训班进修并通过考试拿到资格证，即使没有关于咖啡种类及原产地的渊博的知识，但我煮出来的咖啡最对我的胃口。

如果我应用并研发的出乎意料的方法能让人们大饱眼福口福，那么我就是咖啡狂。

专家有什么了不起的！

## <<咖啡狂的笔记本>>

### 内容概要

悠闲而平淡的生活中，喝咖啡是一种享受，也是作者最喜欢做的事。

当他意外地发现品饮咖啡的美妙，以及运用制作咖啡的工具进行咖啡制作的有趣和创意后，便开始了“咖啡探险”。

源于对手工制作咖啡的DIY器具的兴趣及好奇，作者在书中讲述了咖啡基本常识，咖啡道具、烘培咖啡的方法、与咖啡有关的有趣故事、独特的制作方法等。

当你理解了制作原理并掌握了基本使用方法后，便能随心所欲地运用并以自己的方式制作并享受咖啡，从中体验意想不到的趣味。

制作咖啡的过程既开心又愉快，真可以算是一种趣味无穷的游戏。

喝上一杯咖啡，今天会是个好天气！

咖啡基本常识 各种咖啡道具 烘培咖啡的方法 与咖啡有关的有趣故事 独特的制作方法

配炼乳的越南咖啡、针筒式浓缩咖啡、冰漏咖啡、土耳其式咖啡

圆锥过滤器手动滴漏咖啡使用法、Chemex使用法、blue bottle 咖啡滴漏法

摩卡壶使用法、那不勒斯倒装壶、奶泡机使用法、法式滤压壶使用法、爱乐压咖啡制作机使用法、针筒式浓缩咖啡制法、Presso使用法、冰漏咖啡制作法、Hario虹吸式咖啡壶使用法...

研磨、烘培、简便的居家烘焙、咖啡的原产地种类、杯测

? 书中所介绍的针筒式浓缩咖啡实作动画，由作者朴相姬munge亲自示范

## <<咖啡狂的笔记本>>

### 作者简介

朴相姬，韩国人。

在从事自由插画家这一工作时，以“mungge”的名字，在经营了近十个年头的个人主页www.munge.co.kr上，刊载了丰富多彩且个性洋溢的插画，受到了许多人的关注。

近年来拓宽了创作领域，将关注点和兴趣点延伸到了生活的多个方面，并力求用自己独特的色彩风格诠释出来。

## <<咖啡狂的笔记本>>

### 书籍目录

我呀，是冒险家型的咖啡狂  
咖啡狂的日记  
甜丝丝地啜一口  
这就是万元的幸福  
与滤杯的初次相遇，订书机呀，你好  
撑场面耍气势，咖啡与造型的关系  
细腻而灵敏，尤显魅力  
炼奶啊，我需要你——from越南咖啡  
咖啡胜于烟酒饭  
简单享受吧，超简单的配方  
世上独一无二的意式浓缩咖啡  
其他人对咖啡的态度  
你知道最好的咖啡吗？

即使我被遗忘，咖啡会让人记起我  
炒啊炒，香甜又可口  
劳其手臂，乐其味蕾  
迷你饭锅烘焙探险队  
抛弃对“浓缩咖啡”这个名称的幻想  
你们懂咖啡吗？  
无限挑战之杯测体验  
咖啡狂的闲话（Coffeeholic's gossip）  
英国没有三合一即溶咖啡  
咖啡狂的指南-I 手动滴漏  
一杯世界上最好喝的咖啡  
手动滴漏咖啡的诞生背景  
一窥日本品牌  
为了滴漏咖啡所做的第一手准备，滤杯探索  
第二手准备，对咖啡过滤器的个人看法  
让滴漏咖啡的味道发挥出来的拉风的朋友们  
圆锥过滤器手动滴漏咖啡使用法  
献给贫穷咖啡狂的节俭购物诀窍  
拒绝名牌！  
廉价工具运用法  
没有滤杯？  
没关系，做一个就行了  
即使这样做也一定要喝到  
超超超简单！  
这也是咖啡？

使用不需滤纸的滴漏咖啡组合  
古典的风格，Chemex美式滤泡壶  
美式滤泡壶使用法  
香甜苦涩的魅力，越南咖啡  
越南咖啡使用法

## <<咖啡狂的笔记本>>

越南式的喝得爽的话，也挑战看看印度式的吧

印度式滤杯使用法

两眼为之一亮，神奇的蓝瓶咖啡屋

蓝瓶咖啡所介绍的真正的滴漏法

咖啡狂的闲话

美国没有美式咖啡，维也纳没有维也纳咖啡

咖啡狂的指南-II 摩卡壶

因为朋友的招待，开始了我与摩卡壶的缘分

浓缩咖啡机，是谁发明的呢？

超强人气，家用摩卡壶

摩卡壶使用法

模样特别的那不勒斯倒装壶

那不勒斯倒装壶使用法

根据喜好与味道的不同品尝浓缩咖啡

浓缩咖啡变身无罪

与浓缩咖啡陷入爱河的牛奶

柔软奶泡的魅力里

打奶泡的基本功，加热牛奶

奶泡机使用法

从咖啡偏好中重新发现自我

咖啡狂的闲话

英国的茶文化历史

咖啡狂的指南-III 法式滤压壶

朋友丢下的法式滤压壶

法式滤压壶的故事

法式滤压壶使用法

使用滤网过滤咖啡粉末

利用空气压力的活塞式浓缩咖啡

爱乐压咖啡机使用法

另外一种活塞针筒式浓缩咖啡

利用针筒制作浓缩咖啡

奢华的便携式咖啡机

便携式咖啡机使用法

用法式滤压壶做出的奶泡

用法式滤压壶制作卡布奇诺

只有一个法式滤压壶？

用一般的杯子就OK

既没有法式滤压壶，也没有奶泡机！

放弃卡布奇诺吗？

咖啡狂的闲话

早晨喝咖啡引发腹泻

咖啡狂的指南-IV 冰滴咖啡

制作方式独特的冰滴咖啡

冰滴咖啡制作法

简单的水滴漏萃取器

## <<咖啡狂的笔记本>>

利用一次性塑料杯的水滴漏制作法  
冰滴咖啡的其他活用法  
以浸泡方法制作冰滴咖啡浓缩液  
Toddy使用法  
对冰滴咖啡的误解与真相  
在室温下简单萃取的方法  
放在冰箱里熟化的日式手冲壶使用法  
茶布袋冷藏萃取法  
以手冲制作冰咖啡  
Kalita Ice & Hot手冲组使用法  
用双重滤杯制作冰咖啡  
夏天实用的咖啡冰块  
为冰咖啡制作糖浆  
咖啡狂的闲话  
早晚所喝咖啡的差异  
咖啡狂的指南-V 更多的咖啡制作法  
超炫的虹吸壶  
塞风壶方式  
手冲虹吸壶使用法  
并排式的复古咖啡机  
酒店或经济型旅店的早餐专用渗滤式咖啡壶  
重现古典韵味的法式滴漏壶  
开创咖啡历史的土耳其式咖啡  
煮土耳其咖啡的方法  
牛仔也这样喝！

为大忙人设计的超简单的微波炉咖啡  
咖啡狂的闲话  
一手咖啡一手啤酒，德国朋友的解酒法  
咖啡狂的总结  
研磨  
手动研磨机  
电动研磨机  
用磨豆机研磨  
烘焙  
烘焙工具  
居家烘焙帮手，手动式烘焙机  
更简便的居家烘焙，电动式烘焙机  
各原产地的咖啡种类  
不同萃取方式的咖啡使用量  
咖啡保质期及保管方法  
喝什么咖啡呢？

杯测  
结尾  
与咖啡梦幻般的窃窃私语





<<咖啡狂的笔记本>>

章节摘录

版权页：插图：

<<咖啡狂的笔记本>>

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>