

<<咖啡学>>

图书基本信息

书名：<<咖啡学>>

13位ISBN编号：9787122137616

10位ISBN编号：7122137619

出版时间：2013-1

出版时间：化学工业出版社

作者：韩怀宗

页数：348

字数：304000

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>



## <<咖啡学>>

### 内容概要

畅销书作者韩怀宗，纵横国内外咖啡论坛、浸淫咖啡界二十年的咖啡专家，下笔为文，以生动浅显的文字旁征博引国际咖啡业界重要研究资料、最新发展趋势，以及不为外界所知的精彩内幕。

本书共分十章，探讨咖啡的过往传奇、

现在风潮与未来趋势，可概括为四大主轴：1.咖啡新史观演绎：破解牧羊童说，追寻咖啡之父；2.精品咖啡

：非洲篇、中南美洲篇、亚洲与海岛篇；3.烘焙原理与技术；4.咖啡与健康。

## 作者简介

韩怀宗

畅销书作家。

任职《美国新闻与世界报导》期间，因与美方编辑部时差问题，养成熬夜喝咖啡提神的习惯。

起初喝速溶咖啡，但喝来乏香苦口，于是自力救济，自己烘咖啡豆，犒赏味蕾，不自觉玩起咖啡，并大量搜集国际咖啡信息，研究咖啡烘焙与冲泡，至今已二十多年，目前担任碧利咖啡实业顾问及相关咖啡教学工作。

译有《Starbucks:咖啡王国传奇》、《咖啡万岁：小咖啡如何改变大世界》。

## &lt;&lt;咖啡学&gt;&gt;

## 书籍目录

## 第一章 剖析牧羊童说，寻找咖啡教父——咖啡史演绎（上）

牧羊童说的杜撰与发扬

咖啡史观演绎

本章小结

## 第二章 咖啡北传，欧洲更清醒——咖啡史演绎（下）

威尼斯点燃欧洲咖啡火苗

维也纳咖啡与哥辛斯基

音乐家与咖啡外一章

法兰西咖啡细火慢炖

清醒、开智的英国咖啡

咖啡大战德国啤酒

美国抛弃茶叶，拥抱咖啡

## 第三章 香踪传奇：铁比卡与波旁

荷兰培育咖啡母树“铁比卡”

抗命军官成就法国咖啡大业

波旁圆身豆飘香中南美

咖啡产能提升，价格暴跌

拿破仑囚禁圣赫勒拿岛的浪漫与悲情

## 第四章 精品咖啡概论

（一）选种而栽：优良血统，竞赛常胜

（二）择地而植：不同水土孕育不同芳香精灵

（三）去壳取豆：日晒、水洗、半水洗

（四）精品豆分级制

粗壮豆闹正名争精品

## 第五章 精品咖啡：非洲篇

埃塞俄比亚咖啡 传奇多，橘香浓

也门咖啡 消逝中的阿拉伯狂野

肯尼亚咖啡 引起科学家激辩的劲酸

二线产国争出头

## 第六章 精品咖啡：中南美洲篇

巴西咖啡 柔顺清甜

哥伦比亚咖啡 尺寸重于一切

危地马拉咖啡 高地火山雨林之味

哥斯达黎加咖啡 黄金豆的经典风味

巴拿马咖啡 国色天香的“瑰夏”

萨尔瓦多咖啡 变幻莫测的帕卡玛拉

尼加拉瓜咖啡 迷人的杏仁味

## 第七章 精品咖啡：亚洲与海岛篇

印度尼西亚咖啡 闷香低酸，醇厚佳

巴布亚新几内亚咖啡 最明亮的亚洲味

印度咖啡 风靡欧洲的腊味咖啡

牙买加蓝山咖啡 幽香清甜

夏威夷可纳咖啡 甩开掺假事件向前行

## 第八章 咖啡烘焙概论（上）

黄豆与咖啡豆，芳香精灵悬殊

## <<咖啡学>>

咖啡芳香精灵大阅兵

认识烘焙机

烘焙度界定标准

正确的烘豆节奏

时间、温度、风门与烘焙曲线

编制烘焙记录表

第九章 咖啡烘焙概论（下）

毕兹欧式重焙风，点燃精品咖啡热

重焙进军美国东岸

星巴克背叛深焙

毕兹重a焙技法大剖析

另类快炒：威力烘焙技法探秘

重焙死硬派大集合

咖啡的甘甜与燥苦因子

硬豆浅焙磨酸之要诀

波巴特与碧利烘焙机浅焙示范

双炒与单炒问题

配方浅谈

烘焙机的污烟与保养

第十章 咖啡萃取与健康

洗刷咖啡污名

咖啡：抗氧化物来源

咖啡的营养素

咖啡三大寇：咖啡因、咖啡醇、咖啡白醇

轻松泡出好喝咖啡

结语

附录一 德国波巴特PROBATino1.2kg烘焙机解剖图

附录二 相关表格

附录三 咖啡宗师阿尔弗雷德·皮特逝世，《纽约时报》、《华盛顿邮报》追思文

附录四 烘焙记录表一与表二

附录五 阿拉比卡咖啡因含量排行榜（由低至高）

参考书目

## &lt;&lt;咖啡学&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：美国开国元勋本杰明·富兰克林、托马斯·杰弗逊、约翰·保罗·琼斯也是普蔻的常客，开明思潮也从这家咖啡馆带回美国。

富兰克林就是坐在普蔻的水晶灯下，为美国宪法作最后修订的。

没有普蔻咖啡馆作为催化剂，巴黎大革命和美国宪法能否顺利进行，不无疑义。

普蔻的历史地位不在于它是当今最长寿的咖啡馆，而在于它是欧美民主运动的火苗。

咖啡：革命催化剂 巴黎大革命酝酿期的领导人物马拉(Jean-Paul Marat,1743—1793)、丹东(Georges Jacques Danton,1759—1794)也常在普蔻共商大计。

一七八九年，革命志士起义前就在福伊咖啡馆(Cafe Foy，一七四九年开张，也是革命志士集会处)发表慷慨激昂的演说，并喝下数杯咖啡振奋士气，一举攻陷巴士底狱。

法国十九世纪历史学家儒勒·米什莱(Jules Michelet,1798—1874)为“咖啡在巴黎大革命扮演的催化剂角色”写了一首诗：研究咖啡的植物学家麦凯南(Mckennan)说：“如果向群众演说是革命之母，那么咖啡与咖啡馆就是助产士！

”米什莱更进一步诠释：“咖啡、巧克力和茶，联手酝酿光明时代来临，因为人类史上首度有这种可提供社交娱乐又不致烂醉如泥的饮料。

咖啡启发革命情操，很多革命人士喝上瘾，脑筋更清醒。

”法国多产作家伏尔泰是启蒙运动与《百科全书》编辑中咖啡瘾最大的人，几乎每天到普蔻咖啡馆报到，他曾自鸣得意地说：“我每天喝四十杯咖啡，让自己时时清醒，好好思考如何与暴君和愚蠢抗战到底……八十年前曾有人劝我少喝咖啡，以免伤身，但我已喝了八十年。

”这或是夸大之辞，但咖啡让大师更长寿更多产，却是不争的事实。

伏尔泰喝咖啡喜欢加入巧克力一起下肚，不知不觉就灌下数十杯咖啡。

他最脍炙人口、影响最深远的讽刺小说《老实人》，文笔洗练、偏执，这正是因为有咖啡助燃与催化，所以才文如泉涌，笔锋无坚不摧。

拿破仑磨豆机与私房咖啡 法国卓越的政治家兼军事家拿破仑，也与咖啡结下生死缘。

巴黎大革命前，拿破仑还只是个年轻炮兵军官时就爱上咖啡，曾在普蔻喝咖啡没钱结账，只好以军帽做抵押，再设法筹钱还债。

他是个不折不扣的咖啡狂，对咖啡很有概念，喜欢自己磨豆，喝多少磨多少，身边总不忘带着心爱的土耳其圆柱形手摇磨豆机，后人因此戏称土耳其磨豆机为“拿破仑磨豆机”，以纪念这位咖啡痴。

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>