

<<最具人气的花式咖啡>>

图书基本信息

书名：<<最具人气的花式咖啡>>

13位ISBN编号：9787506473132

10位ISBN编号：7506473135

出版时间：2011-3

出版时间：中国纺织

作者：永濑正人

页数：112

译者：侯咏馨

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>

<<最具人气的花式咖啡>>

内容概要

本书主要介绍日本人气咖啡吧中最受欢迎的花式咖啡的制作方法，每一款咖啡都是由咖啡吧中的吧台师傅亲自制作的，有详细的步骤图。

另外，本书还有给想成为咖啡吧师傅的读者的一些建议，适合想成为咖啡吧师傅和对花式咖啡感兴趣的人阅读。

本书既适合开店创业者研习，定帮助其凭借好味道为店铺赢得好口碑；也适合对花式咖啡感兴趣的人研读，可以在闲暇时间里为自己和家人调制一杯充满浓情蜜意的花式咖啡，一边品味一边享受好时光。

。

<<最具人气的花式咖啡>>

作者简介

作者：（日本）永濑正人 译者：侯咏馨

<<最具人气的花式咖啡>>

书籍目录

NEW STYLE花式咖啡 调配方法

冰咖啡

香月明美
香浓咖啡冰激凌
亲吻你的手
香吻
冰咖啡拿铁
冰卡布奇诺
榛味咖啡
樱花拿铁
希腊风咖啡
豆浆橙子冰沙
春天的造访
樱花烂漫

热咖啡

甜蜜卡布奇诺
摩卡咖啡
咖啡欧蕾
牛奶咖啡
牛奶咖啡冰激凌
咖啡松淇朵
香料的诱惑
玫瑰风味卡布奇诺

含酒精咖啡

甜蜜漩涡
通往南方天空的彼端
香烟弥漫
冰爱尔兰咖啡
君度香橙卡布奇诺
春意
冰美人
北欧的天空
暖
回味
思
咖啡提拉米苏
葡萄咖啡
贵妇之吻
阿芙罗狄蒂
愉悦
献给沙萨的咖啡

综合咖啡策略

人气咖啡吧的"综合咖啡"战略

Bar del Sole
BAR DEL CIELO

<<最具人气的花式咖啡>>

BARISSIMO

Dolce far niente

espressamente illy

ENOTECA BAR Primoordine

八百咖啡店

合羽桥咖啡

“ LIFE ” AND “ SLOWFOOD ” ITALIAN RESTAURANT LIFE

Lo SPAZIO

AUX BACCHANALES GINZA

Reels西洋钓具咖啡店

Trattoria-Pizzeria-Bar Salvatore

Sol Levante

杉山台工房

献给以后想成为咖啡吧台师傅的人

成为“ 顶尖咖啡吧台师傅 ” 的方法

Bar del Sole 横山千寻

GREENS Coffee Roaster 岩康孝

向高人气的咖啡教室和咖啡学院学习

咖啡萃取的基本技术

虹吸式技术

UCC 上岛咖啡公司 桑木孝雄

滤泡式技术

现代咖啡专门学院 三浦研

法兰绒滤网冲泡技术

Caf é ' s Kitchen 富田佐奈荣

<<最具人气的花式咖啡>>

章节摘录

版权页：插图：让它比家里泡的咖啡更有魅力，否则那些早就习惯在家喝滤泡式咖啡的人就不会特地到店里喝咖啡了。

但是在家里无法永远使用新鲜的咖啡豆，因此只要注意咖啡豆的新鲜度、烘焙方法及烘焙后的保存状态等事项，自然就能增加咖啡的附加价值。

此外，像“一气呵成冲泡法”这些家里没有办法冲泡出的咖啡的味道，能给咖啡吧带来相当大的附加价值。

至于咖啡的口味，只要花一点工夫就能简单地产生变化，这也算是滤泡式的特征。

例如想花费较长时间萃取的话，就不要使用三孔的滤杯，而应改用单孔滤杯，这样可以延长热水停留的时间。

此外，冲泡咖啡的时候，手持手冲壶的姿势对顾客来说也算是一种表演。

将热水注入滤杯的瞬间，散发出来的芳醇香气和袅袅升起的蒸汽，都是展现咖啡美味的重要配角。

如果想要进一步提高附加价值，请不要只将精力集中在咖啡的口味上，而应宏观考虑，如杯子、装饰或接待顾客的礼仪等。

<<最具人气的花式咖啡>>

编辑推荐

《最具人气的花式咖啡》:冰咖啡、热咖啡及含酒精的咖啡,日本知名咖啡吧师傅们亲授新品花式咖啡

<<最具人气的花式咖啡>>

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>