

<<咖啡与红茶>>

图书基本信息

书名：<<咖啡与红茶>>

13位ISBN编号：9787533139704

10位ISBN编号：7533139704

出版时间：2005-5

出版时间：山东科学技术出版社

作者：（日）UCC上岛咖啡公司，（日）矶渊猛 编，韩国华，王蔚 译

页数：199

字数：150000

译者：韩国华

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>

<<咖啡与红茶>>

内容概要

即使是职业高手，能把咖啡、红茶添加到理想的程度也是困难的，何况在家庭，要做到那一步就更难了。

但是，或许正是达不到理想的境界，才是咖啡、红茶强烈吸引我们的魅力所在。

追求对自己来说的“极品一杯”，享受动脑筋想办法的过程，不是很好吗？

本书归纳了咖啡、红茶的基础知识精髓，供朋友们享用。

<<咖啡与红茶>>

作者简介

作者：(日)UCC上岛咖啡公司 矶渊猛 译者：韩国华

<<咖啡与红茶>>

书籍目录

咖啡 前言 咖啡的制的方法 咖啡制作的基础知识 抽出加入法 咖啡器具种种 美味咖啡 热咖啡 冰镇咖啡 鸡尾咖啡 甜点咖啡 衬托咖啡味道的物品 用具挑选与收藏 餐桌布置 咖啡用语解说红茶 调饮茶的制作方法80例 热茶 冰茶 茶昔 果冻茶 鸡尾茶 纯红茶 正确冲泡红茶的基本要点 纯红茶的冲泡方法 茶壶的选择方法 茶叶的用量 开水的用量 红茶需用好水泡 泡茶的时间 斟茶和品茶的方法 袋泡红茶的正确冲泡方法 冰茶 冰茶的制作凉地 如何防止冰茶变浑 用混拼共泡制冰茶 糖汁的制作方法 奶茶 奶茶的种类 英式奶茶的制作方法 印和经安奶茶的制作方法 适于制作奶茶的茶叶 调饮茶 有关果茶的知识 与红茶相适宜的香草 与红茶相适宜的香料酒类 红茶的基础知识 红茶的原产国及其特征 茶叶的等级 主要的茶叶及其汤色 红茶所使用的器具 茶叶的保存方法 滋味、香气、汤色的成分 红茶的效用 红茶的制作工艺 茶会的招待方法 香甜可口的小圆烤饼的制作方法 工央国的饮茶时间 红茶的历史 红茶用语词典 按材料索引

<<咖啡与红茶>>

章节摘录

插图插图

<<咖啡与红茶>>

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>