

<<爱上咖啡>>

图书基本信息

书名：<<爱上咖啡>>

13位ISBN编号：9787802112964

10位ISBN编号：7802112966

出版时间：2007-1

出版时间：中央编译出版社

作者：林莹、毛永年

页数：253

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>

<<爱上咖啡>>

前言

Viva咖啡！

咖啡文?隐地《爱上咖啡》是我读过所有和咖啡有关的书籍中最好的一本。

它颇有“咖啡辞典”的架势，也很像一册“咖啡百科全书”，举凡咖啡一切的常识、知识，这本书里都找得到，另一方面，它又是一册杰出的散文，像这样的句子随处可见：“……我印象最深刻的是在一户乡下人家作客，他的屋子被青翠的葡萄园围绕，我们坐在凉爽透明的玻璃屋里晒太阳，喝女主人烹煮的咖啡，那种暖洋洋、懒洋洋的舒适，是在中国很难享受到的。

”《爱上咖啡》由夫妇作家毛永年、林莹合著。

透过全书各章节的描述，我们可以感受到这对夫妇的幸福美满。

他们都有终生学习的精神，对人生充满理想，携手移民奥地利，经营各类餐厅，累积许多难得的经验，成为懂得生活，且有品味的伴侣。

他们营造了一个温馨浪漫的家庭，两人有共同的兴趣，且能合作无间。

如果这世界上真有一个咖啡一国，他们就是这个国家的王与后，他们对咖啡的钟情，是所有热爱咖啡的子民，都愿膜拜的。

我自己因写过一本《爱喝咖啡的人》，被人误以为懂得咖啡。

咖啡知识浩瀚气氛。

我只是喜欢喝咖啡的感觉，一如作者所说：“悠闲地喝杯好咖啡，配上一盘好点心，真是生活中的一大享受。

每当我坐在各具特色，满溢美感的咖啡屋喝咖啡，我总为自己国家特有的豆浆抱憾。

豆浆营养丰富，又好喝又便宜，为何从来没有人好好提倡，营造一种美的气氛，让人乐意畅饮。

我们传统的豆浆店，给予人简陋的感觉，而作者夫妇竟创造出一种中国泡沫咖啡——以豆浆取代牛奶来和咖啡搭配，口感完全不输卡布其诺咖啡，可见作者不仅是品尝咖啡的专家，也是咖啡新品的创造人，若有财团和他合作，说不定能为我们带来新产品和新财富。

作者真的有备而来，他已经为中国泡沫咖啡取好英文名字Soybeanccino，除了提供给全世界咖啡族朋友们共享，也希望它能在世界咖啡史上占一席之地。

品饮咖啡也和品饮葡萄酒一样，必须动用到我们的……视觉，味觉，嗅觉和触觉。

他们夫妇也是葡萄酒品尝专家，另著有《爱恋葡萄酒》一书，是葡萄酒族共知的好书；而《爱上咖啡》的出版，势必为咖啡族高喊万岁！“咖啡是一种品味，咖啡是绝佳的伴侣，咖啡是每天的重心。

”让我们荡着秋千喝咖啡，让咖啡的香气像云样般的飘在我们生活四周。

“喝咖啡是一种满足，一种恬静，一种安适”。

让我们高呼：VIVA咖啡，咖啡万岁！

<<爱上咖啡>>

内容概要

中国台湾著名作家隐地说：“《爱上咖啡》是我读过所有和咖啡有关书籍中最好的一本。它颇有《咖啡辞典》的架势，也很像一册《咖啡百科全书》，举凡咖啡一切的常识、知识，这本书里都找得到。

另一方面，它又是一本杰出的散文……” 本书是国际著名餐饮及咖啡大师毛永年、林莹夫妇的成名作，曾在中国台湾大受欢迎，被誉为“品味咖啡与美食的第一本书”，以唯美而富有情趣的文笔介绍了咖啡的传说，咖啡豆，咖啡研磨、烘焙和包装，以及咖啡萃取的艺术、世界咖啡风情、咖啡经营的精神和咖啡发展的过去与未来……。

本书以无形的力量牵住了许多读者的心，带您步入咖啡世界。

<<爱上咖啡>>

作者简介

林莹，东吴大学英文系毕业，曾于远东航空公司担任空服员一职，复于美商惠普科技公司（HP）专职人事管理工作，持续上、下班10年后，远赴维也纳大学重拾书本继续深造，虽未取得学位，但对移民生活有诸多体验。

曾先后在欧洲、美国、台湾经营过德奥餐厅、中国餐厅和法国料理名店

<<爱上咖啡>>

书籍目录

品味篇 认识咖啡豆 咖啡传说 咖啡豆兄弟 粒粒皆辛苦 麻雀变凤凰 研磨 烘焙 包装 买少一点，用快一点 萃取的艺术 好水好咖啡 完美的90.5 Espresso处女秀 咖啡之最——ESPRESSO Espresso咖啡机万岁！
家用与商用Espresso咖啡机 万无一失的冲煮诀窍 牛奶该怎么办？
绝妙新口味——中国泡沫咖啡 浪漫有趣的虹吸式煮法 实用兼装饰的摩卡壶 美国人的最爱——电动滴滤式咖啡机 喝咖啡，过生活Enjoy your Life 咖啡痴 品饮三到——眼到、鼻到、舌到 对味，就对了 咖啡因 是解药还是毒药 低因咖啡 不贪杯，保健康 喝咖啡的小讲究 最佳拍挡——奶制品加糖吗？
适度点缀，增色提味 美酒加咖啡的魅力 特殊美味的咖啡菜 另类咖啡 咖啡杯也有学问 风情篇 世界咖啡橱窗 布达佩斯——两杯动人的咖啡 轻啜巴黎的咖啡气息 会做生意的意大利咖啡馆 威尼斯咖啡舞曲 那不勒斯惊艳 有“陷阱”的荷兰咖啡馆 美国的咖啡文化 越南咖啡滴滴有趣
咖啡旅游心情 咖啡经营精神附录

<<爱上咖啡>>

章节摘录

粒粒皆辛苦 咖啡和葡萄酒，原本是两种完全不搭轧的产物，但是在许多方面它们又非常类似。酿制好酒的葡萄产区集中在地球的南、北纬三十到五十度的环状地带；而咖啡树则需栽种在由南纬二十五度到北纬二十五度之间，赤道两边绕地球一周的环状地带。

这个环状地带被人称为咖啡区（Coffee Zone）或是咖啡带（Coffee Belt）。这个区域内的土壤富含肥沃有机质，也有火山灰质土；区内年平均雨量在一千到两千公厘之间；平均气温是摄氏二十度，四季温差不大，各种自然条件适合咖啡树生长，因此成为咖啡的理想生产地。

咖啡树在播种之后大约三到五年就会开始结果，由开始结果的往后二十年内都是采收期。为了采收方便，农民们都将咖啡树修剪得不超过150公分，因为长太高必须要爬梯子采摘，不但耗时，而且可能由于弯折树枝而伤害了树体。

咖啡树需要与一些高大的遮荫树一同栽种，在白天遮荫散热，晚上则有保温效果，因此咖啡园里往往可看到矮灌木丛式的咖啡树与香蕉树或芒果树等交错排列。

葡萄是一串一串地生长，采摘的时候多半是一串串地剪下来即可；咖啡果却是沿着每一枝条一颗颗密密麻麻分布生长，而且虽然生长在同一枝条，每颗果实的成熟期却不同，有的还是青绿色，有的已略转微黄，有的是黄红色，有的是完全成熟的鲜红色，有的已呈干枯的深褐色。

因为不是同期成熟，因此在采摘咖啡果时一定要用人工进行，以人工捡选一颗颗红色或是黄红色的果子，才可以摘下，绿色的果子就要跳过不摘。

工人们必须每天在同样地点检查果子熟度再摘取，同一枝条的咖啡果，往往需要几个礼拜，三番四次地来回采摘，才能全部收成完毕。

我在奥地利的葡萄园客串帮忙采收过葡萄，在我只是好玩地背着篮子边唱歌边采收时，看到其他南斯拉夫临时工挥汗如雨双手如飞地工作，却是在为生活打拼。

再想想摘咖啡果的工人，顶着烈日，一颗一颗地捡选，辛苦工作一整天，大概也只能赚到几块钱美金。不免让我饮水思源，喝咖啡因此满怀感激之心。

对于不讲究品质，栽种在平坦地面的罗巴斯塔品种咖啡，有人以震荡采收机摇晃树枝采收咖啡果，这种采摘没有捡选，因此过熟豆，未熟豆会和成熟豆混在一堆。

比较讲究品质的农场绝大多数还是以人工采摘。

生产咖啡豆的国家，不幸多半是落后、生活水准低的地区，他们辛劳工作满足世界上其他地方人们的生活享受，却只能换得糊口温饱而已。

他们每天触摸着最佳品质的咖啡豆，但顶多只能喝到被挑除作为内销的未熟豆制……

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>