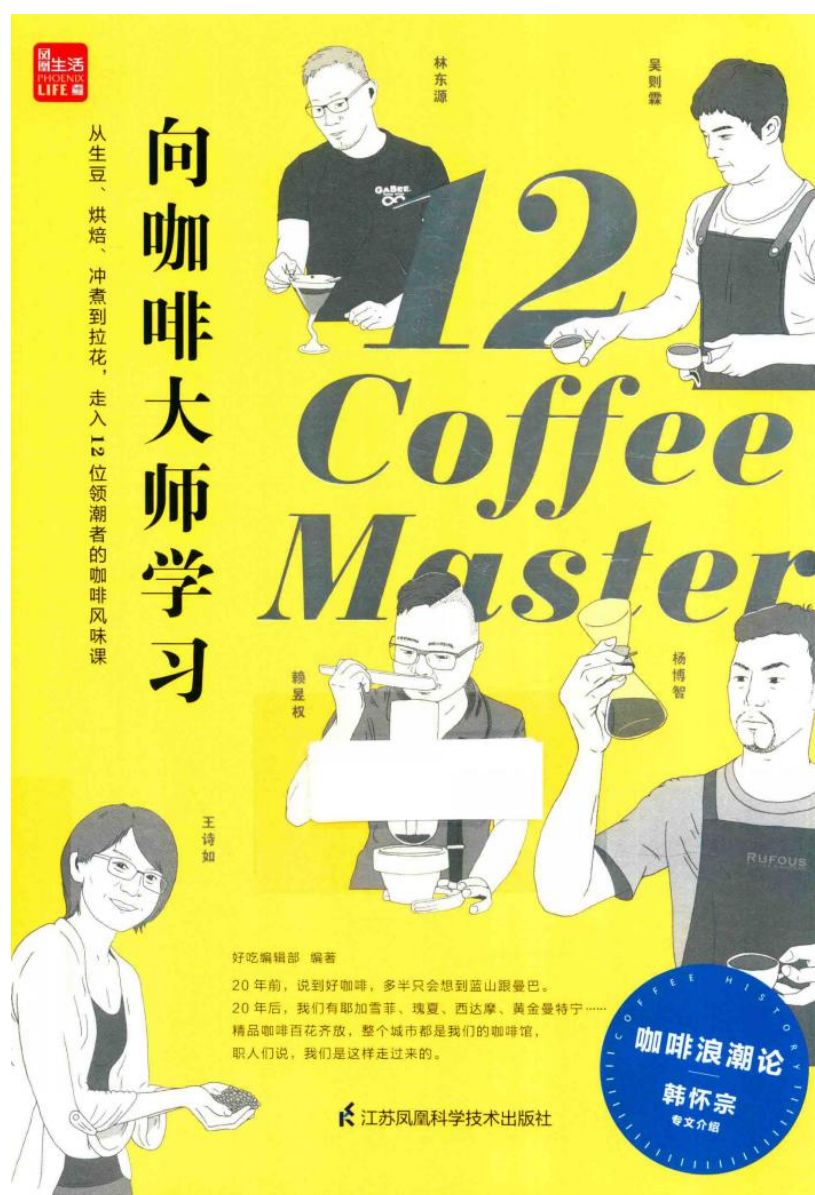


向咖啡大师学习 从生豆·烘焙·冲煮到拉花，走入12位领潮者的咖啡风味课



作者：好吃编辑部编著

出版社：南京：江苏科学技术出版社

出版日期：2019.02

总页数：196

介绍：从深焙的焦香味，到浅焙的果酸味；从虹吸称霸到手冲当道；从义式潮流到产地单品，本书不只要告诉你台湾咖啡文化的轨迹与特色，也要好好的向这些努力了二、三十年的职人们学一堂风味课。到底世界冠军吴则霖的透明风格是什么烘豆大师陈志煌的阳光烘焙怎么烘咖啡大师林东源的创意咖啡如何发想咖啡王子方政伦掳获美国精品咖啡协会的处理法有多厉害且除了以机器烘焙外，陶锅手烘可以成就出什么样的甘甜温润

说明：登录教客网（<https://www.jiaokey.com/book/detail/14613602.html>）查找全本阅读方式

向咖啡大师学习 从生豆·烘焙·冲煮到拉花，走入12位领潮者的咖啡风味课 评论地址：
<https://www.jiaokey.com/book/detail/14613602.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaokey.com/book/detail/14613602.html>

书名：向咖啡大师学习 从生豆·烘焙·冲煮到拉花，走入12位领潮者的咖啡风味课