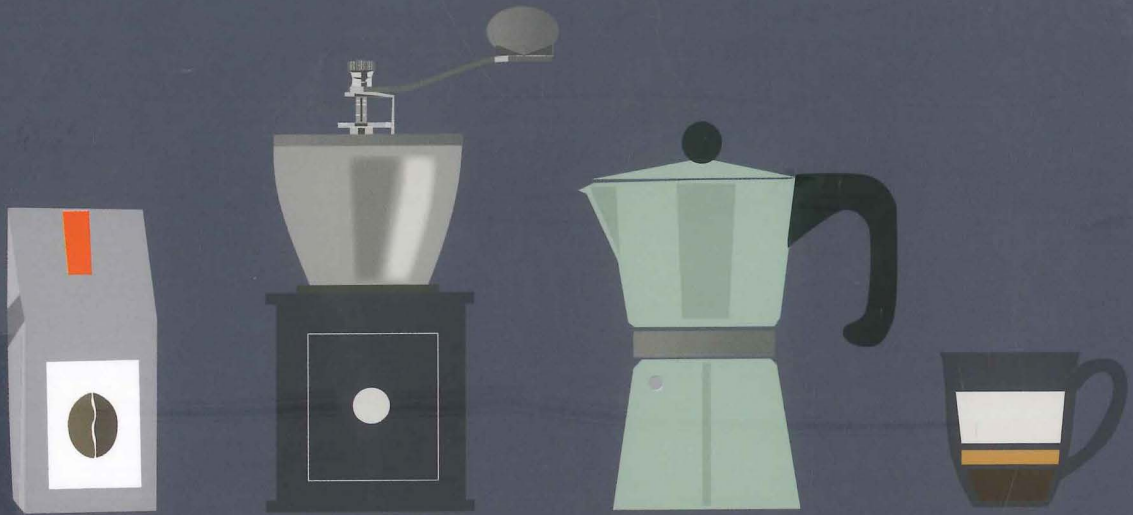




THE COFFEE BOOK



เมล็ดกาแฟและเทคนิคต่าง ๆ ของบาริสตา
มากกว่า 100 เมนูจากทั่วโลก

ผู้เขียน: แอนเน็ตต์ โมลด์วาเออร์

ผู้แปล: นกหวีดเรื่อ

สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

61654884X
012524013
122503560



THE COFFEE BOOK



ผู้เขียน: แอนเน็ตต์ โมลด์วาเออร์

ผู้แปล: นกหวีดเรือ

สารบัญ

คำนำ

- 8 วัฒนธรรมคาเฟ่
- 10 การเดินทางของกาแฟ
- 12 สปีชีส์และพันธุ์
- 14 แผนภูมิแสดงลำดับเครือญาติ
- 16 เพาะปลูกและเก็บเกี่ยว
- 20 กระบวนการผลิต
- 24 การชิมกาแฟ
- 26 สัมผัสรสชาติ

ความรู้เชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับกาแฟ

- 30 สิ่งบ่งชี้คุณภาพ
- 32 การเลือกกาแฟสารและการจัดเก็บ
- 36 การคั่วกาแฟที่บ้าน
- 38 การบด
- 42 ถา & ตอบเรื่องกาแฟ
- 44 การทดสอบน้ำที่ใช้
- 46 การชงกาแฟเอสเพรสโซ
- 52 เรื่องของนม
- 58 ศิลปะฟองนม หรือลาเต้ อาร์ต
- 62 กาแฟคาเฟ่ในตัว

กาแฟจากทั่วโลก

- 67 แอฟริกา
- 87 อินโดนีเซีย เอเชีย และโอเชียเนีย
- 111 อเมริกาใต้และอเมริกากลาง
- 133 แคริบเบียนและอเมริกาเหนือ

อุปกรณ์

- 144 เครื่องชงกาแฟเอสเพรสโซ
- 146 เฟรนช์เพรส
- 147 เครื่องชงกาแฟแบบดริปหรือแบบกรอง
- 148 ถังผ้าชงกาแฟ
- 149 แอโรเพรส
- 150 ไซฟอน
- 151 หม้อต้มกาแฟบนเตา
- 152 เครื่องชงกาแฟดริปเย็นหรือสกดเย็น
- 153 เครื่องชงกาแฟไฟฟ้าแบบฟิลเตอร์หรือแบบกรอง
- 154 ฟิน
- 155 ไอบริก
- 156 นีโอโพลิแทน
- 157 คาร์ลส์บาเดอร์

เมนู

- 160 เมนูคลาสสิก
- 180 กาแฟดำร้อน
- 189 กาแฟขาวร้อน
- 198 กาแฟดำเย็น
- 202 กาแฟขาวเย็น
- 207 โอซ์ เบลนด์
- 212 กาแฟร้อนใสเหล้า
- 215 กาแฟเย็นใสเหล้า
- 218 อภิธานศัพท์
- 219 ดัชนี
- 223 เกี่ยวกับผู้เขียน
- 223 กิตติกรรมประกาศ

เลขหมู่.....

วัน เดือน ปี.....

641.8
2874 ๑ 2564
C2

-7 ม.ค. 2565