

230种世界经典咖啡器具，咖啡玩家的风格养成参考书！



咖啡迷的 风格器物学

La Vie 咖啡器具



从风味开始，用器物延伸。
器具知识、萃取原理、冲煮技巧……
选对器具，才能呈现咖啡的原始真味。

咖啡迷的 风格器物学

La Vie 编辑部 编著

图书在版编目(CIP)数据

咖啡迷的风格器物学 / La Vie编辑部编著. -- 北京:
九州出版社, 2017. 12
ISBN 978-7-5108-6462-9

I. ①咖… II. ①L… III. ①咖啡—基本知识 IV.
①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第322350号

《咖啡迷的风格器物学: 器具知识、萃取原理、冲煮方法, 咖啡玩家的风格养成参考书》中文简体版 2018 通过四川一览文化传播有限公司代理, 经台湾城邦文化事业股份有限公司麦浩斯出版事业部授予天津华文天下图书有限公司在中国大陆独家出版、发行, 非经书面同意, 不得以任何形式, 任何重制转载, 本著作限于中国大陆地区发行。

咖啡迷的风格器物学

作 者 LaVie编辑部 编著
出版发行 九州出版社
地 址 北京市西城区阜外大街甲35号(100037)
发行电话 (010) 68992190/3/5/6
网 址 www.jiuzhoupress.com
电子信箱 jiuzhou@jiuzhoupress.com
印 刷 天津市豪迈印务有限公司
开 本 700毫米×1092毫米 16开
印 张 13
字 数 200千字
版 次 2018年1月第1版
印 次 2018年1月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5108-6462-9
定 价 68.00元

★ 版权所有 侵权必究 ★



contents

Part 1 讲器具

- 选器具？选择的是背后的冲煮意识.....14
器具的故事——背后的时代、冲煮技术与风味.....16

Part 2 咖啡器具

2-1 烘焙

- 时间的魔法——烘焙与静置的乐趣.....20

电子秤

- 精准度量好帮手.....26

烘豆器

- 手感烘豆.....28
从入门迈向进阶的试炼.....30

储豆槽

- 储豆的风格.....33



2-2 磨豆

磨豆的秘密——粗细变化风味差异..... 38

磨豆机

手摇磨豆机的入门巡礼..... 42

风格磨豆的慢体验..... 46

便利磨豆小家电..... 48

进阶玩家的入门砖..... 50

量匙

基本的度量..... 52

测量的风格..... 54

2-3 滤滴萃取

疗愈的艺术，手冲滴滤的风味秘密.....58

手冲滤杯

滤杯的原型.....62

轻巧却也不简单.....63

女性爱用的多色滤杯.....65

传统滤杯再创新.....66

不需滤纸的日式设计.....68

模范经典.....69

温润手感.....71

淡淡的手感.....72

高手的玩具.....74

材质的游戏.....76

手冲的光芒.....77

咖啡的金属色.....79

复古气质.....80

滤纸的进化.....82

手冲的姿态.....83

萃取是一种设计.....84

经典的变型.....86

风格的套组.....89

手冲的极致.....90

入门玩家的礼品首选.....92

多工有型的模范.....97

手冲壶

小水柱的提案.....98

经典壶款.....102

注水是一门艺术.....104

别有设计.....	106
水流的风格.....	108
可强可弱的注水利器.....	110
注水的新意.....	112
特色下壶.....	114
温度计	
手冲辅助.....	116
冰滴壶	
走入冰滴的世界.....	118
时间的艺术淬炼.....	121
颠倒壶	
摩卡壶的前身.....	123
古早的浪漫.....	124



2-4 浸泡萃取

浸泡萃取，器具牵动风味样貌.....128

法式滤压壶

好用就是经典.....132

压出不同风味.....134

设计师的咖啡试验.....136

越南咖啡壶

异国风味的咖啡道具.....139

土耳其壶

虹吸壶

老派香气.....141

玻璃棒的复兴.....144

2-5 压力萃取

花式咖啡的基底，找到自己的浓缩风味.....150

摩卡壶

意式咖啡先行者.....154

向意式经典致敬.....158

摩卡壶的日常.....160

意式咖啡机

风格先决的意式选择.....162

家庭入门好伙伴.....164

压力萃取的另类选择.....165

拉花钢杯

咖啡师的画笔.....166

咖啡职人的必要配件.....168

PLUS 户外冲煮器具

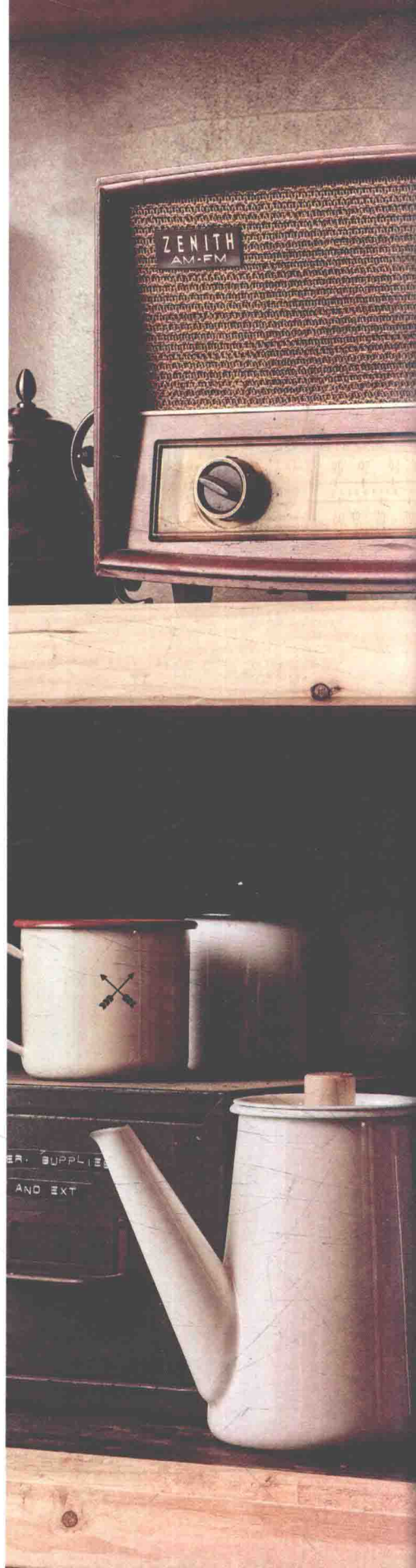
露营必备.....170

Part3 咖啡器具相对论

- 3-1 滤杯比较.....178
- 3-2 手冲壶比较.....182
- 3-3 咖啡师的注水心法.....186

Part4 职人带路的咖啡器具课

- 咖啡达人的手冲咖啡实验室.....192
- 职人私房推荐咖啡馆.....198
- 咖啡迷的选物地图.....202



咖啡迷的 风格器物学

La Vie 编辑部 编著





contents

Part 1 讲器具

- 选器具？选择的是背后的冲煮意识.....14
器具的故事——背后的时代、冲煮技术与风味.....16

Part 2 咖啡器具

2-1 烘焙

- 时间的魔法——烘焙与静置的乐趣.....20

电子秤

- 精准度量好帮手.....26

烘豆器

- 手感烘豆.....28
从入门迈向进阶的试炼.....30

储豆槽

- 储豆的风格.....33



2-2 磨豆

磨豆的秘密——粗细变化风味差异..... 38

磨豆机

手摇磨豆机的入门巡礼..... 42

风格磨豆的慢体验..... 46

便利磨豆小家电..... 48

进阶玩家的入门砖..... 50

量匙

基本的度量..... 52

测量的风格..... 54

2-3 滤滴萃取

疗愈的艺术，手冲滴滤的风味秘密.....58

手冲滤杯

滤杯的原型.....62

轻巧却也不简单.....63

女性爱用的多色滤杯.....65

传统滤杯再创新.....66

不需滤纸的日式设计.....68

模范经典.....69

温润手感.....71

淡淡的手感.....72

高手的玩具.....74

材质的游戏.....76

手冲的光芒.....77

咖啡的金属色.....79

复古气质.....80

滤纸的进化.....82

手冲的姿态.....83

萃取是一种设计.....84

经典的变型.....86

风格的套组.....89

手冲的极致.....90

入门玩家的礼品首选.....92

多工有型的模范.....97

手冲壶

小水柱的提案.....98

经典壶款.....102

注水是一门艺术.....104

别有设计.....	106
水流的风格.....	108
可强可弱的注水利器.....	110
注水的新意.....	112
特色下壶.....	114
温度计	
手冲辅助.....	116
冰滴壶	
走入冰滴的世界.....	118
时间的艺术淬炼.....	121
颠倒壶	
摩卡壶的前身.....	123
古早的浪漫.....	124



2-4 浸泡萃取

浸泡萃取，器具牵动风味样貌.....128

法式滤压壶

好用就是经典.....132

压出不同风味.....134

设计师的咖啡试验.....136

越南咖啡壶

异国风味的咖啡道具.....139

土耳其壶

虹吸壶

老派香气.....141

玻璃棒的复兴.....144

2-5 压力萃取

花式咖啡的基底，找到自己的浓缩风味.....150

摩卡壶

意式咖啡先行者.....154

向意式经典致敬.....158

摩卡壶的日常.....160

意式咖啡机

风格先决的意式选择.....162

家庭入门好伙伴.....164

压力萃取的另类选择.....165

拉花钢杯

咖啡师的画笔.....166

咖啡职人的必要配件.....168

PLUS 户外冲煮器具

露营必备.....170

Part3 咖啡器具相对论

- 3-1 滤杯比较.....178
- 3-2 手冲壶比较.....182
- 3-3 咖啡师的注水心法.....186

Part4 职人带路的咖啡器具课

- 咖啡达人的手冲咖啡实验室.....192
- 职人私房推荐咖啡馆.....198
- 咖啡迷的选物地图.....202

