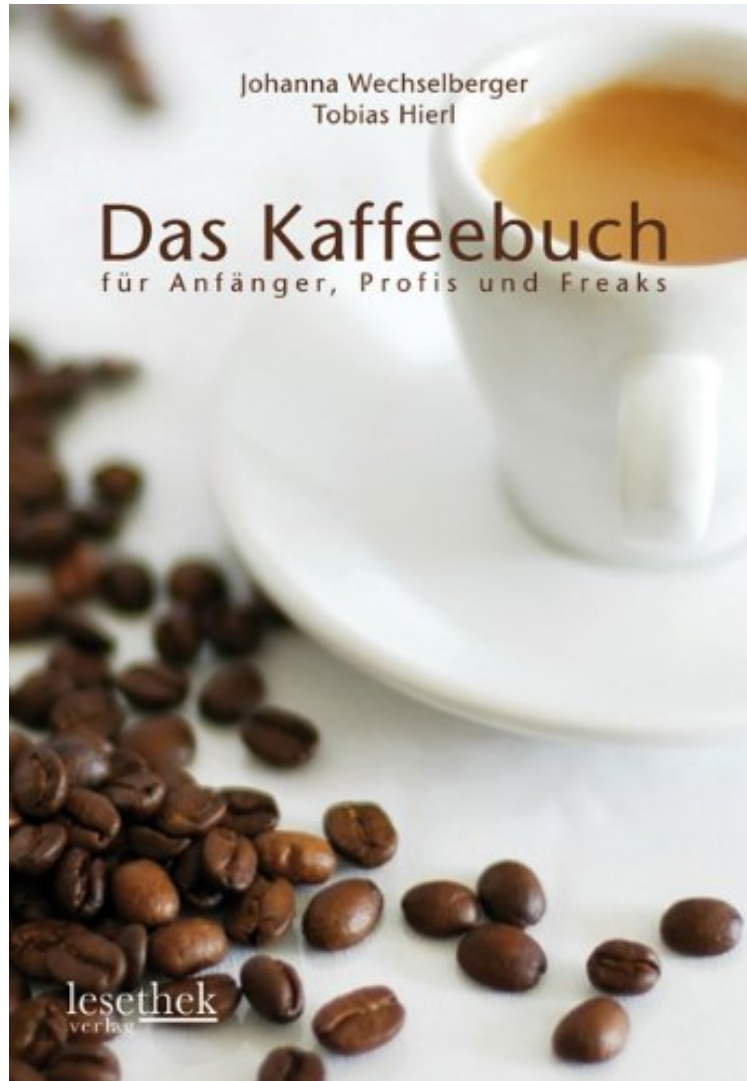


[Ebook pdf] Das Kaffeebuch: fr Anfnger, Profis und Freaks

Das Kaffeebuch: fr Anfnger, Profis und Freaks

Von Johanna Wechselberger, Tobias Hierl
ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #755611 in BcherVerffentlicht am: 2009-11-02Abmessungen: 9.37 x .8b x 6.65l, Einband: Gebundene Ausgabe192 Seiten | File size: 23.Mb

Von Johanna Wechselberger, Tobias Hierl : Das Kaffeebuch: fr Anfnger, Profis und Freaks before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das Kaffeebuch: fr Anfnger, Profis und Freaks:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen23 von 24 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schn und InformativVon Harald MeierNachdem ich auch schon Bcher wegen Fehlern zurckgeschickt habe (z.B.: Kaffeeschule) war ich schon sehr auf dieses Buch gespannt.Fr Anfnger, Profi`s und Freak`s steht am Einband.Ich bin ein Freak der schon so einiges ber Kaffee wei.Die Kapitel ber die Kaffeepflanzen, Ernte und Verarbeitung, auch Herkunftslder sind sehr gut und interessant.Auch auf Spezialitten wie Malabar oder Kopi Luwak wird eingegangen

und runden das Gesamtbild ab. Mahlen, Zubereitungsmethoden, Auswirkungen auf die Gesundheit, alles wird gut erklärt, mit schönen Bildern unterstützt. Die Fotos sind schon anzusehen und informativ. Z.B.: wird anhand von Bilderserien erklärt wie Espresso mit richtiger Bezugsdauer (25s) und zu langer oder zu kurzer Bezugsdauer aussieht. Natürlich werden auch die Geschmacklichen Unterschiede dargestellt. Tamping, Milchschaum, Latte Art alles dabei. Ich kann dieses Buch wirklich weiterempfehlen und würde es jederzeit wieder kaufen. Den fünften Punkt vergeb ich deswegen nicht, weil der technische Teil etwas kurz und nicht so ausführlich geraten ist. Also wenn Sie ein Buch über Informationen zum Thema Kaffee suchen und nicht die Technik von Kaffeemaschinen erklärt haben wollen liegen Sie hier richtig. 10 von 11 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Der perfekte Espresso - inhaltlich stark liebevoll aufbereitet! Von TCREine unglaublich umfangreiche Sammlung von Experten-Tipps auf einer Detail-Ebene die man sonst nicht findet. Aufgeteilt in Geschichte, Maschinen, perfekte Zubereitung des Kaffees samt der perfekt aufgeschumten Milch und viele konkrete "Rezepte" findet man alles was das Herz des künftigen Baristas begehrt. Dazu kommt noch eine Fülle an aussagekräftigen Fotos die es immer wieder zum Vergnügen machen hineinzublättern und nachzuschlagen. Wer nur ein Buch über Espresso haben will - mehr als dieses braucht man nicht :-)

Kurzbeschreibung Das einzige Kaffeebuch, das Sie je brauchen werden: Welcher Typ Kaffeemaschine passt zu wem? Wie bereite ich den perfekten Espresso zu? Und wo kommen eigentlich die Kaffeebohnen her? Die Kaffee-Spezialisten Johanna Wechselberger und Tobias Hierl geben kompetente Antworten für Genussmenschen. Anfänger erfahren alles über: * den perfekten Espresso, schließlich feinporigen Milchschaum Schritt für Schritt erklärt * Kaffeemaschinen und Zubereitungsarten vom Espressovollautomaten bis hin zum türkischen Kaffee * Kaffeerezepte Wiener Melange, Irish Coffee, White Chocolate Macchiato * Kaffeeanbau, Verarbeitung, Handel, Zertifizierungen Profis erweitern ihr Wissen: * wie man mit der Abstimmung von Mahlgrad und Temperatur das Beste aus jedem Kaffee herausholt * wie der Kaffee richtig getampft wird * wie man mit Latte Art kleine Kunstwerke in der Tasse kreiert Freaks finden Anregungen und Ideen: * zu eigenen Kaffeeröstungen und den physikalisch-chemischen Vorgängen dahinter * wie man Filterkaffee nach dem Gold Cup Standard zubereitet * welche speziellen Vorteile ein bodenloser Siebträger bietet u.v.m. und welcher Kaffeetyp sind Sie? Der Verlag über das Buch Das Kaffeebuch ist die ultimative Ressource für alle Kaffeefreunde - und deren gibt es viele, ob nun Anfänger, Profis oder Freaks. Kaum jemanden lässt das Heißgetränk kalt. In Deutschland, Österreich und der Schweiz wächst der Pro-Kopf-Verbrauch kontinuierlich an, und das Interesse an Reinsorten, Zubereitungsarten und besonderen Tricks wie "Latte Art" steigt. Immer mehr Menschen wollen wissen, wo der Kaffee eigentlich herkommt, wie man die echte Wiener Melange, authentischen Latte Macchiato und Irish Coffee zubereitet oder wie man Milch so aufschäumt, dass sie nicht nur perfekt cremig und standfest wird, sondern auch ihre natürliche Säure zum Vorschein kommt. Johanna Wechselberger und Tobias Hierl haben dem Kaffee ein ganz besonderes Buch gewidmet, das diese Fragen erstmals ausführlich, verständlich und mit echter Leidenschaft für guten Kaffee beantwortet. Über den Autor und weitere Mitwirkende Johanna Wechselberger engagiert sich seit vielen Jahren für bessere Kaffequalität und die perfekte Extraktion. Ihr Interesse am Kaffee erwachte 1996 mit eigenen Röst-Experimenten und dem Reparieren alter Kaffeemaschinen und führte über den Aufbau einer eigenen Kaffeebar am Wiener Naschmarkt bis zur Mitbegründung der Vienna School of Coffee. Heute ist sie eine von drei Master Barista weltweit, von der SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) autorisierte Barista-Trainerin, Brewmaster, Zertifizier und zudem Consultant für Gastronomen, die Wert auf höchste Kaffequalität legen. Tobias Hierl ist promovierter Philologe und Chefredakteur des Magazins Buchkultur. Neben seinem Interesse für Sprachen und Literatur zeigte sich schon früh ein Faible für kulinarische Themen. Bislang veröffentlichte er neben zahlreichen Artikeln diverse Kochbücher und Bücher über Wein, zuletzt einen Weinleseführer für Südtirol. Nun wurde sein kulinarisches Spektrum um das Thema Kaffee erweitert.