

コーヒーのブックリスト

美味しいコーヒーの淹れ方＋α

※資料は貸出中場合があります

『コーヒー「こつ」の科学』

石脇智広著 柴田書店 2008年9月刊

「科学」の視点からコーヒーを読み解く本です。コーヒーの基礎知識から、「コーヒーをミネラルウォーターで淹れると?」「水分の多い生豆ほど鮮度は高い?」など多くのQ&Aが載っています。

『ビジュアルスペシャルティコーヒー大事典』

ジェームズ・ホフマン著 日経ナショナルジオグラフィック社 2015年8月刊

世界の約30におよぶコーヒー生産国の産地情報と、抽出の基本、テイスティング、豆の保存方法などを掲載しています。写真や地図も豊富です。

『ラテアート&デザインカプチーノ LESSON』

河出書房新社 2011年10月刊

難しそうではあるけれど、こんなラテやカプチーノが作れたら素敵! そんなレッスン本です。基本のエスプレッソ、ミルクの注ぎ方から、人気バリスタの作品をレシピとともに紹介しています。

『サードウェーブ・コーヒー読本』

茶太郎豆央著 柘出版社 2013年11月刊

世間に浸透してきた「サードウェーブ・コーヒー」。サンフランシスコで飲んだコーヒーに魅了された著者が贈る、サードウェーブ・コーヒーのレポートです。「サードウェーブ」とはどんなカルチャーなのか、今までのコーヒーの楽しみ方と何が違うのでしょうか。

その他にも図書館ではたくさんの資料があります。

どうぞご利用ください!

