【コーヒー自家焙煎技術講座】目次

Part1　自家焙煎の基礎知識

[1]　焙煎の役割

(1)　コーヒー専門店の時代
(2)　オーヒー専門店以降
(3)　焙煎の目的
(4)　焙煎の工程
(5)　焙煎のための基礎知識
(6)　自家焙煎と経営

[2]　コーヒーの生豆の流通

(1)　国際商品としてのコーヒー
(2)　国際コーヒー協定
(3)　コーヒー取引所
(4)　コーヒー生産国での流通
(5)　国内流通と生豆の仕入れ
(6)　自家焙煎店の生豆の仕入れ方法

Part2　コーヒー豆の実用知識

[1]　コーヒーの栽培と生豆

(1)　コーヒーの三原種
(2)　コーヒーの栽培条件
(3)　コーヒーの栽培過程
(4)　アラビカ種の品質改良

[2]　焙煎のための生豆の知識
[3]　生産国とコーヒーの特徴

中米／南米／アフリカ・アラビア／アジア・オセアニア

Part3　焙煎の機器と技法

[1]　焙煎機器と設備

Copyright ©　株式会社柴田書店
東京都文京区湯島 3－26－9　イヤサカビル 3･4 階

(1)　焙煎機の分類
(2)　焙煎機の構造
(3)　焙煎機の選び方
(4)　焙煎室と設置条件
(5)　その他の付帯設備

[2]　焙煎の基本方法
(1)　焙煎の基本作業
(2)　標準的焙煎過程
(3)　基本焙煎の方法
(4)　各種焙煎法
(5)　焙煎度合
(6)　基本焙煎のチェックポイントと調節の仕方

[3]　実践的焙煎練習
(1)　焙煎装置のテスト焙煎
(2)　焙煎度合を決めるための焙煎
(3)　単品焙煎
(4)　炒り止めの焙煎練習
(5)　炒りムラしない焙煎方法
(6)　少量焙煎の練習
(7)　混合焙煎の練習
(8)　サンプルのテストロースト
(9)　ダブル焙煎の練習

Part4　焙煎の歴史、主要各国の傾向

[1]　焙煎の歴史
(1)　イスラム教国とコーヒー
(2)　ヨーロッパとコーヒー
(3)　アメリカ人とコーヒー

[2]　主要国の焙煎傾向
[3]　主要各国の抽出法と焙煎

Copyright ©　株式会社柴田書店
東京都文京区湯島 3－26－9　イヤサカビル 3･4 階