

# 目 次

<b>part1 自家焙煎の基礎知識</b> .....	13
<b>【1】焙煎の役割</b> .....	14
(1)コーヒー専門店の時代.....	14
(2)コーヒー専門店以降.....	15
(3)焙煎の目的.....	16
(4)焙煎の工程.....	18
(5)焙煎のための基礎知識.....	20
(6)自家焙煎と経営.....	21
<b>【2】コーヒーの生豆の流通</b> .....	29
(1)国際商品としてのコーヒー.....	29
(2)国際コーヒー協定.....	29
(3)コーヒー取引所.....	30
(4)コーヒー生産国での流通.....	31
(5)国内流通と生豆の仕入れ.....	34
(6)自家焙煎店の生豆の仕入れ方法.....	35
<b>part2 コーヒー豆の実用知識</b> .....	39
<b>【1】コーヒーの栽培と生豆</b> .....	40
(1)コーヒーの三原種.....	40
(2)コーヒーの栽培条件.....	41
(3)コーヒーの栽培過程.....	43
(4)アラビカ種の品種と品種改良.....	47
<b>【2】焙煎のための生豆の知識</b> .....	50
<b>【3】生産国とコーヒーの特徴</b> .....	58
中米.....	58
南米.....	64
アフリカ・アラビア.....	66
アジア・オセアニア.....	73
<b>part3 焙煎の機器と技法</b> .....	77
<b>【1】焙煎機器と設備</b> .....	78

(1)焙煎機の分類	78
(2)焙煎機の構造	81
(3)焙煎機の選び方	83
(4)焙煎室と設置条件	85
(5)その他の付帯設備	86
<b>【2】焙煎の基本方法</b>	<b>89</b>
(1)焙煎の基本作業	89
(2)標準的焙煎過程	92
(3)基本焙煎の方法	93
(4)各種焙煎法	98
(5)焙煎度合	101
(6)基本焙煎のチェックポイントと調節の仕方	102
<b>【3】実践的焙煎練習</b>	<b>106</b>
(1)焙煎装置のテスト焙煎	106
(2)焙煎度合を決めるための焙煎	106
(3)単品焙煎	107
(4)炒り止めの焙煎練習	117
(5)炒りムラしない焙煎方法	118
(6)少量焙煎の練習	118
(7)混合焙煎の練習	119
(8)サンプルのテストロースト	121
(9)ダブル焙煎の練習	124
<b>part4 焙煎の歴史、主要各国の傾向</b>	<b>125</b>
<b>【1】焙煎の歴史</b>	<b>126</b>
(1)イスラム教国とコーヒー	126
(2)ヨーロッパとコーヒー	126
(3)アメリカ人とコーヒー	128
<b>【2】主要国の焙煎傾向</b>	<b>130</b>
<b>【3】主要各国の抽出法と焙煎</b>	<b>135</b>