

序號	題名	索書號
1	喚醒世界的香味：一趟深入咖啡地理、歷史與文化的品味之旅	427.42 8207
2	咖啡情報誌：向世界咖啡館取經	427.42 8273
3	咖啡究極講座	427.42 8344
4	咖啡究極講座之手沖咖啡大全	427.42 8344-2
5	手沖咖啡大全.2：完美萃取	427.42 8344-3
6	北歐咖啡浪潮：向新世代咖啡師溫德柏學習下一代精品咖啡	427.42 8354
7	沖啊！咖啡狂	427.42 8355
8	咖啡拉花實戰技巧：韓國咖啡獲獎大師分享新手的「第一本咖啡拉花學習書」	427.42 8356:2
9	我的咖啡：在自宅享受一個人的咖啡時光	427.42 8356-2
10	跟世界冠軍學咖啡拉花	427.42 8364:3
11	家用咖啡器具：簡史、沖煮、保養指南	427.42 8364:4
12	世界冠軍親授「4：6法」手沖奧義全解析 煮出令人上癮的好咖啡：就這麼簡單！	427.42 8364:5
13	家就是咖啡館：從選豆、烘豆、到萃取，在家也能沖出一杯好咖啡	427.42 8367
14	陶鍋炒豆學：機器烘豆無法取代的咖啡風味！	427.42 8367:2
15	咖啡研究室：從烘豆技巧、器具選擇到沖煮祕訣 咖啡職人的實戰技術全公開	427.42 8404
16	咖啡烘豆的科學：掌握「三大烘焙」法則，了解S曲線，精準管控豆溫模式和爆裂狀態，釋放咖啡豆多層次口感	427.42 8405
17	咖啡沖煮的科學：掌握「四大沖煮原則」，打造個人化萃取曲線；選對器具與手法，在家煮出大師級美味	427.42 8405-2
18	咖啡教父史考特烘豆實作聖經：超過300種烘焙機實戰經驗；掌握燃氣與溫升率、降低不良比，熟豆更臻完美	427.42 8405-3
19	義式咖啡的萃取科學：專業玩家、咖啡師必備的完全沖煮手冊；煮出油脂平衡、基底飽滿，適口性佳的濃縮咖啡	427.42 8405-4
20	咖啡歐爸的彩繪拉花：史上第一本！從風景、人像到世界名畫，63款宛如明信片的彩色咖啡拉花	427.42 8426
21	咖啡全事典：你想知道所有關於咖啡的一切	427.42 8427
22	咖啡拉花設計教本	427.42 8443
23	咖啡職人究極技法圖典：烘豆、手沖、萃取know-how的超實務解析	427.42 8446:2
24	世界拉花冠軍的頂尖Espresso咖啡技法	427.42 8454:2
25	烘豆學 = 40年烘豆心得報告書	427.42 8463
26	冰滴咖啡學：用時間換取水滴、冰滴、冰釀的甘醇風味	427.42 8464
27	咖啡學堂：從豆子到杯子，精選101個你必須知道的咖啡知識	427.42 8464:2
28	手沖咖啡的第一本書：達人私傳秘技！新手不失敗指南	427.42 8465
29	品味極致香醇！咖啡職人選物全圖鑑	427.42 8466:2
30	咖啡 for beginners：初學者一定要知道的咖啡器材事典	427.42 8466:2-2
31	成為咖啡生活家：選豆、烘豆、沖煮、美味咖啡之終極解析	427.42 8473
32	世界咖啡地圖：從一顆生豆到一杯咖啡，深入產地、探索知識，感受風味	427.42 8478
33	天文學家的咖啡物理學：以全新視角剖析研磨、攪動、滲濾、萃取，如何影響咖啡沖煮表現，完美重現理想成果	427.42 8505
34	咖啡的科學	427.42 8545
35	尋找一杯適合自己的咖啡	427.42 8554
36	看圖學烘豆：買豆 挑豆 烘豆 沖泡：從愛咖啡到會烘豆的自學玩家全面指南	427.42 8555
127	關於咖啡的一切：800年祕史與技法：窺探咖啡的起源、流佈、備製、風俗和器具發展，一本滿足嗜咖者、咖啡迷、業	427.42 8555:2
126	關於咖啡的一切：800年風尚與藝文：比一千個吻還令人愉悅的生活情調，從老咖啡館、文學、繪畫、工藝到歷史遺物	427.42 8555:2-2
37	咖啡教父田口護：烘豆研究所	427.42 8556-3
38	第四波精品咖啡學：新產區、新品種、新沖煮法，最全面的咖啡潮流聖經	427.42 8562
39	初學者的咖啡關鍵100問！	427.42 8563
40	烘豆大全：首爾咖啡學校之父的私房烘豆學	427.42 8563:2
41	咖啡冠軍的手沖咖啡學：從了解自己喜歡的味道，找到專屬自己的咖啡配方	427.42 8564
42	咖啡知識手帖	427.42 8566
43	咖啡達人的拉花教室：56堂咖啡拉花必修課	427.42 8566:2
44	田口護的精品咖啡大全	427.42 8566:3
45	咖啡的水科學：萃取原理、水質檢測與參數調整，全面揭露咖啡風味之謎	427.42 8574
46	咖啡專業知識全書：咖啡豆產地、烘焙、沖煮、菜單設計與店家經營深度分析	427.42 8575:2
47	完美咖啡的細節：從原豆履歷，杯測口感，烘焙研磨到沖煮萃取，每個環節都到位	427.42 8625
48	咖啡師生存之道	427.42 8646-2
49	臺灣咖啡誌	427.42 8653
50	史上最精華咖啡學	427.42 8657
51	就是想喝好咖啡	427.42 8676
52	大衛·舒默的超完美義式咖啡實作：沖煮工藝、穩定溫控、改機實務，引領義式濃縮邁入精品咖啡殿堂的傳奇經典	427.42 8704
53	職業咖啡師的手沖咖啡之道	427.42 8705
54	我的咖啡生活提案	427.42 8743 111
55	咖啡迷的風格器物學：器具知識、萃取原理，沖煮方法 咖啡玩家的風格養成參考書	427.42 8744
56	咖啡杯測的科學：從生豆購買、烘焙調校，到萃取曲線，追求頂極咖啡必學的品味技術	427.42 8744:2
57	咖啡字典A-Z	427.42 8749
58	Espresso咖啡聖經：成為咖啡大師必學秘技	427.42 8766
59	魔汁原味mojocoffee：原汁原味的素人創業，外媒評鑑臺灣最佳咖啡館	427.42 8774
60	咖啡沖煮大全：咖啡職人的零失敗手沖祕笈	427.42 8782
61	不只是，咖啡：我的人生與咖啡的親密關係	427.42 8793
62	咖啡師的咖啡師：金杯理論x萃取密技x感官分析	427.42 8794
63	咖啡癮史：咖啡杯裡的世界史	427.42 8807
64	咖啡癮史：從衣索匹亞到歐洲，橫跨八百年的咖啡文明史	427.42 8807-2
65	精萃咖啡	427.42 8835:2
66	咖啡聖經：全世界最美的咖啡書	427.42 8856
67	咖啡聖經：從選豆到沖煮的萬國咖啡巡禮	427.42 8856-2
68	咖啡癮科學：從栽植、烘焙到沖煮的死硬派雜記	427.42 8868
69	精品咖啡不外帶：寫給職人的咖啡手札	427.42 8955
70	以科學解讀咖啡的祕密：探究美味的原理！從一顆生豆到一杯咖啡，東大博士為你解析87個關於咖啡的常見疑問	427.42022 8486

71	阿里山，出杯！：23.5北回歸線咖啡之旅X6個凝視	434.183 8304
72	尋豆師. 2. 國際咖啡評審的非洲獵奇	434.183 8427
73	對的咖啡學：咖啡教父George窮盡三十年歲月，從尋豆、烘焙到萃煮，堅持成就頂極咖啡風味的傳奇與技術	434.183 8455
74	咖啡生豆的採購科學：頂尖尋豆師「3-6-12終極法則」：從品種、杯測、出價到看穿瑕疵與價格哄抬的陷阱	434.183 8503
75	臺灣咖啡萬歲：令咖啡大師著迷的臺灣8大咖啡產區與54個優質莊園	434.183 8562-2
76	咖啡帝國：勞動、剝削與資本主義，一部全球貿易下的咖啡上癮史	463.845 8356
77	咖啡賜我超能力：警告！請輕啜慢飲，書內含有大量咖啡因！	463.845 8505
78	咖啡的科學：從栽種採收、烘焙研磨、溫度控制、沖泡萃取到採購訣竅的完美咖啡事典	463.845 8866
79	咖啡時代：臺灣咖啡館百年風騷	538.74 8443:2
80	咖啡精神：咖啡與咖啡館的文化記憶	538.74 8446
81	我熱愛的東京喫茶店	731.9 8754
82	咖啡冠軍	787.18 8257 8724
83	流連歐洲咖啡館	855 8763-6
84	和日本文豪一起喝咖啡：癡咖啡、閒喫茶、嗜菓子，還有聊些往事	861.3 8352
85	發現・城市咖啡館 臺北x東京：嚴選62家特色咖啡館的魅力與日常	967 8765:2
86	愛上首爾咖啡館	991.7 8385
87	烘一杯好咖啡：咖啡大叔嚴選，50間自家烘焙咖啡館的美味配方	991.7 8447
88	首爾人氣咖啡館x12：開店秘訣大公開	991.7 8458
89	設計咖啡館開店學：首席餐飲設計師&第一營運顧問 14堂課打造永續經營的迷人咖啡店	991.7 8466
90	蒐集・風格咖啡館	991.7 8495
91	女給時代：1930年代臺灣的咖啡店文化	991.7 8537
92	出杯的勝負！：芒果咖啡十六年小型連鎖創業奧義，與你沒想過的烘豆經濟學	991.7 8542
93	精品咖啡創業學：定位、風味、品管、服務、空間、行銷：全球10家精品咖啡店成功案例	991.7 8546
94	臺北咖啡	991.7 8554:2
95	啡嚕日本：走訪五大城市的精品咖啡散策指南，體驗咖啡甜點、空間選物的漫旅享受	991.7 8555
96	咖啡家族：京都六耀社傳承三代的人情滋味故事	991.7 8563
97	咖啡學人	991.7 8565
98	京都喫茶記事：從明治到令和，專屬於這個城市的咖啡魅力與文化故事	991.7 8566
99	星巴克的咖啡王國傳奇	991.7 8567-2
100	小小咖啡店開業故事：15家日本咖啡店與4家臺灣本土連鎖咖啡店、個人咖啡店經營者的創業心路	991.7 8646
101	日本純喫茶物語：110間昭和老派咖啡店的紀錄與記憶	991.7 8668
102	旅行與咖啡：用插畫搜集當下美好	991.7 8673
103	那些年，我開咖啡館知道的事：一個咖啡師的自白：「即使累得精疲力竭，也要親手為顧客端上一杯熱騰騰的咖啡」	991.7 8687
104	推開咖啡館之門的100個理由	991.7 8758
105	歐洲咖啡屋	991.7 8765
106	咖啡人生：開咖啡店教會我的事	991.7 8768
107	精品咖啡不浪漫：在臺灣經營咖啡館的真實漫談	991.7 8955
108	咖啡師	CCOB 947.417 8365 V.1
109	咖啡師	CCOB 947.417 8365 V.10
110	咖啡師	CCOB 947.417 8365 V.2
111	咖啡師	CCOB 947.417 8365 V.3
112	咖啡師	CCOB 947.417 8365 V.4
113	咖啡師	CCOB 947.417 8365 V.5
114	咖啡師	CCOB 947.417 8365 V.6
115	咖啡師	CCOB 947.417 8365 V.7
116	咖啡師	CCOB 947.417 8365 V.8
117	咖啡師	CCOB 947.417 8365 V.9
118	歡迎光臨，二代咖啡	CCOB 947.417 8444:3 V.1
119	歡迎光臨，二代咖啡	CCOB 947.417 8444:3 V.2
120	歡迎光臨，二代咖啡	CCOB 947.417 8444:3 V.3
121	歡迎光臨，二代咖啡	CCOB 947.417 8444:3 V.4
122	歡迎光臨，二代咖啡	CCOB 947.417 8444:3 V.5
123	歡迎光臨，二代咖啡	CCOB 947.417 8444:3 V.6
124	歡迎光臨，二代咖啡	CCOB 947.417 8444:3 V.7
125	歡迎光臨，二代咖啡	CCOB 947.417 8444:3 V.8