



王森 主编

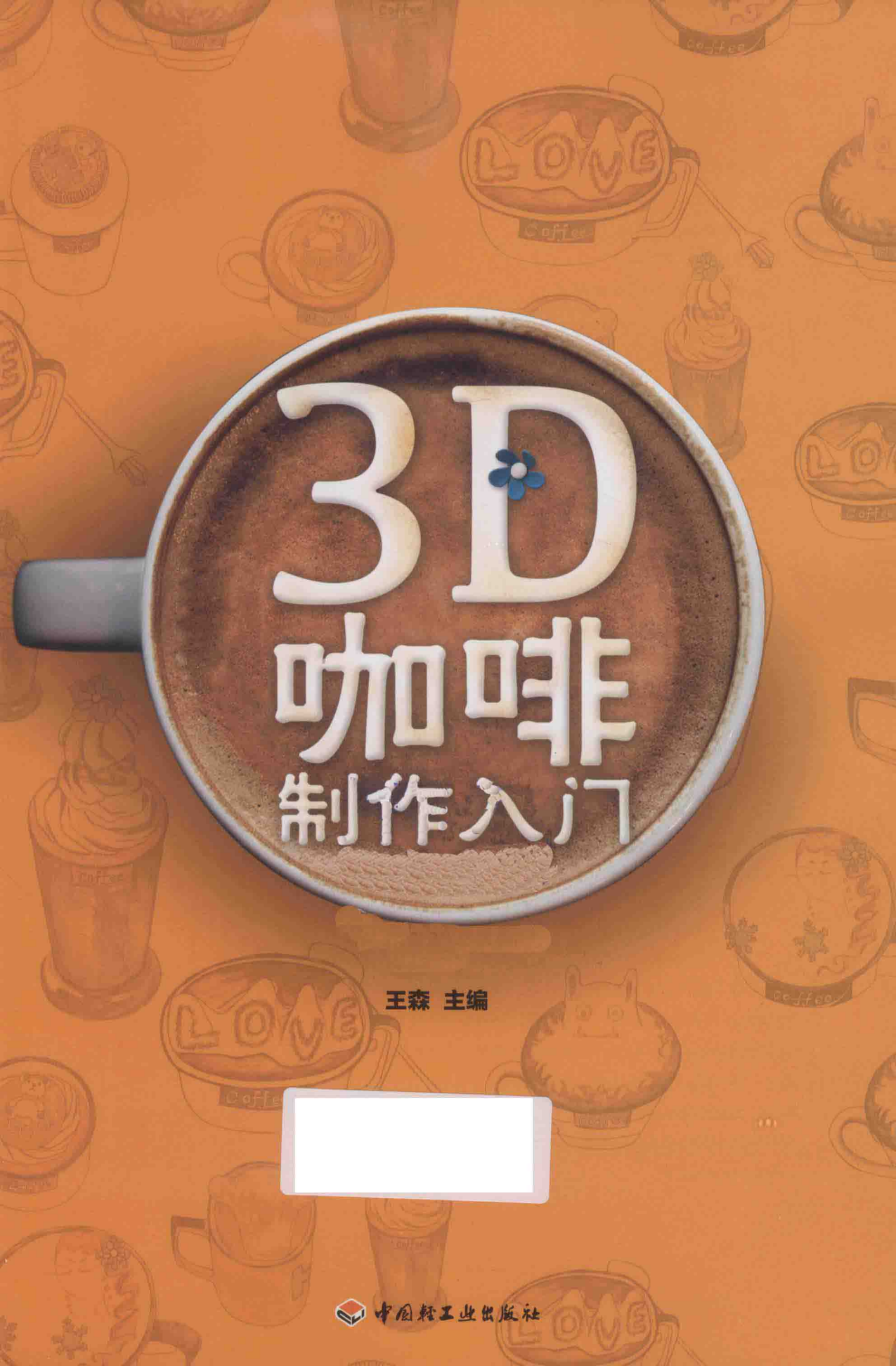


3D 咖啡 制作入门

100款3D咖啡，
带你走入一个崭新的咖啡殿堂
开店创业者，
咖啡发烧友，
家庭爱好者的盛宴



中国轻工业出版社 | 全国百佳图书出版单位



3D 咖啡 制作入门

王森 主编

图书在版编目 (CIP) 数据

3D咖啡制作入门 / 王森主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2015.2

ISBN 978-7-5184-0041-6

I. ① 3… II. ① 王… III. ① 咖啡-配制 IV. ① TS273

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第258252号

责任编辑: 马 妍 责任终审: 劳国强 封面设计: 奇文云海
版式设计: 奇文云海 责任校对: 李 靖 责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京顺诚彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2015年2月第1版第1次印刷

开 本: 787×1092 1/16 印张: 12.5

字 数: 200千字

书 号: ISBN 978-7-5184-0041-6 定价: 48.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

140544J4X101ZBW

序

对于许多人来说，咖啡只是一种美味的饮品，而对于艺术家来说，它摇身一变成为了一款艺术品。在咖啡拉花日益盛行的今日，3D咖啡惊艳登场，以其创意十足、生动可爱的形象，迅速被咖啡爱好者接受和喜爱。

以英文单词、卡通形象为基本形象，在热气腾腾的咖啡上用奶泡绘制生动的图案。3D形象，因立体而生动可爱；咖啡手绘，因精致而美丽动人。无限的创意空间使得作品中奶泡所构建的立体角色更加栩栩如生，其精致程度之高让人不忍将它喝掉。

本书共汇集了100多款3D咖啡作品，包含了以奶泡为基础构建的浮雕、立体3D咖啡和以棉花糖、小翻糖、蛋白饼、马卡龙、奥利奥饼干等为辅助的唯美3D咖啡。3D咖啡的精致动人，在于它无穷的创意，丰富的想象力和精湛的技术，缺一不可。醉心于此，将步入一座焕然一新的咖啡殿堂。

爱生活，爱咖啡。以梦为马，在艺术的创造和享受中奔驰，愿此书能对您有所裨益，相互学习，共同进步。





| 目 录 |

Contents

理论篇

工具/2

半自动咖啡机/2

磨豆机/5

小型搅拌机/5

拉花杯/5

盎司杯/6

勺子/6

雕花棒/6

咖啡杯/7

材料/8

咖啡豆/8

全脂牛奶/8

淡奶油/9

巧克力酱/巧克力糖浆/9

果味糖浆/9

棉花糖/9

饼干/10

装饰材料/11

打发奶油/11

打发牛奶奶泡/11

马卡龙装饰件/13

翻糖片装饰件/15

翻糖装饰件/16

翻糖花装饰件/18

棉花糖装饰件/19

实践篇

浮雕3D咖啡/22

咕咕鸡/23

河马/25

脚印/26

帽子/27

可爱猪/28

懒洋洋的老虎/29

小狗/31

小牛/33

撒娇猫咪/35

狮子头/37

睡觉觉/39

跳跳虎/41

无聊的猫咪/43

小丑/45

小太阳/47

小星星/49

鱼骨/51

鲸鱼/52

维尼熊/53

立体3D咖啡/54

Hello Kitty/55

小怪兽/56

小狗/57

爱心宠物/59

八爪鱼/61

大叔/63

大象/65

大眼猫/67

单眼怪物/69

愤怒的小鸟/71

喝咖啡的猫咪/73

灰太狼/75

机器猫/77

卷卷发/79

卡通头/81

可爱熊/83

蓝精灵/85

老虎/87

咧嘴大笑/89

流氓兔/91

落水小猫/93

卖萌宝宝/95

帽子姑娘/97

鸟叔/99

海贼王/101

企鹅/103

圈圈熊/105

圣诞宝宝/107

水手鸭/109

海绵宝宝/111

外星人/113

嘻哈猴/115

小孩/117

小可爱/119

小狸猫/121

小猫/123

小兔子/125

小熊/127

猩猩/129

小羊/131

樱桃小丸子/133

熊宝宝/135

多个立体3D咖啡/136

Love/137

两只小熊/139

泡泡杯/140

两熊/141

龙猫/143

女孩与宠物/145

相爱的兔子/147

两只大熊/149

棉花糖3D咖啡/150

云朵/151

爱心熊/152

大嘴猴/153

粉红兔子/154

怪熊/155

彩虹/157

花儿朵朵/158

骷髅头/159

太阳花/160

小蛋糕/161

笑脸/163

维尼熊/164

熊猫/165

小脚丫/166

小蘑菇/167

翻糖3D咖啡/168

白色小熊/169

蝴蝶女/171

花美人/173

花仙子/175

蓝花瓣子美女/177

美人/179

太阳花女/181

五瓣花美女/183

蛋白饼3D咖啡/184

小花/184

小贝壳/185

马卡龙3D咖啡/186

土著人/187

小熊/188

杯子/189

奥利奥饼干3D咖啡/190

外星人/190

蓝熊/191

干杯/192

玫瑰/193



理论篇



一杯咖啡，一本书，一段时光。
悠扬的音乐响起，阳光忽然明媚起来。
靠着酥软的沙发，就这样安静地小憩。
岁月开始缓慢，流年趋于静止。
回头看走过的路，会心地一笑。

| 工具 |

半自动咖啡机

半自动咖啡机，俗称搬把子机，是意大利传统的咖啡机。这种机器依照人工操作磨粉、压粉、装粉、冲泡、清除残渣。这类机器有小型单龙头家用机，也有双龙头、三龙头大型商用机等，较新型的机器还装有电子水量控制，可以精确地自动控制咖啡的加水量。

半自动咖啡机是相对于全自动咖啡机而言的。

“自动”是指填豆、压粉之后只需要旋一下旋钮或者按一下按键，即可得到心仪的咖啡；而“半自动”则不能磨豆，只能使用咖啡粉。



严格来说，半自动咖啡机才称得上是专业咖啡机。因为一杯咖啡的品质不但与咖啡豆（粉）的品质有关，还与咖啡机本身有关，更与煮咖啡者的技术有关。而所谓的技术，无非是温杯、填粉、压粉。半自动咖啡机需要操作者自己填粉和压粉。每个人的口味不同，对咖啡的要求自然不同。半自动咖啡机可以通过操作者自己选择粉量的多少和压粉的力度来提供口味各不相同的咖啡，故称之为真正专业的咖啡机。世界级的咖啡机有FAEMA半自动咖啡机、RANCILIO半自动咖啡机和金巴利咖啡机。

这一类机器主要在意大利生产，并且非常流行。它的主要特点是：机器结构简单，工作可靠，维护保养容易，按照正确的使用方法可以制作出高品质的意大利咖啡。这种机器的缺点是：操作者要经过严格培训才能制作出高品质的咖啡。

半自动浓缩咖啡机具有以下几个特点：

- 提取咖啡的水是恒温的，不管是多频繁地制作浓缩咖啡；
- 在提取过程中泵压稳定；
- 浓缩咖啡机最好有预浸段；
- 蒸汽恒压且干燥，操作方便。

清洁保养

每日清洁保养工作：

1. 咖啡机机身清洁：每日开机前用湿抹布擦拭机身，如需使用清洁剂，请选用温和不具腐蚀性的清洁剂将其喷于湿抹布上再擦机身（注意抹布不可太湿，清洁剂更不可直接喷于机身上以防多余的水和清洁剂渗入电路系统，侵蚀电线造成短路）。
2. 蒸煮头出水口：每次制作完成后将手把取下并按清洗键，将残留在蒸煮头内及滤网上的咖啡渣冲下，再将手把嵌入接座内（注意：此时不要将手把嵌紧），按清洗键并左右摇晃手把以冲洗蒸煮头垫圈及蒸煮头内侧的咖啡渣。
3. 蒸汽棒：使用蒸汽棒制作奶泡后需将蒸汽棒用干净的湿抹布擦拭并再开一次蒸汽开关键，借助蒸汽本身喷出的冲力及高温清洁喷气孔内残留的牛奶污垢，以维持喷气孔的畅通；如果蒸汽棒上有残留牛奶的结晶，请将蒸汽棒用装入八分满热水的钢杯浸泡，以软化喷气孔内及蒸汽棒上的结晶，二十分钟后移开钢杯，并重复上述第一段的操作。
4. 锅炉：为延长锅炉的使用寿命，如果长时间不使用机器，请将电源关闭并打开蒸汽开关，锅炉内压力完全释放，待锅炉压力表指示为零，蒸汽不再喷出后再清洗

盛水盘和排水槽（注意：此时不要关蒸汽开关，等隔天开机后蒸汽棒有热水滴出时再关闭以平衡锅炉内外压力）。

5. 盛水盘：开店前或使用前将盛水盘取下用清水抹布擦洗，待干后装回。
6. 排水槽：取下盛水盘后用湿抹布或餐巾纸将排水槽内的沉淀物清理干净，再用热水冲洗，使排水管保持畅通，如果排水不良时可将一小匙清洁粉倒入排水槽内用热水冲洗，以溶解排水管内的咖啡渣油。
7. 滤杯及滤杯手把：每日至少将手把用热水清洗一次，溶解出残留在手把上的咖啡油脂及沉淀，以免蒸煮过程中部分油脂和沉淀物流入咖啡中，影响咖啡品质。
8. 冲泡系统及滤杯手把：将任一滤杯手把的滤杯取下，更换成清洗消毒用的无孔滤杯，将一小匙清洁粉（2~3克）置入滤杯中，将滤杯把手嵌入接座中并检查是否完全密合，再按下清洗键2~3秒后按键停止，如此重复数次后再将手把放松，按下清洗键并左右摇晃手把以冲洗蒸煮头垫圈及蒸煮头内侧直至滤杯内的水变成干净无色为止，清洁完成后取下手把清洗键使冲泡系统内残留的清洁液流出；约1分钟后按键停止，试煮一杯咖啡，去除清洁后的异味。若有多个出水口，其他出水口也重复上述步骤进行清洁保养工作。

每周清洁保养工作：

1. 出水口：取下出水口内的蒸煮铜头及网（如果机器刚使用过注意避免高温烫手），浸泡（1000毫升热水与三小匙清洁粉混合）一天，将咖啡油渣、堵塞物由铜头滤孔用清水冲洗所有配件，并用干净柔软的湿抹布擦洗；检查铜头滤孔是否都畅通，如有堵塞请用细铁丝或针小心清通；装回所有配件。
2. 滤杯及滤杯把手：分解滤杯及滤杯把手并浸泡至清洁液中（500毫升热水与三小匙清洁粉混合）一天，将残留的咖啡油渣溶解释出（注意：手把塑胶部分不可浸泡至清洁液中，以免手把塑胶表面遭清洁液腐蚀；用清水冲洗所有配件，并用干净柔软的湿抹布擦洗；装回所有配件）。

每月、季清洁保养工作：

1. 滤水器：检视，更换第一道、第二道滤水器滤心，建议每月更换一次；
2. 软水器：检视、再生第三道软水器，步骤如下：将水源关闭；将第三道软水器取出清洗，放入浓度为10%的盐水中浸泡。

磨豆机

只要把咖啡豆添加到豆槽，调整到适合的磨豆刻度，按下开关，磨豆机就能正常工作了。磨豆机的保养也很重要，每天用完后，请把没用完的咖啡豆或磨好的咖啡粉装入保鲜膜，或者密封起来，用餐巾纸或干净的抹布把咖啡的油迹擦干。



小型搅拌机

小型搅拌机可以打发鲜奶油。



拉花杯

在拉花咖啡制作中，拉花杯是最易被忽视的一个工具，但其作用也不容小觑。奶泡对温度的要求比较高，只有在60~80℃的时候才会产生品质最好的奶泡。可以通过不锈钢的拉花杯来感觉牛奶的温度，以便更好地控制拉花的形成。

打奶泡时，选择质地厚实的不锈钢奶泡壶最为合适。因为不锈钢导热快，用手触碰可以感觉到温度，同时，不锈钢杯降温也快，已打热但尚未用完的牛奶，可以用冰块水帮助降温，再与不锈钢杯一起放入冰箱中冷藏，待牛奶温度降低冰凉后，还可再加温打奶泡，其耐热坚固的特性，既容易杀菌又易于清洗。

奶泡壶的大小，至少是能够容纳欲加热牛奶的两倍体积，因为如果容量不够大，打发的牛奶就会溢出，无法打出泡沫柔细的奶泡。由于奶泡壶的种类很多，初学者很难弄清楚长嘴、短嘴的壶都是怎么用、什么时候用的。其实长嘴拉花壶比较适用于拉细花，层次



非常明显，它的好处是容易控制流量不会导致最后冲拉奶泡“哗啦”一下覆盖整杯咖啡。短嘴壶适用于拉双叶、千层心、单叶、小动物等图案。

由于奶泡壶的大小不一样，有700毫升、600毫升和300毫升，做单杯卡布其诺时，大多使用300毫升奶泡壶。

盎司杯

盎司杯是呈漏斗状的不锈钢量杯，可以用来量糖浆。

常见的型号有三种：14毫升/28毫升；25毫升/42毫升；28毫升/56毫升。



勺子

勺子用来挖奶泡和一些其他食材，比较方便。



雕花棒

雕花棒一头是尖的、一头是宽的，尖头可以用来裱画表情中线条的部分，宽头处可以用来挑奶泡，包括一些小奶泡等，用于小细节处。雕花棒长度和笔差不多，主要看自己的手感需要，再细一些的纹路可以使用牙签来勾勒。



咖啡杯

咖啡杯的选购也很有讲究，其挑选原则为：

- 咖啡液的颜色呈琥珀色，且清澈，最好选用内部白色的咖啡杯；
- 陶器杯子比较适合深色且口味浓郁的咖啡；
- 瓷器杯子适用于口感较清淡的咖啡；
- 喝意大利咖啡一般使用100毫升以下的小咖啡杯；
- 喝牛奶含量较高的咖啡（拿铁、法国牛奶咖啡），则多使用没有杯托的马克杯。

除杯子外观外，还要注意是否顺手，在相同质量下以挑选重量轻的为宜(较轻的杯子，质地比较细密，不易使咖啡垢附于杯面上)。

通常，为了留存咖啡的浓郁香醇，减少温度下降，咖啡杯口较狭窄，杯身较厚。在众多咖啡杯品种中骨瓷杯最好，骨瓷杯使用高级瓷土混合动物骨粉烧制而成，质地轻盈、色泽柔和，而且保温性高，最能留住咖啡的温热记忆。

在倒入咖啡前最好要温杯。刚出炉的沸腾咖啡，一旦倒入冰冷的杯子里，温度骤然降低，香味会大打折扣，因此要把咖啡装在温度恰好的杯子里。在自家温杯，最简单的方式是直接冲入热水，或放入烘碗机预先温热。如果同时招待一桌客人，则可烧一锅水，将所有杯子一起浸入。



材料

咖啡豆

早期，阿拉伯人食用咖啡的方式是将整颗果实（Coffee Cherry）咀嚼，以吸取其汁液。后来，他们将磨碎的咖啡豆与动物的脂肪混合，作为长途旅行的体力补充剂。一直到约公元1000年时，绿色的咖啡豆才被拿来在滚水中煮沸成为芳香的饮料。又过了三个世纪，阿拉伯人开始烘焙及研磨咖啡豆，由于《古兰经》中严禁喝酒，使得阿拉伯人消费大量的咖啡，因而宗教其实也是促使咖啡在阿拉伯世界广泛流行的一个很大的因素。

全脂牛奶

全脂奶的脂肪含量为3.0%，半脱脂奶的脂肪含量大约为1.5%，全脱脂奶的脂肪含量低至0.5%。国外有一种“浓厚奶”，脂肪含量可高达4.0%以上。

从补钙的角度来说，全脂奶，即我们常见的普通牛奶，蛋白质含量约为3%，脂肪含量约为3%，钙含量约为120毫克/100毫升，且含有脂溶性维生素K、维生素A、维生素E等，是补钙的最佳食品之一。担心肥胖的人总觉得应该选择脱脂奶，其实，牛奶中含有多种脂溶性维生素，溶于牛奶的脂肪中，脱脂的同时这些维生素也随之丢失了。此外，牛奶的香气也来自于脂肪中的挥发成分，没有脂肪，牛奶就没有香味。所以，如果给老人选牛奶，不妨选用半脱脂奶；如果是孩子就一定选用全脂牛奶。

制作咖啡时，需要用牛奶打奶泡，最佳选择是全脂牛奶，脂肪含量要超过3.0%，这样打出的奶泡，才会比较细腻持久。

淡奶油

淡奶油是从全脂奶中分离得到的。分离的过程中，牛奶中的脂肪因相对密度的不同，质量轻的脂肪球就会浮在上层，成为奶油。奶油中的脂肪含量仅为全脂牛奶的20%~30%，营养价值介于全脂牛奶和黄油之间，可用来添加在咖啡和茶中，也可用来制作甜点和糖果。

巧克力酱/巧克力糖浆

巧克力酱（Chocolate Cream）是以可可粉和牛奶等为主要原料，加工制作而成的一种美味甜品。它既可以作为甜品食用，也可以作为面包的调味酱来使用，还可以挤在奶泡上。巧克力糖浆可以挤入杯中，用来给咖啡调味。

果味糖浆

糖浆是通过煮或其他技术制成的黏稠的、含高浓度糖的溶液。制作糖浆的原材料可以是糖水、甘蔗汁、果汁或其他植物汁等。由于糖浆含糖量非常高，在密封状态下不需要冷藏也可以保存比较长的时间。糖浆可以用来调制饮料或者做甜食。

这里的糖浆有特别多的口味，除了常见的樱桃、草莓、苹果、西瓜等口味，还有很多其他的味道，如榛子味、焦糖味、樱花味、薰衣草味等。丰富的糖浆口味，可以制作出很多口味的咖啡和酒。

棉花糖

棉花糖是一种柔软黏糯，有胶体性和弹性，含水分10%~20%、还原糖20%~30%的软性糖果。棉花糖的口味繁多，有草莓、甜橙、葡萄、香蕉、菠萝、薄荷、蓝莓等多种口味，五颜六色，十分美观。食用时口感疏松，不粘牙。由于甜度较低，适合休息时或饭后食用。可以用来为咖啡装饰和调味。棉花糖有很多的形状和颜色，有圆柱形、心形、花形和

卡通形状等。可以把棉花糖剪成喜欢的形状，还可以在棉花糖上挤上糖膏，组合成各种图案。



饼干

饼干的种类很多，有各种不同形状、颜色和味道，例如奥利奥饼干、蛋黄煎饼、蛋白饼和马卡龙等，可以在这些饼干上挤上或放上一些翻糖等装饰物，使这些饼干看起来更好、更特别。

