

从一窍不通到登堂入室的咖啡制作全书



浓情蜜意

花式咖啡

王森 主编

在家自制咖啡

不仅有罗曼蒂克的浪漫，还有愉悦的心灵享受。

研磨咖啡豆、7种咖啡冲泡法、打发奶泡，零基础教学分步详解

热咖啡、冰咖啡、拉花咖啡、雕花咖啡，上百款咖啡尽在掌握

张 青岛出版社  
QINGDAO  
PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社  
全国百佳图书出版单位

## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

浓情蜜意花式咖啡 / 王森主编. -- 青岛 : 青岛出版社, 2012.8

(美酒加咖啡系列)

ISBN 978-7-5436-8678-6

I. ①浓… II. ①王… III. ①咖啡—配制 IV. ①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第181280号



- 书 名 浓情蜜意花式咖啡  
主 编 王 森  
出版发行 青岛出版社  
社 址 青岛市海尔路182号 (266061)  
本社网址 <http://www.qdpub.com>  
邮购电话 13335059110 0532-85814750 (传真) 0532-68068026  
策划组稿 张化新 周鸿媛  
责任编辑 王 宁  
装帧设计 李 静 殷雪娇  
制 版 青岛艺鑫制版印刷有限公司  
印 刷 青岛嘉宝印刷有限公司  
出版日期 2012年9月第1版 2012年9月第1次印刷  
开 本 16开 (787毫米×1092毫米)  
印 张 13  
字 数 100千  
书 号 ISBN 978-7-5436-8678-6  
定 价 38.00元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017 0532-68068670

(青岛版图书售出后如发现质量问题, 请寄回青岛出版社出版印务部调换。

电话: 0532-68068629)



# 附录：快拍二维码，开启视频制作咖啡新体验

## 一 二维码相关背景知识

### 1. 什么是二维码？

二维码是一种利用特定的几何图形记录数据符号等信息的方式，通常可以记录网址、文字、照片等信息，手机用户可以通过摄像头和解码软件将相关信息重新解码并查看内容。通过二维码链接浏览互联网内容时，除上网流量外，不会产生其他费用。

### 2. 如何用手机快拍二维码观看视频？

随着近年智能手机的普及，二维码越来越多地应用到生活中。请读者注意，你的智能手机需首先安装二维码扫描软件。目前二维码扫描软件已相当普及，智能手机用户常用的微信、淘宝客户端等，都带有二维码扫描功能。建议读者在wifi环境下使用，以避免产生手机上网流量。这里我们再向读者推荐几款免费的二维码扫描软件，安装之后可轻松扫描本书所附二维码，开启你照着视频随心所欲学做菜的全新体验。

### 3. 几款免费的二维码识别软件

#### 安卓手机二维码扫描软件推荐：

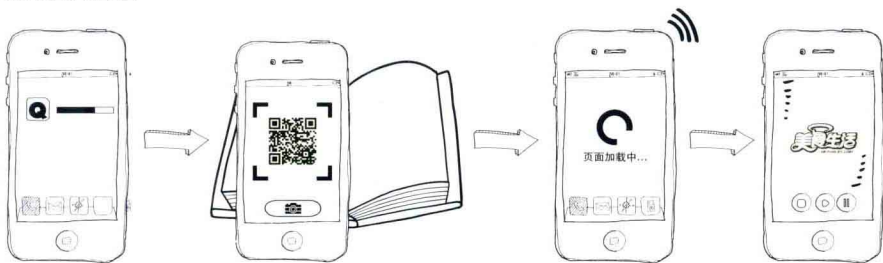
1. QuickMark：运行速度快，实时读取，解码迅速。2. 快拍二维码：功能丰富，扫描的一把好手。3. 二维码扫描器：能够储存查询记录，供使用者查找。4. 二维码生成与扫描：还可生成二维码名片，供对方扫描。5. 码上淘二维码识别：可用于比价。这五款口碑较好的软件，均可在“豌豆荚”免费下载，也可到“电子市场”中搜索到。

#### iPhone手机二维码扫描软件推荐：

1. 我查查：原本只能扫条码，现在增加新功能。2. 二维码+：可以扫描二维码，也可以生成。3. 快拍二维码：功能丰富，可用于扫火车票等。4. 二维码扫描：简单易用，扫描后直接跳转。5. 爱拍二维码：最小最快，支持历史数据查询。这五款免费的版本，可以用iPhone手机登录AppStore（苹果商店）直接搜索后下载。

### 4. 手机快拍二维码的具体操作方法

1. 二维码扫描软件安装成功后，请打开软件，用手机摄像头对准图书中的二维码。
2. 手机浏览器将自动开启，访问二维码包含的链接，无需输入网址即可轻松观看冰品制作视频！





## 本书特色咖啡的视频二维码

浓缩咖啡的萃取'''



(图文见56页)

使用蒸汽管制作奶泡'''



(图文见62页)

玛琪雅朵'''



(图文见81页)

情网'''



(图文见137页)

漩涡'''



(图文见141页)

期待'''



(图文见143页)

圣诞花'''



(图文见145页)

心连心'''



(图文见153页)

孔雀灵'''



(图文见163页)

花环'''



(图文见165页)

妇女节'''



(图文见167页)

拉花叶'''



(图文见169页)

拉花心'''



(图文见171页)

拉花推心'''



(图文见173页)

拉花漩涡'''



(图文见175页)

拉花两叶'''



(图文见177页)

卡通kt猫'''



(图文见179页)

卡通螃蟹'''



(图文见181页)

卡通蝴蝶'''



(图文见186页)



★登录美食生活网 ([www.meishilife.com](http://www.meishilife.com))，观看更多美食制作视频。





# 王森烘焙西点西餐咖啡技师学院



## 就业 + 技能 + 学历

美味甜品 · 时尚职业让人生精彩无限

百家企业委培  
百分之百就业率

招生学科	甜品蛋糕师班	咖啡西餐创业班	饼店创业班	面包烘焙师班	酒店西餐大专班	烘焙甜点大专班	韩国留学预科班	日本留学预科班	美食家政班
招生人数	40名	40名	120名	120名	40名	40名	40名	40名	40名
学习年限	3年	1年	1年	1年	3年	3年	3年	3年	1年
入学资格	初中以上学历					高中以上学历			

学校网址: [www.wsbake.com](http://www.wsbake.com)

器具网址: [www.zxwsdg.com](http://www.zxwsdg.com)

QQ: 281578010

地址: 苏州吴中区蠡昂路145-5号

电话: 0512-66053547

免费热线: 4000-611-018





美食坊  
DELICIOUS FOOD



青岛出版社  
QINGDAO  
出版集团

国家一级出版社  
全国百佳图书出版单位

最实用、最好看的美食APP应用

“美食坊”上线了



1 交互式立体阅读

2 多媒体内容展现

3 微博 博客多方分享

4 语音 视频 动画播放



- 精选本版上万册美食图书
- 与您的日常生活息息相关
- 全家老幼、各行各业
- 一年四季、保健养生
- 中西美食、烹调技艺

世间美味包罗万象尽在“美食坊”



更多美食资讯 登录美食生活网

美食生活网  
meishilife.com

meishilife.com





从一窍不通到登堂入室的咖啡制作全书



浓情蜜意

花式咖啡



王森 主编

在家自制咖啡

不仅有罗曼蒂克的浪漫，还有愉悦的心灵享受。

研磨咖啡豆、7种咖啡冲泡法、打发奶泡，零基础教学分步详解  
热咖啡、冰咖啡、拉花咖啡、雕花咖啡，上百款咖啡尽在掌握

张 青岛出版社  
QINGDAO  
PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社  
全国百佳图书出版单位



# 浓情蜜意 花式咖啡



## 调制咖啡基本流程

### 选豆

选择喜欢口味的咖啡豆进行下述程序。

### 磨豆

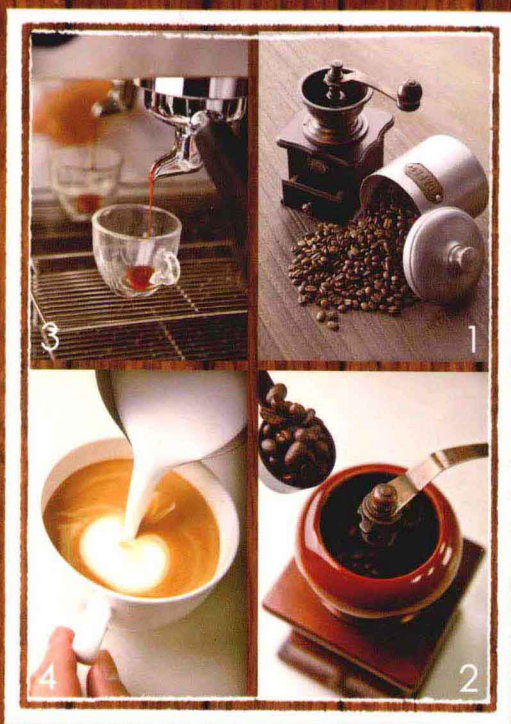
采用手动或者电动研磨机对烘焙好的咖啡豆进行研磨粉碎。

### 冲泡、萃取

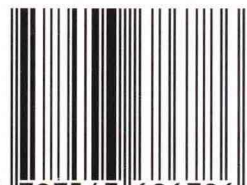
用研磨好的咖啡粉，使用不同的方法冲泡或者萃取出咖啡。

### 调味

再加入牛奶、酒类、冰激淋等进行调味，至此，一杯花式咖啡就做好了。



ISBN 978-7-5436-8678-6



9 787543 686786 >

上架建议 生活类 美食类

ISBN 978-7-5436-8678-6 定价：38.00元



浓·情·蜜·意

# 花式 咖啡 Coffee

从一窍不通到登堂入室的咖啡制作全书

王森 主编



青岛出版社  
QINGDAO  
PUBLISHING HOUSE

国家一级出版社  
全国百佳图书出版单位



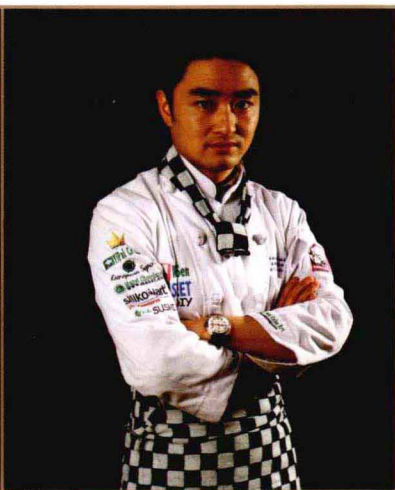
## 作者简介



王森，从事西点技术研发20年，是中国第一家专业西点学校的创办人，教育培养了数万来自亚洲各地的学员。他将西点技术最大化地运用到了市场，开创了世界上首个面包音乐剧场，是中国首个西点、糖果时装发布会的设计者。他让西点不仅停留在吃的层面，更提升到了欣赏及收藏的更高层次。他善于创意，才思敏捷，著有《面包制作入门》、《蛋糕制作入门》、《玩转拉花咖啡》等几十本专业书籍，帮助更多人认识西点，寻找到制作西点的乐趣。

## 团队介绍

- 主 编 王森  
副 主 编 张婷  
参编人员 苏园园、乔金波、武文、王伟明、  
周建祥、李怀松、武磊、杨玲  
文字校对 武皖卿  
摄 影 王森、苏君  
摄 像 苏君、张婷婷





# 序

咖啡可以给我们带来的不仅有罗曼蒂克的浪漫，还有不同程度的心情愉悦与美味享受。

虽说，茶叶也含有咖啡因，但咖啡却有着别的饮料不可替代的魅力，其制作独特，味道特别，芳香馥郁。

咖啡可使人睡意消失。上午饮上一杯浓绵、香郁的咖啡，能使人心情愉悦，集中注意力，身体动作变得更为敏捷和活跃。因为有促进能量消耗和脂肪分解的作用，咖啡的减肥效果也渐渐地被人们所关注。

咖啡爱好者在咖啡的制作上进行多样创新，同时也追求着浪漫、美味和效用。咖啡也确实没有辜负我们的期望，不断地带给我们快乐、幸福与美的享受。正是有了这样一种“彼此相惜”，咖啡为更多的人所喜爱。

我们以各种咖啡的制作为主线设计了这本关于咖啡的书籍。介绍了近百种咖啡的制作技法，用不同材料体现不同的口味：冰咖啡、热咖啡、雕花咖啡、拉花咖啡等。如果您想开一家咖啡店，那么这样一本咖啡制作大全是必不可少的。如果您是咖啡爱好者，那么从调味咖啡开始学起较易上手。

本书所列材料在网络淘宝店均可买到。所安排的内容从入门到进阶到专业层层深入，介绍了多种制作方式，助您全方位了解咖啡的制作。通过本教材的学习，如能更好地拉近您与咖啡的情义，则不胜荣兴。



A stylized, handwritten signature in black ink, positioned to the right of the coffee shop illustration. The signature is fluid and cursive, appearing to be the author's name.





# 目录

## Contents



## 第一章 与咖啡相遇

- 10 咖啡文化与礼仪
- 10 咖啡的起源及传播
- 13 咖啡的品鉴
- 14 咖啡的风味
- 16 喝咖啡的人群
- 17 喝咖啡的礼仪
- 18 喝咖啡的好处



- 20 咖啡工具&材料
- 20 咖啡工具
- 26 咖啡材料
- 30 调制咖啡基本流程
- 31 咖啡豆的烘焙 (调制咖啡技法1)
- 32 咖啡豆的研磨 (调制咖啡技法2)
- 33 手工磨豆
- 33 电动磨豆
- 34 咖啡豆研磨程度
- 35 7种咖啡冲泡法 (调制咖啡技法3)
- 35 滤纸冲泡法
- 37 法兰绒滤网冲泡法
- 41 虹吸式咖啡壶冲泡法
- 44 比利时皇家咖啡壶冲泡法
- 47 荷兰水滴式冰咖啡的冲泡法
- 50 伊芙利克冲泡法
- 53 摩卡壶冲泡法



- 56 浓缩咖啡的萃取 (调制咖啡技法4)
- 56 浓缩咖啡的萃取技巧
- 60 小结: 浓缩咖啡萃取问题及解决方案
- 61 奶泡的制作 (调制咖啡技法5)
- 61 使用发泡壶制作奶泡
- 62 使用蒸汽管制作奶泡
- 64 打发鲜奶油 (调制咖啡技法6)





## 第二章 调味咖啡

- 66 热咖啡类
- 67 美式咖啡
- 69 皇家咖啡
- 70 康宝蓝咖啡
- 71 爱尔兰咖啡
- 73 热咖啡拿铁
- 75 卡布奇诺
- 77 热咖啡摩卡
- 79 君度橙酒咖啡
- 81 玛琪雅朵
- 83 贝里诗咖啡
- 85 炼乳咖啡
- 87 草莓咖啡
- 89 香橙微醺咖啡
- 91 黑骑士摩卡咖啡
- 92 白色恋人咖啡
- 93 维也纳咖啡
- 95 玉米咖啡
- 97 咖啡奶昔
- 99 榛果香草咖啡



- 101 冰咖啡类
- 101 欧蕾冰咖啡
- 103 皇家意式冰咖啡
- 105 玫瑰情怀咖啡
- 107 绿茶冰咖啡
- 109 魔力咖啡
- 111 焦糖玛奇朵冰咖啡
- 113 脆皮棉花糖拿铁
- 115 冲绳红糖冰咖啡
- 117 冰玫瑰拿铁
- 119 香蕉冰咖啡
- 121 香橘冰咖啡
- 123 酸奶冰咖啡
- 125 黑骑士摩卡冰咖啡
- 127 草莓巧克力冰咖啡
- 129 绿薄荷咖啡
- 131 榛果冰咖啡
- 132 蜂蜜茶咖啡







### 第三章 花式咖啡

- 135 巧克力线条类
- 135 旋律
- 137 情网
- 139 情缘
- 141 漩涡
- 143 期待
- 145 筛粉类
- 145 圣诞花
- 147 爱的表白
- 149 一心一意
- 151 我爱你
- 153 雕花类
- 153 心连心
- 155 向往
- 157 风车
- 159 花季少年
- 161 动感地带
- 163 孔雀灵
- 165 花环
- 167 美女生



- 169 拉花类
- 169 拉花叶
- 171 拉花心
- 173 拉花推心
- 175 拉花漩涡
- 177 拉花两叶
- 179 卡通类
- 179 卡通kt猫
- 181 卡通螃蟹
- 183 卡通米奇
- 185 卡通雪人
- 186 卡通蝴蝶



### 第四章 咖啡造型欣赏

- 188 花朵类
- 194 人物类
- 199 卡通类
- 202 其他类



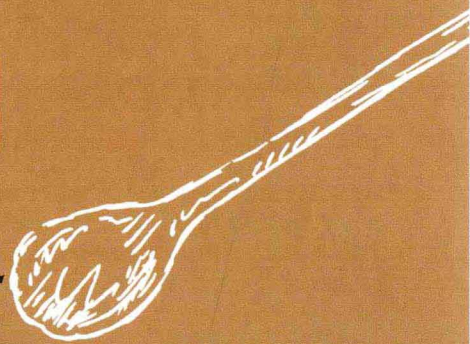
# 第一章

Part 1



# 与咖啡相遇

*Yukafei Xiangyu*



咖啡文化与礼仪◎咖啡工具&材料◎6种调制咖啡基本技法



# 01 咖啡文化与礼仪

## 咖啡的起源及传播

咖啡与茶、可可被称为当今世界的三大饮料，为全世界约1/3的人口所饮用，其消耗量仅次于茶。饮用咖啡在欧美国家十分普遍和流行。如今，在中国和其他东方国家，咖啡也受到了越来越多人的欢迎，其饮用也有逐渐流行的趋势。

目前，世界公认的咖啡树和咖啡食用的起源地在非洲，但具体在哪个地区却说法不一，多数人认为在东非的文明古国埃塞俄比亚。关于咖啡的起源时间至今仍莫衷一是。

在咖啡的发现、起源和利用史上，有一个故事非常流行。很久很久以前，在埃塞俄比亚西南部咖法（Keffa）地区有一个牧羊少年叫卡尔迪（Kaldi）。有一天，他赶羊经过一片树林时，看到羊群都在啃食路边大型灌木丛上的红果子。卡尔迪无意中发现，山羊吃了红果子后异常兴奋，即使老山羊也像小山羊一样奔跑跳跃。牧羊少年觉得奇怪，便也摘下一些果实品尝。结果自己也变得非常兴奋，不由得手舞足蹈起来。红果子可食用并具有提神的作用，就这样被人发现了。人们把这种果子以当地的地名“咖法”（Keffa）命名，此后经过长期的演变就成了今天的“咖啡”（Coffee）。

咖啡被发现后，人们最初只是采摘野生的果子食用，后来才慢慢开始人工栽培。在食用方式上，最初是连肉带核一起嚼食，后来发展为把咖啡果泡水或煮水喝。在用途上，最初主要用于宗教界的宗教活动和医生治病及病人恢复。埃塞俄比亚—红海一带的基督教、犹太教，以及后来的伊斯兰教都把咖啡当成“神饮”和“药饮”，因为各种宗教的教士、修士、教徒嚼了咖啡果或喝了咖啡水后，在彻夜进行宗教法事活动时便很有精神不打瞌睡。病人们嚼了它或喝了它也能恢复一些精神。

后来，咖啡的食用、采摘渐渐跨过非常狭窄的红海传入阿拉伯半岛。《中国大百科全书·农业卷·咖啡条》和《中国农业百科全书·农作物卷·咖啡条》上记载，公元前6世纪阿拉伯人已开始栽种并咀嚼食用咖啡。

