

AN ENCYCLOPEDIA OF *Coffee & Cocktail* 咖啡·鸡尾酒大全

主编/王森



100款时尚炫酷鸡尾酒
&200款香醇咖啡
&100款咖啡造型欣赏

带给您视觉和味觉的Double冲击！



青岛出版社 | 国家一级出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE | 全国百佳图书出版单位

AN ENCYCLOPEDIA OF

Coffee & Cocktail

咖啡·鸡尾酒大全

主编/王森

图书在版编目 (CIP) 数据

咖啡·鸡尾酒大全 (异域风) / 王森主编. — 青岛: 青岛出版社, 2015. 4

ISBN 978-7-5552-1860-9

I . ①咖… II . ①王… III. ①咖啡—配制②鸡尾酒—配制 IV. ①TS273②TS972. 19

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第073097号

咖啡·鸡尾酒大全

组织编写  工作室

主 编 王 森

副 主 编 张婷婷

参编人员 苏 园 乔金波 孙安廷 韩俊堂 武 文 杨 玲 武 磊
朋福东 顾碧清 韩 磊 成 泳 杨 艳 尹长英

文字校对 邹 凡

摄 影 苏 君

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 周鸿媛

责任编辑 徐 巍

特约编辑 宋总业

装帧设计 毕晓郁

制 版 青岛艺鑫制版印刷有限公司

印 刷 荣成三星印刷有限公司

出版日期 2015年6月第1版 2015年6月第1次印刷

开 本 16开 (710毫米×1010毫米)

印 张 25

书 号 ISBN 978-7-5552-1860-9

定 价 68.00元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017

(青岛版图书售出后如发现印装质量问题, 请寄回青岛出版社出版印务部调换。电话: 0532-68068638)

本书建议陈列类别: 美食类 生活类

目
contents
录

邂逅咖啡

& 鸡尾酒

CHAPTER 1

- 01 爱上咖啡-16
- 02 咖啡工具&材料-23
- 03 调制美味咖啡-34
- 04 情迷鸡尾酒-35



爱上

鸡尾酒

CHAPTER 2

- 螺丝起子-38
- 自由古巴-39
- 金巴里-40
- 梦中情人-41
- 艳阳天-43
- 黑人南非-45
- 芒果探戈-46
- 草莓滋味-47
- 爱在春天-49
- 新加坡特别司令-50
- 日出-51
- 蔓越莓与苹果的碰撞-52
- 橙汁金巴利-53
- 墨西哥月亮-54
- 巧克力爱恋-55
- 柯梦波丹-56



- 杜松子汽水-57
- 新加坡司令-59
- 海军幻影-60
- 轰炸机-61
- 迈泰-62
- 兴奋中-63
- 丰收鸡尾酒-64
- 柠檬威士忌-65
- 蓝色夏威夷-67
- 沙滩上的脚印-68
- 红粉知己-69
- 因为爱情-71
- 敢死队-72
- 玫瑰小姐-73
- 蜜桃成熟时-74
- 柯那-75



咸狗-76
快乐至上-77
苏联大枪-78
天使在人间-79
椰林风景-80
忆当年-81
红粉佳人-82
长岛冰茶-83
血腥玛丽-84
约翰可林-85
皇家基尔-86
巴克菲士-87
国王-88
美国柠檬酒-89
贝里尼-90
雪球-91
番石榴菲士-92
乡村姑娘-93
汤姆柯林斯-94
玛格丽特-95
青珊瑚-96
热威士忌托地-97

北极冰-98
感恩之心-99
火烈鸟女郎-101
香槟茉莉普-103
威士忌托地-104
第五大道-105
天使之吻-107
撞击白兰地-109
薄荷茉莉普-110
血腥凯撒-111
蓝月亮-112
庄园主宾治-113
古巴的太阳-114
贵格会鸡尾酒-115
樱花-116
玫瑰刺青-117
超级珊瑚-119
彩虹-121
八号当铺-123
教父-124
深水炸弹鸡尾酒-125
边车-126
青草蜢鸡尾酒-127
龙舌兰日出-128
黑色天鹅绒-129
斗牛士-130
灰姑娘-131
猫步-132
天蝎宫-133
米字旗-134



恋上咖啡

CHAPTER 3

调味冰咖啡

- 以爱之名-136
- 香草冰淇淋咖啡-137
- 榛味巧克力咖啡-138
- 接骨木花风味咖啡-139
- 光阴的故事-140
- 白美人-141
- 欢乐-143
- 阵阵橙香-144
- 咖啡冰淇淋的碰撞-145
- 冰拿铁咖啡-146
- 草莓风味拿铁咖啡-147
- 香蕉泡沫咖啡-148
- 布拉格咖啡-149
- 黑芝麻咖啡-150
- 薄荷咖啡-151
- 青涩的爱-152
- 香草焦糖咖啡-153
- 可乐咖啡-154
- 摩卡乔巴-155
- 椰香咖啡-156
- 榛果黑砖块咖啡-157
- 咖啡冻奶-158
- 咖啡冻草莓优酪乳-159
- 西米椰奶咖啡-160
- 红豆欧蕾咖啡-161
- 焦糖豆浆拿铁咖啡-162
- 纳豆冰淇淋咖啡-163
- 抹茶咖啡-164
- 榛果豆豆咖啡-165
- 朗姆葡萄咖啡-166
- 提拉米苏咖啡-167
- 宁静的夏天-169
- 奇幻世界-170
- 脆弱-171
- 酸奶咖啡-172
- 巧克力苏打咖啡-173
- 逆世界-175
- 猜不透-177
- 南海姑娘-178



红橙酒味咖啡-179
非洲咖啡-180
新鲜柠檬咖啡-181
兴奋咖啡-182
杏仁咖啡-183
猎艳咖啡-184
漂浮咖啡-185
无与伦比的美丽-186
芒果咖啡冰沙-187
南洋风情咖啡冰沙-188
红豆牛奶咖啡冰沙-189
巧克力碎片咖啡冰沙-190
柠檬咖啡冰沙-191
奥利奥咖啡冰沙-192
榛果卡布奇诺冰沙-193
花生咖啡冰沙-194
草莓优酪乳咖啡冰沙-195



香草拿铁冰沙-196
意式浓缩巧克力冰沙-197
焦糖玛奇朵咖啡冰沙-198
焦糖果冻咖啡冰沙-199
百搭美味冰沙-201
咖啡冰糕-203
咖啡薄荷柠檬冰-204
凤梨咖啡-206
可乐苏打咖啡-207
酸奶奥利奥咖啡冰沙-208
朱古力奶油咖啡-209
朗姆凤梨咖啡-210
豪华宾治咖啡-211
美式柠檬黑咖啡-212
鲜橙咖啡-213
朱古力淡奶咖啡-214
芒果牛奶咖啡-215
哈密瓜雪顶咖啡-217
香甜咖啡水果沙拉-218
夹心蛋卷咖啡-220
冲绳红糖冰咖啡-221
绿薄荷咖啡-222
酸奶冰咖啡-223





调味热咖啡

薄荷咖啡-224

蓝色沙漠-225

栗子巧克力咖啡-226

牛奶冰淇淋咖啡-227

玫瑰风味咖啡-228

漩涡中的甜蜜-229

甜蜜草莓咖啡-230

云端的咖啡-231

蜂蜜层次咖啡-232

恋旧-233

水果狂欢-234

豆浆咖啡-235

泡泡西瓜卡布奇诺-236

焦糖风味拿铁咖啡-237

热可可咖啡-238

粉红咖啡-239

白天鹅咖啡-240

威尼斯迷路-241

欢乐世界-242

柠檬浓缩咖啡-243

甜蜜蜜-244

巧克力香蕉摩卡咖啡-245

杏仁酒咖啡-246

热咖啡摩卡-247

皇家咖啡-248

咖啡香蕉-249

咖啡焦糖苹果-250

咖啡香草梨-252

热咖啡甜橙-254

咖啡奶酪烤油桃-256



玛琪雅朵-258
贝里诗咖啡-259
脆皮棉花糖拿铁-260
草莓咖啡-261
香橙微醺咖啡-262
黑骑士摩卡咖啡-263
玉米咖啡-264
咖啡奶昔-265
榛果香草咖啡-266
玫瑰情怀咖啡-267



雕花咖啡

- | | |
|--------------|------------|
| 旋律-268 | 雕花愤怒小鸟-283 |
| 情网-269 | 雕花龙猫-284 |
| 情缘-270 | 雕花独角兽-285 |
| 漩涡-271 | 雕花爱萌卡通-286 |
| 期待-272 | 雕花呆呆狗-287 |
| 花环-273 | 卡通雪人-288 |
| 心连心-274 | 雕花啦啦队-289 |
| 孔雀翎-275 | 雕花卡通头像-290 |
| 动感地带-276 | 雕花快乐青蛙-291 |
| 卡通kitty猫-277 | 雕花大象-292 |
| 卡通螃蟹-278 | 雕花咪咪猫-293 |
| 卡通米奇-279 | 雕花装萌小兔-294 |
| 卡通蝴蝶-280 | 雕花大嘴猴-295 |
| 雕花长颈鹿-281 | 雕花孙悟空-296 |
| 雕花害羞兔兔-282 | 向往-297 |
| | 风车-298 |
| | 花季少年-299 |
| | 雕花变形金刚-300 |



拉花咖啡

- 雕花自行车–301
- 雕花大树–302
- 美女节–303
- 雕花GD权志龙–304
- 雕花霸气男–305
- 雕花花痴男头像–306
- 雕花狂想曲–307
- 雕花卡通版GD–308
- 雕花玛丽莲梦露–309
- 雕花草别林–310
- 雕花调皮小男孩–311
- 雕花樱桃小丸子–312
- 雕花面具–313
- 雕花吃雪糕的傻妞–314
- 雕花超级玛丽–315
- 雕花骑马舞–316
- 雕花海贼王–317
- 雕花若隐若现的美女–318
- 雕花哆啦A梦–319
- 雕花洛克先生–320
- 雕花what is love–321
- 雕花big bang–322

- 拉花心形–323
- 拉花抖心–324
- 拉花推心–325
- 拉花推心串叶–326
- 拉花四层推心–327
- 拉花推心反加三个心–328
- 拉花正推心加反推心–329
- 拉花多层推心加心–330
- 拉花十层斜推心–331
- 拉花推心漩涡–332
- 拉花六层推心加一圈小心–333
- 拉花推心加三个小推心–334
- 拉花波浪花加两推心–335
- 拉花九层推心加花–336
- 拉花断层花心–337





拉花波浪中的心-338

拉花叶-339

拉花两叶-340

拉花心叶-341

拉花长叶-342

拉花双叶-343

拉花三个叶子-344

拉花由大到小的叶子-345

拉花四瓣叶-346

拉花五叶①-347

拉花五叶②-348

拉花叶中有叶-349

拉花两个叶子加小花-350

拉花叶子加四层心-351

拉花叶拖五层心-352

拉花两叶中推心-353

拉花叶镶心-354

拉花四层心加两个小叶子-355

拉花两叶中正反推心-356

拉花叶子反推郁金香-357

拉花叶子和花-358

拉花漩涡连心加三个小叶-359

拉花漩涡叶拖心-360

拉花正推心反推心花-361

拉花叶拖心串叶-362

拉花叶子底部推颗心旁边加推心-363

拉花多层花-364

拉花抽象花纹-365

拉花层层发美女-366

拉花漩涡小熊-367

拉花怪物-368

拉花天鹅-369

拉花奇特的动物-370



圣诞花-371

爱的表白-372

一心一意-373

我爱你-374

咖啡造型欣赏-375

AN ENCYCLOPEDIA OF Coffee & Cocktail

咖啡·鸡尾酒大全

主编/王森



100款时尚炫酷鸡尾酒
& 200款香醇咖啡
& 100款咖啡造型欣赏

带给您视觉和味觉的Double冲击!



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



AN ENCYCLOPEDIA OF
Coffee & Cocktail
咖啡·鸡尾酒大全

咖啡和鸡尾酒文化俨然已成为时尚休闲的标志，越来越多的人沉迷于此，也热衷于研究它们。本书如同一張画卷细细展开，将咖啡与鸡尾酒的奇妙世界呈现给您。在欣赏的同时动手操作，当成品展现在您眼前，希望能给您带来味觉、嗅觉、视觉的满足，也希望能给您带来惊喜和享受！

ISBN 978-7-5552-1860-9



9 787555 218609 >

建议上架：生活类 美食类

ISBN 978-7-5552-1860-9 定价：68.00元

AN ENCYCLOPEDIA OF

Coffee & Cocktail

咖啡·鸡尾酒大全

主编/王森

图书在版编目(CIP)数据

咖啡·鸡尾酒大全(异域风) / 王森主编. -- 青岛: 青岛出版社, 2015.4

ISBN 978-7-5552-1860-9

I. ①咖… II. ①王… III. ①咖啡—配制②鸡尾酒—配制 IV. ①TS273②TS972.19

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第073097号

咖啡·鸡尾酒大全

组织编写  工作室

主 编 王 森

副 主 编 张婷婷

参编人员 苏 园 乔金波 孙安廷 韩俊堂 武 文 杨 玲 武 磊
朋福东 顾碧清 韩 磊 成 帅 杨 艳 尹长英

文字校对 邹 凡

摄 影 苏 君

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 周鸿媛

责任编辑 徐 巍

特约编辑 宋总业

装帧设计 毕晓郁

制 版 青岛艺鑫制版印刷有限公司

印 刷 荣成三星印刷有限公司

出版日期 2015年6月第1版 2015年6月第1次印刷

开 本 16开(710毫米×1010毫米)

印 张 25

书 号 ISBN 978-7-5552-1860-9

定 价 68.00元

编校质量、盗版监督服务电话 4006532017

(青岛版图书售出后如发现印装质量问题,请寄回青岛出版社出版印务部调换。电话: 0532-68068638)

本书建议陈列类别: 美食类 生活类

序



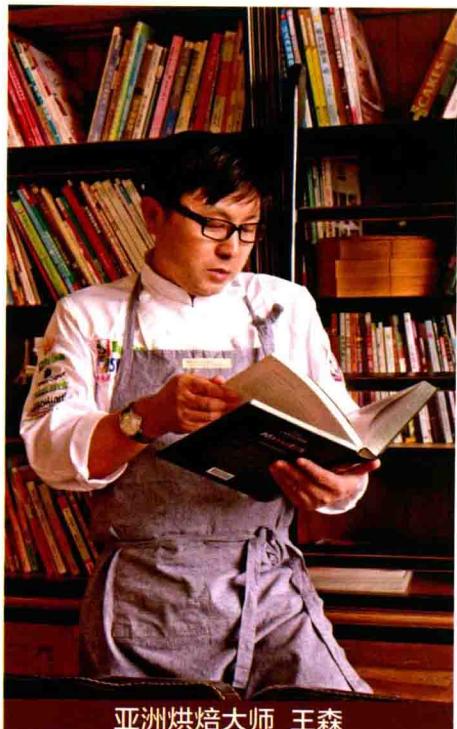
如今，生活变得日渐繁忙，早上喝咖啡成了都市生活必不可少的休闲方式，同时，下班后来一杯鸡尾酒也成为更多人热衷的享受方式。咖啡和鸡尾酒文化已俨然成为时尚休闲的标志，越来越多的人沉迷于此，也热衷于研究它们。

然而咖啡和鸡尾酒的美妙绝不止于休闲和交际时的享受。很多人认为咖啡都是大同小异的，无非是冲泡以及磨咖啡豆的区别，实则不然。如何才能萃取出最醇厚香浓的咖啡，如何把咖啡做得更美丽丰富、花样纷繁，是很值得研究的一件事，也是众多咖啡爱好者的兴趣所在。自己调制鸡尾酒更是一件美妙的事情，调酒时那灵活帅气的动作，别提有多么迷人了。

本书如同一张画卷细细展开，将咖啡与鸡尾酒的奇妙世界呈现给您。详尽介绍了300款咖啡和鸡尾酒的做法与演变，包括绚丽多彩的鸡尾酒85款，创意十足的拉花咖啡和雕花咖啡各50款，以及口味丰富的调味咖啡125款。所有作品均配以精美的大图，在欣赏的同时动手操作，当成品出现在您手中，当味觉、嗅觉、视觉被极大的满足时，如果能给你带来一丝喜悦，将是我们的衷心的期愿。

作者简介

Introduction
of the author



亚洲烘焙大师 王森

王森，西式糕点技术研发者，立志让更多的人学会西点这项手艺。作为中国第一家专业西点学校的创办人，他将西点技术最大化的运用到了市场。他把电影《查理与巧克力梦工厂》的场景用巧克力真实地表现，他可以用面包做出巴黎埃菲尔铁塔，他可以用糖果再现影视中的主角的形象，他开创了世界上首个面包音乐剧场，他是中国首个西点、糖果时装发布会的设计者。他让西点不仅停留在吃的层面，而且把西点提升到了欣赏及收藏的更高层次。

他已从事西点技术研发20年，培养了数万名学员，这些学员来自亚洲各地。自2000年创立王森西点学校以来，他和他的团队致力于传播西点技术，帮助更多人认识西点，寻找制作西点的乐趣，从而获得幸福。作为西点研发专家，他在青岛出版社出版了“妈妈手工坊”系列、“手工烘焙坊”系列、《炫酷冰饮·冰点·冰激凌》《浓情蜜意花式咖啡》《蛋糕裱花大全》《面包大全》《蛋糕大全》等几十本专业书籍及光盘。他善于创意，才思敏捷，设计并创造了中国第一个巧克力梦公园，这个创意让更多的家庭爱好者认识到了西点的无限魔力。



苏园

乔金波

苏园、乔金波，高级咖啡师，跟随王森老师学习西点咖啡技术十余年，熟知咖啡各项技艺，尤其擅长拉花、雕花咖啡和3D咖啡造型，任教于苏州王森国际西点西餐咖啡学院，培养学生上千名，将独特的咖啡技艺带向了世界各地。