

# 饮品大全



时尚、权威、全面的饮品制作全书

★★ 饮品畅销第2季 ★★

醇香咖啡 浪漫鸡尾酒  
炫彩果汁 香浓奶茶

款款精致 款款精彩

散发动人心魄的魅力  
时尚一族的挚爱追求



化学工业出版社

陈健◎主编

# 饮品大全

◆ 最流行的饮品全景展示  
最丰富的饮品款类尽情汇集

◆ 数百款经典饮品  
挑动你的味蕾

15220



化学工业出版社

北京

## 内 容 提 要

超级好用的饮品宝典！本书分13大类介绍了500余种健康时尚的流行饮品，包括冰热咖啡、流行鸡尾酒、花式营养奶茶、缤纷果汁、激爽冰沙及甜美奶昔等，想要的饮品，应有尽有，精美的图片，详细的制作说明及技巧，是开店居家的必备饮品工具书。

---

### 图书在版编目（CIP）数据

饮品大全/陈健主编. -北京：化学工业出版社，  
2008.10  
ISBN 978-7-122-03628-5  
I. 饮… II. 陈… III. 饮料-制作 IV. TS27  
中国版本图书馆CIP数据核字（2008）第134261号

---



---

责任编辑：李娜  
责任校对：蒋宇

主 编：陈健  
编 著：孙炜 林琳 从羽 孙林 路杨 双福

---

出版发行：化学工业出版社（北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码 100011）  
印 装：北京画中画印刷有限公司  
装 订：720mm × 1000mm 1/16 印张 12 字数 180 千字 2009年4月北京第1版第1次印刷

---

购书咨询：010-64518888（传真：010-64519686） 售后服务：010-64518899

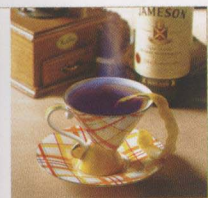
网 址：<http://www.cip.com.cn>

凡购买本书，如有缺损质量问题，本社销售中心负责调换。

---

定 价：36.00 元

版权所有 违者必究



## PART1 饮品风潮，席卷而来

- 时尚饮品——精彩纷呈正流行.....02
- 美味饮品——选你喜欢的.....03
- 开饮品店——把水卖给淘金人.....04



## PART2 醇香咖啡，曼妙滋味

### 咖啡的简单制作

- 咖啡豆、咖啡粉的选购与保存.....06
- 必备器具及食材的采购.....07
- 基础咖啡制作.....09
- 让咖啡更好喝的妙招.....12

### 经典花式热咖啡

- |               |    |               |    |
|---------------|----|---------------|----|
| 茴香酒热咖啡.....   | 16 | 罗马假日热咖啡.....  | 24 |
| 神秘妇人咖啡.....   | 16 | 水果热咖啡.....    | 25 |
| 绿茶香柠热咖啡.....  | 17 | 法兰西热咖啡.....   | 25 |
| 柠檬皇家热咖啡.....  | 17 | 法式热咖啡.....    | 26 |
| 柳橙爱尔兰热咖啡..... | 18 | 白朗姆火焰.....    | 26 |
| 卡鲁娃咖啡.....    | 18 | 激情红叶谷.....    | 27 |
| 蛋黄营养热咖啡.....  | 19 | 香蕉柠檬热咖啡.....  | 27 |
| 贵妃咖啡.....     | 19 | 爱在浪园咖啡.....   | 28 |
| 墨西哥热咖啡.....   | 20 | 燃豆热咖啡.....    | 28 |
| 伯朗峰热咖啡.....   | 20 | 多迪娅咖啡.....    | 29 |
| 女王热咖啡.....    | 21 | 巧克力漂浮热咖啡..... | 29 |
| 凯旋.....       | 21 | 爱尔兰之雾.....    | 30 |
| 皇家咖啡.....     | 22 | 美丽与哀愁.....    | 30 |
| 爱尔兰咖啡.....    | 22 | 天使微笑.....     | 31 |
| 摩卡可可热咖啡.....  | 23 | 蒙娜丽莎热咖啡.....  | 31 |
| 龙舌兰热咖啡.....   | 23 | 澳大利亚咖啡.....   | 32 |
| 玛莎克兰咖啡.....   | 24 | 红酒卡布奇诺.....   | 32 |

## 魔幻魅力冰咖啡

拿铁冰咖啡.....	33	雪域风情冰咖啡.....	42
佳人入林冰咖啡.....	33	瑞士冰咖啡.....	42
钻井冰咖啡.....	34	金巴利冰咖啡.....	43
贵妇人冰咖啡.....	34	营养蛋黄冰咖啡.....	43
百合冰咖啡.....	35	高贵冰咖啡.....	44
椰奶冰淇淋冰咖啡.....	35	墨西哥日出冰咖啡.....	44
日月星辰冰咖啡.....	36	摩卡霜冻冰咖啡.....	45
活力冰咖啡.....	36	盛佰婷冰咖啡.....	45
卡鲁娃冰咖啡.....	37	夏威夷瀑布冰咖啡.....	46
巧酥冰咖啡.....	37	情缘冰咖啡.....	46
卡布其诺冰咖啡.....	38	红叶谷激情冰咖啡.....	47
南方岛屿冰咖啡.....	38	豪迈男儿冰咖啡.....	47
艾菲乐冰咖啡.....	39	阿尔卑斯冰咖啡.....	48
珍珠拿铁冰咖啡.....	39	台式朱古力冰咖啡.....	48
爱尔兰冰咖啡.....	40	绿色之旅冰咖啡.....	49
伊豆花影冰咖啡.....	40	男士啤酒冰咖啡.....	49
摩卡可可冰咖啡.....	41	开天辟地冰咖啡.....	50
鸳鸯冰咖啡.....	41	摩力圣会冰咖啡.....	50

## 花式情侣咖啡

意大利粉红热咖啡.....	51	露西亚热咖啡.....	53
爱之恋热咖啡.....	51	情人恋吻热咖啡.....	54
玫瑰浪漫经典热咖啡.....	52	洛神花热咖啡.....	54
好心情热咖啡.....	52	异域风情热咖啡.....	55
留恋爱情热咖啡.....	53	彩虹热咖啡.....	55



## PART3 魅惑鸡尾酒，引爆时尚

### 鸡尾酒的简单制作

聪明使用调酒器具.....	57
酒水、辅料大观园.....	59
轻松掌握调酒基本技巧.....	62
扮靓我的鸡尾酒.....	64

## 经典流行鸡尾酒

花间轻语.....	67	胡椒博士.....	74
紫色面具.....	67	猴脑.....	75
红唇.....	68	烟丝.....	75
翠鸟乐园.....	68	蓝妹妹.....	76
旅程.....	69	浓情.....	76
蓝魔之泪.....	69	粉红俄罗斯.....	77
玛鲁鲁.....	70	喷火林宝坚尼.....	77
葡萄酒考比勒.....	70	爱尔兰女妖精.....	78
性感海滩.....	71	喷火筒.....	78
地震.....	71	冬天的旋律.....	79
雪之女王.....	72	冰桃美酒.....	79
软中华.....	72	男调酒师.....	80
冰酷.....	73	香蕉妈妈.....	80
奶嘴.....	73	蔓越莓玛格丽特.....	81
荔枝得其利.....	74	大白鲨.....	81

## 美丽水果鸡尾酒

活力养颜鲜果鸡尾酒.....	82	水晶之恋.....	90
水晶葡萄.....	82	水果农庄宾治.....	91
香蕉朱古力奶.....	83	玲珑翠玉.....	91
美酒夜光杯.....	83	香蕉的花蕾.....	92
璀璨的星空.....	84	粉红淑女.....	92
冰霜西瓜得奇利.....	84	跳跳猴.....	93
梦幻云尼拿雪糕.....	85	夏天的茛苳.....	93
夏冰蜜桃.....	85	晨露.....	94
浪漫城市.....	86	沙漠之源.....	94
香橙冰山.....	86	柠檬可乐.....	95
蝶舞.....	87	午夜幽兰.....	95
椰子小姐.....	87	热带果园.....	96
菠萝雪.....	88	柠檬树.....	96
鲜果之王.....	88	奇异加勒比海.....	97
清凉海滨.....	89	椰子之恋.....	97
果冻泡泡.....	89	彩云.....	98
冒泡的红宝石.....	90	蓝天.....	98

## 浪漫情侣鸡尾酒

冰水晶+火玫瑰.....	99	月光爱人.....	100
浪漫光环.....	99	心心相印.....	100



## PART4 爱恋奶茶，香香浓浓

### 奶茶的简单制作

奶茶制作工具大观园.....	102
必备食材排排站.....	104
基础奶茶DIY.....	105
奶茶制作的不败秘诀.....	106
街头珍珠奶茶大揭秘.....	107

### 经典主义奶茶

苏格兰奶茶.....	108	英式奶茶.....	110
爱丽丝热奶茶.....	108	咖啡奶茶.....	110
伯爵奶茶.....	109	姜母奶茶.....	111
绿豆沙奶茶.....	109	福尔摩斯奶茶.....	111

### 创意芳香奶茶

玫瑰花奶茶.....	112	草莓奶茶.....	120
薄荷叶奶茶.....	112	香芋奶茶.....	121
人参花奶茶.....	113	椰香奶茶.....	121
菩提叶奶茶.....	113	朱丽叶奶茶.....	122
罗马甘菊奶茶.....	114	木瓜奶茶.....	122
菊花奶茶.....	114	罗密欧奶茶.....	123
茉莉花奶茶.....	115	哈密瓜奶茶.....	123
柠檬草奶茶.....	115	椰香果肉冰奶茶.....	124
桂花干奶茶.....	116	红衣少女冰奶茶.....	124
阿波罗奶茶.....	116	木瓜珍珠冰奶茶.....	125
芙蓉花奶茶.....	117	翡翠冰奶茶.....	125
紫罗兰奶茶.....	117	威尼斯海岸冰奶茶.....	126
薰衣草奶茶.....	118	香芋珍珠冰奶茶.....	126
香草奶茶.....	118	爱尔兰冰奶茶.....	127
迷迭香奶茶.....	119	丽人冰奶茶.....	127
洛神花奶茶.....	119	欧式冰奶茶.....	128
花生奶茶.....	120	摩卡可可冰奶茶.....	128

### 十二星座奶茶

水瓶座-向往自由.....	129	处女座-魔力塑身.....	130
狮子座-领袖魅力.....	129	牧羊座-紧张大师.....	131
双鱼座-罗曼蒂克.....	130	天秤座-青春活力.....	131

金牛座-刻苦耐劳.....	132
天蝎座-神秘达人.....	132
双子座-天生赢家.....	133

射手座-乐天知命.....	133
巨蟹座-温柔婉约.....	134
魔羯座-悠闲浪漫.....	134



## PART5 鸡尾酒，炫动清纯

### 鸡尾果汁的简单制作

好用工具面面观.....	136
必备食材排排站.....	137
基础冰点DIY.....	139
调制鸡尾果汁小窍门.....	140
扮靓我的鸡尾果汁.....	142

### 创意鸡尾果汁

海洋之岛.....	143	情深似海.....	149
三原色.....	143	夏日之恋.....	149
夏威夷海滩.....	144	爱情海洋.....	150
苹果之吻.....	144	旭日东升.....	150
金色梦幻.....	145	夏日荷塘.....	151
雾中迷情.....	145	思念.....	151
梦幻果汁.....	146	青春校园.....	152
日出.....	146	红衣女郎.....	152
往日情怀.....	147	鸳鸯果汁.....	153
金枝玉叶.....	147	紫色精灵.....	153
宝岛乐园.....	148	薄荷蜜滋蜜.....	154
翠玉果汁.....	148	凯撒大帝.....	154

### 纤体养颜果汁

草莓酸奶汁.....	155	初恋.....	158
菠萝冰治.....	155	相思汁.....	158
什果冰治.....	156	香蕉牛奶乳.....	159
梦露.....	156	苹果猕猴桃汁.....	159
窈窕淑女.....	157	黄金诱惑.....	160
木瓜牛奶乳.....	157	茜露.....	160





## PART6 冰沙和奶昔，劲爽甜蜜

### 劲爽美味冰沙

蓝色之恋.....	162	出水芙蓉.....	165
绝对爱恋.....	162	咖啡巧酥.....	165
紫罗兰.....	163	甜蜜爱情.....	166
香蕉草莓.....	163	情迷椰奶.....	166
翡翠鸡尾酒.....	164	玫瑰香蜜.....	167
芒果洛神.....	164	恋恋日式抹茶.....	167

### 甜蜜顺滑奶昔

芒果奶昔.....	168	木瓜奶昔.....	171
香芋奶昔.....	168	百香果雪泡.....	172
火龙果奶昔.....	169	梦露雪泡.....	172
朱古力奶昔.....	169	翡冷翠雪泡.....	173
牛奶香草奶昔.....	170	热带雪泡.....	173
哈密瓜奶昔.....	170	苏格兰雪泡.....	174
薄荷奶昔.....	171	紫罗兰雪泡.....	174



## PART7 饮品的独特守则

咖啡完美品鉴守则.....	176
健康喝咖啡的法则.....	177
最受欢迎的咖啡点心.....	178
鸡尾酒最佳饮用时间.....	179
奶茶代表你的气质.....	180
水果营养面面观.....	181

# PARTI

## 饮品风潮，席卷而来

当饮品的流行色，  
布满大街小巷的时候，  
我们还等什么？  
善用自己的智慧和  
灵巧的双手，  
调一杯心爱的饮品，  
享受一种生活，  
收获一种财富。



- ◎时尚饮品——精彩纷呈正流行
- ◎美味饮品——选你喜欢的
- ◎开饮品店——把水卖给淘金人

# 时尚饮品——精彩纷呈正流行

人体需要补充水分，但是口味平淡的水已经难以满足人们的需求，于是碳酸饮料、果汁饮料、奶饮料、茶饮料纷纷出现，可以说是精彩纷呈，何况这些饮料不仅可以满足体力的补充，更有着鲜活的口味，唇舌的贪婪留恋，使得饮品更加丰富多彩。

超市货柜上、街头小店出售的碳酸饮料，包装花花绿绿，各现魅姿，各自拥有自己的消费群体；而清澈透明的矿泉水饮料又把简单包装成为品位，也占据着半壁江山；各种红茶、绿茶纷纷把自己的清香倾泻给消费者，带动着时尚的变化；果汁饮料、奶饮料也发挥着各自的特点，表现着自己的精彩！



这些可以说是包装性饮品，但是饮品为什么不可以自己做呢？新鲜的水果、新鲜的奶，在一份匠心和娴雅中，会不会重新表现自己的营养、美味？

街头的小饮品店中，点一杯你喜欢的咖啡，在闲适里品味生活；调一杯鸡尾酒，引发一种激情；来杯奶茶吧，把纯真、甜美挽留；喝点果汁、奶昔？原来生活的变化可以如此之多。

其实，这些美味的饮品都可以在家庭中，在你看电视的闲暇、读书的片刻小憩时制作。当盛夏时，一杯冷饮带来缕缕清风；当严冬时，一杯热咖啡，又助你驱走寒冷。何况，亲手制作冷饮，也是一种淡泊平和的心境！

饮品风潮正流行，选择你的饮品，选择你的生活吧！





## 美味饮品——选你喜欢的

饮

品，繁复的大家族，如何把握时尚，如何选择你喜欢的饮品呢？且看关于它们的简单介绍：

**咖啡：**咖啡是将咖啡豆烘焙磨碎后冲制的饮品，口味焦香，一般会加奶、糖饮用，其中的咖啡因能够振奋精神。咖啡不单是饮品，更回环旋转着千年的历史。当咖啡加入酒、奶、水果丁等，一般称为花式咖啡，口味更加复杂，也更受大众欢迎；而冰咖啡的产生，让人不仅可以享受咖啡，也可享受那份沁人的冰凉。说咖啡是全球最受欢迎的饮料，并不为过。

**鸡尾酒：**鸡尾酒是用几种酒加果汁、香料等混合起来的酒，多在饮用时临时调制。饮用鸡尾酒，不只是青睐那美丽又美味的酒液，更多的是追求一种情调。闲暇时在酒吧喝点鸡尾酒，已经逐渐成为了一种时尚。鸡尾酒用不同的酒配搭而成，变幻出众多的色彩，拥有美丽动听的名字，在家中，静静地调制一杯鸡尾酒饮用，那份惬意的感觉带你轻舞飞扬……

**奶茶：**指港式奶茶，也称丝袜奶茶。一般以红茶混合浓鲜奶加糖制成，杯的体积较大，热饮或冻饮均可，一般会在奶茶中加入花瓣、水果等，来增强口味和口感。奶茶之所以被称为丝袜奶茶，是因据说以丝袜滤过的奶茶口感特别细滑。

**鸡尾果汁：**从名称上也可以觉出它与鸡尾酒的关系。没错，鸡尾果汁就是按照鸡尾酒的调和方法制作的果汁。把新鲜的水果榨成果汁，按照色泽和口感调和在一起，再加点辅料，果汁的口味和营养会发生较大的变化，也就更吸引人。

**奶昔：**把鲜奶、冰淇淋、冰块放入搅拌机里搅拌均匀，就是简单的奶昔了。所以奶昔不仅有着奶的浓香，也有着冰淇淋的甜蜜和冰块的凉爽。对一些喜欢清凉和奶味的年轻人来说，奶昔有着巨大的诱惑力。

**冰沙：**将冰块、水果等加入搅拌机中搅成碎末，就会制成冰沙。冰沙更多的是体现冰块的绵密口感和清凉感，当然，水果、牛奶等的曼妙味道是丰富冰沙味道的必备。

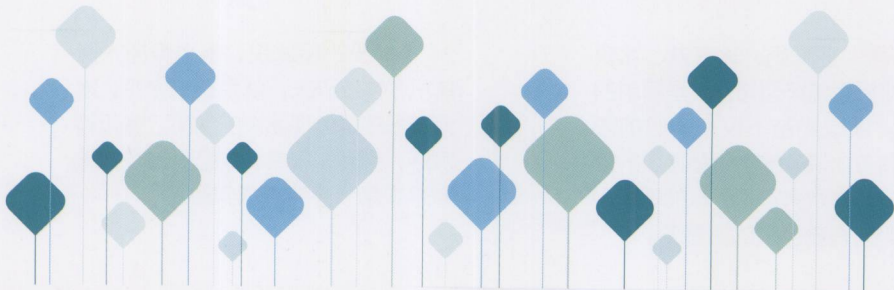
## 开饮品店——把水卖给淘金人

19世纪中叶，美国的加州曾经出现过一股淘金热。17岁的小农夫亚默尔也随大流去碰运气。到达矿山后他发现，这里气候干燥，水源奇缺，淘金人最痛苦的是没有水喝，许多人一边找金子一边抱怨：“要是有一壶凉水，我就给他一块金币。”这些牢骚使亚默尔想到：如果卖水给淘金者，也许比找金子赚钱更快。于是他放弃了找金子的想法，挖渠引水，经过过滤，制成了清凉可口的饮用水，然后把水卖给淘金人。当时，有不少人嘲笑他说，到加州是为了找金子、发大财的，卖水何必要背井离乡到加州来。亚默尔并不在意，继续卖他的水，在很短的时间里他就赚了9000美元，这在当时是很可观的。在当时的加州，在许多人因找不到金子而忍饥挨饿的时候，亚默尔却已成了一个小小的富翁。



这个故事，给了我们不小的启发。现代社会中，人们为了自己的发展都在打拼，这可以说是淘金人的翻版，但他们需要休息，需要一杯美味的饮料。这就形成了一个商机：把水卖给淘金人。

虽然现实状况比这复杂得多，但是开家饮品店并不是困难的事情，因为消费群体是明显的，只要饮品店有自己的特色，品种丰富，完全可以实现收益目标，成为创造财富的卖水人。



# PART 2

## 醇香咖啡，曼妙滋味

醇香的咖啡，  
犹如长袖善舞的女子，  
回眸，浅笑，  
在不经意的瞬间，  
把曼妙的滋味传递，  
沉浸在咖啡香里，  
记忆都有着咖啡的味道。



- ◎咖啡的简单制作
- ◎经典花式热咖啡
- ◎魔幻魅力冰咖啡
- ◎花式情侣咖啡

# 咖啡的简单制作

## 咖啡豆、咖啡粉的选购与保存



想

煮出一杯好咖啡，除了冲泡技巧和经验外，最重要的就是选购品质优良的咖啡豆和妥善保存。

### 咖啡豆的选购

首先建议你购买咖啡豆而非咖啡粉，因为已经磨好的咖啡粉易在空气中被氧化，不容易保存，而且是经过特殊处理的，咖啡豆原有的风味散失了。所以若想享受一杯好咖啡，最好是在煮制时现场磨制咖啡粉，这样能最大限度地保留咖啡的原有风味。一般咖啡豆都可以保存一个月左右。

#### ● 选购咖啡豆时注意的几点

##### a. 留意经销商的库房

库房要阴凉整洁；咖啡豆不能曝晒于阳光下，不能与有挥发性质的物品存放在一起；咖啡豆要密封保存。

##### b. 分辨颜色

根据需要选择不同烘焙程度的咖啡豆。咖啡豆因烘焙程度不同而呈现不同的颜色，风味也会随之变化。颜色深的咖啡豆苦味重，颜色浅的咖啡豆酸味重；随着烘焙程度的加深，酸味会渐渐消失，苦味则愈加凸显。通常我们将咖啡豆的烘焙分为浅、中、深3大类，而这3种烘焙又可细分为8个级别：浅度、肉程式、中度、深度、城市、全城式、法式、意式，其中以意大利式烘焙的程度最深。

##### c. 查看保质期

咖啡豆从烘焙后就开始氧化，而且咖啡豆还有吸潮、吸味等特点，所以应尽量选购新鲜的。

##### d. 闻

新鲜的咖啡豆闻起来浓香，不新鲜的则香味淡或无味，甚至有碘味、霉味、土腥味、发酵味、煤烟味等。

##### e. 看

查看咖啡豆的大小是否一致，是否有缺损豆。好的咖啡豆，形状完整，光泽度好，个头均匀而饱满。

##### f. 手压或品尝

用手挤压咖啡豆，好的咖啡豆裂开时有香味飘出且声音清脆；或者将咖啡豆放入口中轻咬，裂开声清脆，表示咖啡没有受潮。这样做的另一个目的在于看咖啡豆的内部颜色是否与表面一致。如果表里如一，则表示烘焙时火力均匀，是品质良好的咖啡豆；而如果内部颜色明显与外部不同，说明烘焙时火力过急，这样煮出的咖啡香味会受影响。

### 咖啡豆的保存



未开封的烘焙豆，保存时间较长。烘焙豆开封后，为防止变质，应采取正确的保存方法。

首先，不要将烘焙豆置于阳光直射处，要避免温度上升，以防烘焙豆氧化加快。应存放于温度低、通风干燥、不潮湿的地方。不要存放于冰箱内，因为冰箱内空间小，空气不流通，烘焙豆极易吸附异味。

另外，包装袋打开后，密封效果会大大降低。最好买一个不透光的密封容器，将盖子旋紧，以保证烘焙豆不与氧气接触。另外，家庭要少量购买，在短期内冲泡喝完。

### 咖啡粉的选购与保存

如果你没有磨制咖啡粉的器具或者想图省事的话，那么可在选购咖啡豆时，请店家帮忙磨制。如果直接在超市购买罐装咖啡粉，则应首先注意查看标示（包括咖啡豆的种类、味道倾向等），随自己喜好而定，且最好先告诉售货员你所使用的冲泡器具。但咖啡粉更容易挥发香味、受潮、吸取异味等，所以最好少量购买，以不超过7天用量为宜。



# 必备器具及食材的采购



制

作冰咖啡首先要购买到得心应手的器具、新鲜纯正食材，并且要正确使用。

## ※ 器具



### ● 碎冰机

用来打碎冰块的器具，使用时动作要快，手腕用力，避免冰块融化。



### ● 拉丁壶

冲泡咖啡时专用水壶，其主要特点是壶嘴细长，方便控制热水的流量及流速。



### ● 奶泡壶

不锈钢制品，专门用来打发奶泡用的器具，也称打奶器、打奶壶。每次使用后，均需用清水洗净、晾干，不要有水分残留。



### ● 盎司杯

也叫量酒器，是酒吧、咖啡厅的专用工具，量取原料时使用，1盎司约等于28毫升，市面上有售，但其有大小号之分，所以购买时应注意向店家咨询。一般大盎司杯两端约为30毫升、45毫升；小盎司杯两端约为15毫升、30毫升。



### ● 冰夹

不锈钢制品，用来夹冰块、糖块等，带锯齿的夹口能防止糖块等滑落。



### ● 雪克壶

不锈钢制品，也称摇酒壶，是专业用具。把原料放入壶中，用力摇动，从而拌匀原料。注意手握壶的位置要准确，姿势要优美，摇晃力度要均匀，用后立即打开清洗。提示：家中没有雪克壶，可以用带盖子的水杯代替，要拧紧盖子，防止原料洒漏。



### ● 吧匙

不锈钢制品，搅拌原料或者注入液体时使用。通常一端为匙形，可搅拌混合咖啡，或捣碎配料；另一端为叉形，用于从容器中取出樱桃等装饰物。注意注入液体时吧匙放置的位置要准确，否则原料易混浊。





### ☉ 奶油袋

也叫裱花袋，价格不贵，容易买到，是常用的工具。如果不想购买，可用质地比较厚实的保鲜袋代替（将保鲜袋的一角剪一小孔）挤制造型，但这样的效果不佳，造型不会很好看。



### ☉ 打蛋器

把需要打发的原料，如鲜奶油、鸡蛋等，放入盆中不超过1/3处，进行搅拌，10分钟左右即可完成。



### ☉ 磨豆机

咖啡要现磨现煮才能更好喝，家中最好配备磨豆机。磨豆机分为电动和手摇的，家庭中选择手摇式比较合适，实用又美观。

## ※ 食材



### ☉ 鲜奶油

鲜奶油是白色的像牛奶似的液体，经打发后变成膏状的发泡鲜奶油，这种奶油配合含有苦味的咖啡，味道最棒。



### ☉ 牛奶、奶精

牛奶适用于调和浓缩咖啡或作为花式咖啡的变化，奶精则方便使用且容易保存。



### ☉ 炼乳

牛奶经过浓缩，就成为无糖炼乳。商店出售的罐装炼乳，是经加热杀菌过的，但开罐后容易变质，不能长期保存。冲泡咖啡时，生奶油会在咖啡上浮一层油脂，而炼乳则会沉淀到咖啡中，生成美丽的造型。



### ☉ 香料

包括肉桂（粉状或棒状）、可可粉、豆蔻粉、薄荷叶、丁香等，其中以肉桂、可可粉最为常用。



### ☉ 水果

柳橙、柠檬、菠萝、香蕉等，用于花式冰咖啡的调味及装饰，丰富了咖啡的另类享受。



### ☉ 七彩米

以巧克力为主料制成，用于花式咖啡、奶茶、蛋糕等食品、饮品的装饰，增强美感。