



三生缘



雪花



云心



柳枝



花与爱丽丝



双叶郁金香



太阳花



三彩花



竹林

咖啡 美学

零基础学奇趣拉花

王琪岳 孙丽君 双福 编著



手机
扫一扫，
视频
同步学！



零基础学奇趣拉花

王琪岳 孙丽君 双 福◎编著

图书在版编目 (CIP) 数据

咖啡美学：零基础学奇趣拉花 / 王琪岳，孙丽君，
双福编著. — 南京：江苏凤凰科学技术出版社，2018.4
ISBN 978-7-5537-8618-6

I. ①咖… II. ①王… ②孙… ③双… III. ①咖啡—
配制 IV. ①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第258918号

咖啡美学——零基础学奇趣拉花

编 著	王琪岳 孙丽君 双 福
策 划	陈 艺
责任编辑	祝 萍 陈 艺
助理编辑	梁靖珊
责任监制	曹叶平 方 晨

出版发行	江苏凤凰科学技术出版社
出版社地址	南京市湖南路1号A楼，邮编：210009
出版社网址	http://www.pspress.cn
印 刷	广东金冠科技股份有限公司

开 本	718mm×1000mm 1/16
印 张	12.5
字 数	180000
版 次	2018年4月第1版
印 次	2018年4月第1次印刷

标准书号	ISBN 978-7-5537-8618-6
定 价	58.00元

图书如有印装质量问题，可随时向我社出版科调换。

●●● 目录 contents



Part 1

咖啡拉花的前世今生

Latte Art, 咖啡文化之上	12
咖啡拉花的原理	13
咖啡拉花的种类	15
世界著名的 WLAC 比赛	16
那些你想知道的咖啡拉花事宜	19

Part 2

咖啡拉花的基础入门

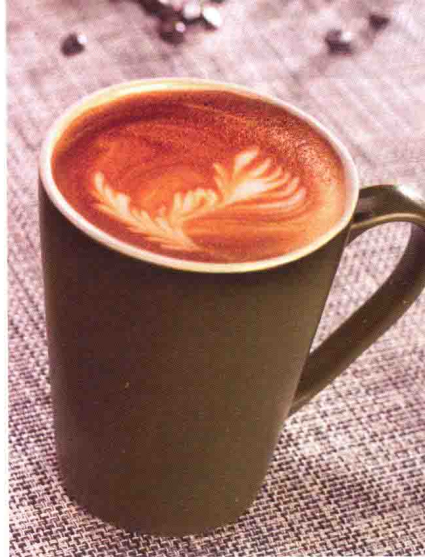
咖啡拉花常用的工具	22
咖啡拉花常用的材料	24
咖啡拉花的基本构造	25
萃取含足量咖啡油脂的意式浓缩咖啡	25
制作细腻绵密的奶泡	28
不同奶泡及适用范围	30
奶泡注入的方式和流量控制手法	31
融合	35
眼疾手稳, 拉花摆幅节奏练习	37
其他辅助技巧	38
新手常见问题及指导	39



Part 3

基础拉花——从实例开始学拉花

基础图案：心	42
拓展：心心相连	44
心意相通	46
基础图案：郁金香	48
拓展：双叶郁金香	50
爱心郁金香	52
基础图案：树叶	54
拓展：密叶	56
羽毛	58
双翼之叶	60
三生缘	62
密林	64
连理枝	66



Part 4

进阶拉花——几秒钟的巅峰绝技

白天鹅	70
飞翔的爱	72
丛林挚爱	74
甜心岛屿	76
萌芽	78
爱的宝塔	80
翅膀娃娃	82
鲲鹏	84
天使	86
云心	88
松鼠	90

☞ 拉花配视频，制作更简单



Part 5

摩卡雕花——在杯中绘出美

紫荆花	94
心之花	96
风火轮	98
空中花园	100
花开满园	102
花与爱丽丝	104
几何花	106
柳枝	108
牡丹	110
海上日出	112
水中花	114
花团锦簇	116
旋涡	118
雨伞	120
竹林	122

Part 6

3D 拿铁拉花

萌萌爪	126
海星	128
大嘴猴	130
帽子	132
趴趴狗	134
狮子	136
小奶牛	138
小熊	140
花猪	142
哆啦 A 梦	144
萌猫	146

Part 7

咖啡拉花的其他可能

彩色法：抹茶心形	150
三彩花	152
三彩孔雀	154
模具法：Café	156
Kiss	158
太阳花	160
幸运草	162
雪花	164
绘制法：马诺尼	166
兔子	168



Part 8

小“食”光，人气咖啡拉花餐点

黄油饼干	172
水果蜂蜜华夫饼	174
培根三明治	176
马卡龙	178
绿纹大理石饼干	180



附录

来杯冰卡布奇诺

基础冰品卡布	182
透心冰	184
雪顶卡布	186
焦糖卡布	188
红色	190
蓝色忧郁	192
圣修罗之花	194
天山雪	196
浓情蜜意	198
思绪	200

咖啡
美学

零基础学奇趣拉花

王琪岳 孙丽君 双 福◎编著

图书在版编目 (CIP) 数据

咖啡美学：零基础学奇趣拉花 / 王琪岳, 孙丽君, 双福编著. — 南京：江苏凤凰科学技术出版社, 2018. 4
ISBN 978-7-5537-8618-6

I. ①咖… II. ①王… ②孙… ③双… III. ①咖啡—
配制 IV. ①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第258918号

咖啡美学——零基础学奇趣拉花

编 著	王琪岳 孙丽君 双 福
策 划	陈 艺
责任编辑	祝 萍 陈 艺
助理编辑	梁靖珊
责任监制	曹叶平 方 晨

出版发行	江苏凤凰科学技术出版社
出版社地址	南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009
出版社网址	http://www.pspress.cn
印 刷	广东金冠科技股份有限公司

开 本	718mm×1000mm 1/16
印 张	12.5
字 数	180 000
版 次	2018年4月第1版
印 次	2018年4月第1次印刷

标准书号	ISBN 978-7-5537-8618-6
定 价	58.00元

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。

推荐序1

咖啡拉花： 拉近心与心的距离

随着人们生活水平的提升，咖啡开始进入国人的生活，闲暇时候到咖啡馆里喝一杯咖啡，已成为都市人习以为常的一种生活方式。而作为咖啡中的艺术表现形式——咖啡拉花，近几年在咖啡行业更是风起云涌，各种级别的咖啡拉花大赛也推动了整个行业水准的提升，国际咖啡拉花大赛的冠军更是受到万众瞩目。当然，这样的大环境也催生了很多对咖啡拉花感兴趣的，也想学拉花的人，除了面对面、手把手教学的正式教学方式外，还有一种方式就是通过书籍或视频来自学，这个时候，这本《咖啡美学——零基础学奇趣拉花》顺势而生，该书深入浅出地介绍了咖啡拉花的文化、制作要点等干货内容，列举了60款拉花图案的制作过程还附带了53段拉花视频，可谓是咖啡拉花入门的首选。最后，也祝愿大家在咖啡拉花的晋级之路上，越走越宽敞。

阿啡
咖啡精品生活传播平台主理人
咖啡男神拉花擂台赛总策划

推荐序2

咖啡拉花的入门

咖啡拉花最早是作为一种高难度的咖啡表演技术而被世人所熟悉，然而发展至今，咖啡拉花技术早已进入寻常咖啡爱好者的家中，拉花的样式也有了千奇百样的变化，有简有繁。对于零基础的咖啡爱好者而言，咖啡拉花就相当于那通往咖啡师进阶之门的一个里程碑，然而要掌握咖啡拉花技能，若能得一位“良师益友”相伴，实属难能可贵。

这本书面向咖啡拉花新手，在对咖啡拉花原理和技巧的讲述，以及多种款式的咖啡拉花制作过程的讲解上，都做到了循序渐进、细致归纳。相比于市面上的许多咖啡拉花基础知识书籍，本书在拉花过程的指导方面做到了更耐心、细致，步步详解，你可以从本书系统地了解到咖啡拉花的款式，也能学习到不少拉花技巧，对咖啡拉花刚入门的朋友来说，这的确是值得一读的零基础入门指导书。

林健良
咖啡沙龙联合创始人

自序

一切，先从“咖啡画”说起。

现在大街上，随处可见咖啡店。然而在20世纪初，咖啡却命运多舛，险些被淘汰。一方面人们对咖啡对人的健康是否有影响持怀疑态度，另一方面全球经济大萧条导致很多人选择更为便宜的饮品来替代咖啡。

这时，泛美咖啡局（Pan-American Coffee Bureau, PACB）出现了，这是一个专注于在美国和加拿大提升咖啡消费量的商业机构，这个机构在杂志投放了一系列的咖啡推广广告画（如下），并在不同的阶段进行调整，最终帮助咖啡行业起死回生。

“每个小姑娘都该知道……如何做出好咖啡。”



What every young girl should know

A good cup of coffee is a pleasure to all. It is a habit that should be cultivated from childhood. The secret of a good cup of coffee is to use the best coffee and to brew it properly. The best coffee is the one that is grown in the highlands of the tropics. It is the one that is picked at the peak of its ripeness and is dried in the shade. It is the one that is roasted in a special way and is ground just before it is used. The secret of a good cup of coffee is to use the best coffee and to brew it properly. The best coffee is the one that is grown in the highlands of the tropics. It is the one that is picked at the peak of its ripeness and is dried in the shade. It is the one that is roasted in a special way and is ground just before it is used.



“大家圣诞快乐啊！并且睡个好觉！咖啡不会让你睡不着的！”



Merry Christmas to all, and to all a good night

Merry Christmas to all, and to all a good night. Coffee is the perfect drink for the holidays. It is warm and comforting, and it helps you relax and enjoy the season. Coffee is also a great way to start your day. It gives you the energy you need to get through the day. Coffee is a habit that should be cultivated from childhood. The secret of a good cup of coffee is to use the best coffee and to brew it properly. The best coffee is the one that is grown in the highlands of the tropics. It is the one that is picked at the peak of its ripeness and is dried in the shade. It is the one that is roasted in a special way and is ground just before it is used.



“有人觉得甜甜圈泡咖啡不好，我告诉你，这可好玩啦！”



Some folks frown on it...but it's a lot of fun

Why frown on it when it is so much fun? Coffee is the perfect drink for the holidays. It is warm and comforting, and it helps you relax and enjoy the season. Coffee is also a great way to start your day. It gives you the energy you need to get through the day. Coffee is a habit that should be cultivated from childhood. The secret of a good cup of coffee is to use the best coffee and to brew it properly. The best coffee is the one that is grown in the highlands of the tropics. It is the one that is picked at the peak of its ripeness and is dried in the shade. It is the one that is roasted in a special way and is ground just before it is used.



这种努力一直坚持到20世纪60年代，让咖啡逐渐成为美国的一种生活文化，后来慢慢地渗透扩散到世界范围。

随着一大波咖啡行业投资热潮，对于专业咖啡的呼声愈发强烈，在一个又一个热点被引爆之后，是否会迎来更加精彩的未来呢？

咖啡拉花，无疑是一个很好的切入点。我们从业者愿以泛美咖啡局为榜样，用自己的努力，帮助更多人。本书中精选常用咖啡拉花和咖啡美食技巧，无论你是在家制作，轻享咖啡时光，还是打算进入这个行业，抑或已经很成熟打算开更多家分店，都能从中获益。

从现在开始，以咖啡为画笔，以牛奶为画布，制作属于你的拉花咖啡吧！

●●● 目录 contents



Part 1

咖啡拉花的前世今生

Latte Art, 咖啡文化之上	12
咖啡拉花的原理	13
咖啡拉花的种类	15
世界著名的 WLAC 比赛	16
那些你想知道的咖啡拉花事宜	19



Part 2

咖啡拉花的基础入门

咖啡拉花常用的工具	22
咖啡拉花常用的材料	24
咖啡拉花的基本构造	25
萃取含足量咖啡油脂的意式浓缩咖啡	25
制作细腻绵密的奶泡	28
不同奶泡及适用范围	30
奶泡注入的方式和流量控制手法	31
融合	35
眼疾手稳, 拉花摆幅节奏练习	37
其他辅助技巧	38
新手常见问题及指导	39

Part 3

基础拉花——从实例开始学拉花

基础图案：心	42
拓展：心心相连	44
心意相通	46
基础图案：郁金香	48
拓展：双叶郁金香	50
爱心郁金香	52
基础图案：树叶	54
拓展：密叶	56
羽毛	58
双翼之叶	60
三生缘	62
密林	64
连理枝	66



Part 4

进阶拉花——几秒钟的巅峰绝技

白天鹅	70
飞翔的爱	72
丛林挚爱	74
甜心岛屿	76
萌芽	78
爱的宝塔	80
翅膀娃娃	82
鲲鹏	84
天使	86
云心	88
松鼠	90



Part 5

摩卡雕花——在杯中绘出美

紫荆花	94
心之花	96
风火轮	98
空中花园	100
花开满园	102
花与爱丽丝	104
几何花	106
柳枝	108
牡丹	110
海上日出	112
水中花	114
花团锦簇	116
旋涡	118
雨伞	120
竹林	122

Part 6

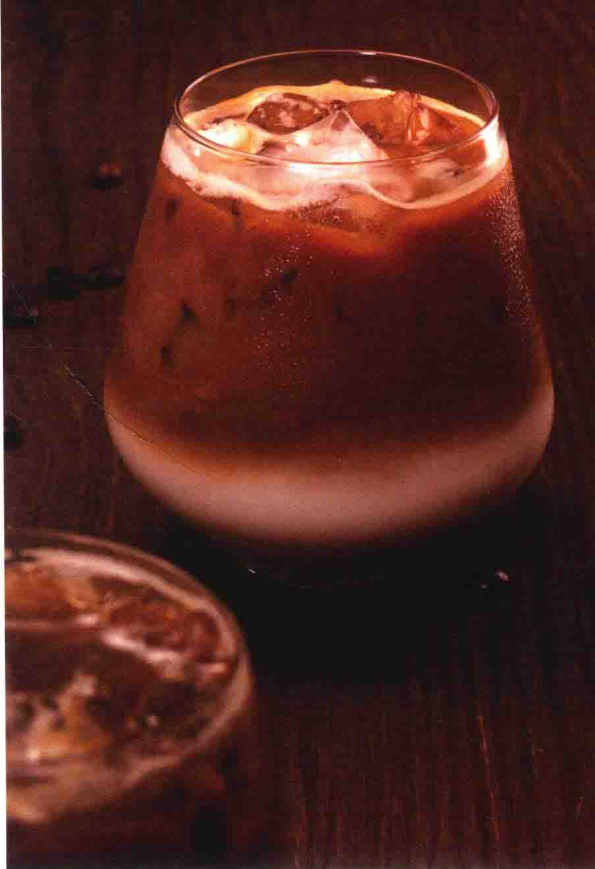
3D 拿铁拉花

萌萌爪	126
海星	128
大嘴猴	130
帽子	132
趴趴狗	134
狮子	136
小奶牛	138
小熊	140
花猪	142
哆啦 A 梦	144
萌猫	146

Part 7

咖啡拉花的其他可能

彩色法：抹茶心形	150
三彩花	152
三彩孔雀	154
模具法：Café	156
Kiss	158
太阳花	160
幸运草	162
雪花	164
绘制法：马诺尼	166
兔子	168



Part 8

小“食”光，人气咖啡拉花餐点

黄油饼干	172
水果蜂蜜华夫饼	174
培根三明治	176
马卡龙	178
绿纹大理石饼干	180



附录

来杯冰卡布奇诺

基础冰品卡布	182
透心冰	184
雪顶卡布	186
焦糖卡布	188
红色	190
蓝色忧郁	192
圣修罗之花	194
天山雪	196
浓情蜜意	198
思绪	200

Part 1

