



新式 饮品 独家配方

230 种超人气饮品

独享名店调配师制作要诀



中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

新式饮品独家配方 / (日) 旭屋出版编; 丁玲译.
北京: 中国轻工业出版社, 2007.1
(现代人·饮品系列)
ISBN 978-7-5019-5744-6

I.新... II.①旭...②丁... III.饮料—制作
IV.TS27

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 140100 号

责任编辑: 王秋墨
策划编辑: 高惠京 责任终审: 劳国强
责任校对: 李靖 责任监印: 胡兵 张可
装帧设计: 迪彩·设计 王佳芄 宋琳媛 张硕

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: 北京国彩印刷有限公司
经销: 各地新华书店
版次: 2007 年 1 月第 1 版第 1 次印刷
开本: 636 × 965 1/16 印张: 6
字数: 100 千字
书号: ISBN 978-7-5019-5744-6/TS·3335 定价: 32.00 元
著作权合同登记 图字: 01-2006-4644
读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729 传真: 85111730
发行电话: 010-85119845 65128898 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读者服务部联系调换
60122S1X101ZYW

MODERN PEOPLE



现代人

饮品系列

新式饮品

独家配方



(日) 旭屋出版 编 丁 玲 译

 中国轻工业出版社

Contents

咖啡饮品 / 4 热门店面 · 好评店面

热咖啡饮品 / 5
冰咖啡饮品 / 14
咖啡 with 酒 / 22
越南咖啡 / 24

茶类饮品 / 26 热门店面 · 好评店面

亚洲风茶饮 / 27
热茶饮品 / 33
冰茶饮品 / 36
抹茶类饮品 / 40

软性饮品 / 42 热门店面 · 好评店面

苏打饮品 / 43
冰饮品 / 47
热饮品 / 53

霜冻饮品 · 雪泥 / 56 热门店面 · 好评店面

霜冻饮品 / 57
雪泥饮品 / 62

热门店面 · 好评店面

新式饮品 独家配方

机器事典 / 94

咖啡馆饮品材料

热咖啡饮品 / 86
冰咖啡饮品 / 87
红茶饮品 / 88
茶类饮品 / 89
软性饮品 / 90
其他饮品 / 92
酒精类饮品 / 93

畅销饮品开发秘笈 / 85

生意兴隆咖啡馆

酒精饮品 / 67
霜冻酒饮品 / 77
无酒精饮品 / 80

酒精饮品 · 无酒精饮品 / 66

热门店面 · 好评店面

好评店面

热门店面

咖啡饮品

让咖啡变得更丰富、更有趣。

组合、新口味的加入等，都可以
盖料的变化、咖啡与其他饮品的
咖啡豆的混合、煮咖啡的方式、

HOT COFFEE

ICED COFFEE

**COFFEE
with
ALCOHOL**

**VIETNAMESE
COFFEE**

调整咖啡豆的分量与煮咖啡的方法，
可以使口感产生不同的变化

综合咖啡 / 特制综合苦咖啡 ↓

café Escape 东京·练马区

用同样的咖啡豆，不同的分量和煮法煮出来的两种咖啡饮品，本店使用了两成的蓝山咖啡豆来中和苦味。图片前面的咖啡用量比后面咖啡用量多5克，且不是用蒸馏法，而是用冲泡法制成。

A photograph of two cups of coffee. The cup in the foreground is a white ceramic cup with a decorative gold and blue pattern around the rim and a handle on the left. It is filled with a dark brown coffee. The cup in the background is a similar white ceramic cup with a gold rim, also filled with coffee. The background is dark and out of focus.

综合咖啡

特制综合苦咖啡



漂浮在中央的圆形鲜奶油 深受女性青睐

维也纳咖啡 ←

café de MOI Forum 店

东京·千代田区

和“摩卡咖啡”(P9)一样，可以自由选择咖啡杯。用冰淇淋挖勺把打发过的鲜奶油挖出放在综合咖啡上，然后撒上一些五彩巧克力米。鲜奶油要加入甜味再打发到变硬，然后用冰淇淋挖勺挖出圆圆的一球放在咖啡上即可，五彩缤纷的盖料特别能够吸引女性的注意力。

漂浮在杯子里的咖啡豆 不需要过滤的新咖啡

巴厘岛咖啡 ↓

ASIAN JUNKY 溜池山王 东京·港区

不使用滤网，直接在咖啡杯中冲泡的新型亚洲咖啡。配合浓缩奶精，可以享受甘甜浓醇的风味。在添加奶精的咖啡杯中放入咖啡豆，再倒入热开水便可以上桌了，应提醒客人先充分搅拌之后再喝。



与小红莓杏仁饼干的新鲜组合

欧蕾咖啡 + 小红莓杏仁饼干 →

café ordinaire 东京·世田谷区
用滤布仔细冲泡出来的深度咖啡，再加上等比例温牛奶所调制成的香醇欧蕾咖啡。同时搭配添加了果仁所烘焙而成的小红莓杏仁饼干，新鲜组合颇受女性欢迎。此款最好采用重烘焙的咖啡豆。



清淡的甜味让心情放松

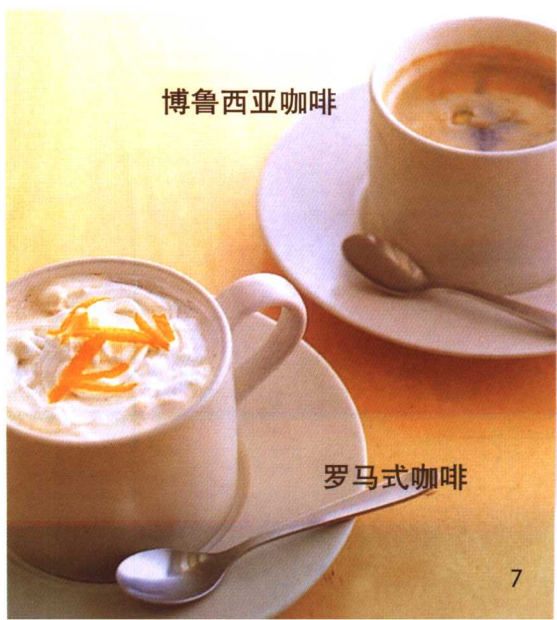
奶霜咖啡 ←

café ordinaire 东京·世田谷区
将鲜奶油搅拌蓬松，轻轻地覆盖到欧蕾咖啡上。欧蕾咖啡与鲜奶油中，都先加入了少量砂糖，有淡淡的甜味。厚厚的一层鲜奶油，为欧蕾咖啡增添了非常浓郁的口感。

咖啡中加入柠檬与甜橙的清新感

博鲁西亚咖啡 / 罗马式咖啡 →

DOUP CAFE 东京·涩谷区
添加了柑橘风味的创意饮品。图片上方的是将30毫升的巧克力加入到综合咖啡中，再加上鲜奶油及碎甜橙皮的咖啡。图片下方的咖啡则是在综合咖啡中加入5毫升柠檬汁，然后再加上碎柠檬皮，此款柠檬的酸味相当突出。



博鲁西亚咖啡

罗马式咖啡



不爱喝咖啡的人也可以享受的无咖啡因卡布奇诺

卡布奇诺 ←

Alessandro Nannini café

台场店 东京·江东区

使用逐渐受到瞩目的无咖啡因咖啡所调制成的卡布奇诺咖啡。这家店不只是以不含咖啡因的咖啡豆“Decafe”来供应意式浓缩咖啡，也在供应其他种类的咖啡，能够满足顾客广泛的需求。

可凭个人喜好选择不同风味的独家糖浆

fufu 牛奶糖卡布奇诺 /fufu 焦糖卡布奇诺 ↓

Dell & Cade Restaurant fufu

东京·世田谷区

准备了两种自制糖浆供客人选择不同风味的卡布奇诺。图片后面的咖啡是用了奶精熬制成的甜味焦糖糖浆，图片前面的咖啡则用了带苦味的牛奶糖糖浆。先在杯子里注入大量的糖浆，再依序加入意式浓缩咖啡、奶泡，最后再淋上一点糖浆，创造出高品位的口感。



使用两种自制糖浆的香浓特制卡布奇诺

甜蜜卡布奇诺 ←

Dell & Cade Restaurant fufu

东京·世田谷区

大量使用两种不同风味的自制糖浆所制成的甜味卡布奇诺。先在杯子中倒入牛奶糖糖浆与焦糖糖浆，再添加香草的调味糖浆。然后依序把单份的意式浓缩咖啡、奶泡加入，最后再用两种糖浆分别交叉淋成网状就大功告成了。甜甜的滋味深受女性的喜爱。



可以配合分量选择不同的咖啡杯

摩卡咖啡 →

café de MOI Forum 东京·千代田区
客人可以随意从35种杯子当中挑选出自己喜欢的杯子。杯子的尺寸大小都有，会配合杯子的容量来供应，所以也可以看当时的心情来挑选分量。图中是加入巧克力酱调味的综合咖啡，最上层还添加了鲜奶油和巧克力酱的“摩卡咖啡”。



飘浮香草香味的咖啡

加利亚诺咖啡 ←

DOUP CAFE 东京·涩谷区
在重烘焙的综合咖啡中，加入20毫升“Galliano”香草酒，再补上厚厚一层挤成旋涡状的鲜奶油与咖啡调和在一起，就可以喝到浓浓的香草味。此外，添加白兰地或君度橙酒（Cointreau）的咖啡也很受欢迎。

可以当甜点来享受的甜蜜滋味，最适合冬季

卡布奇诺 →

Dell & Cade Restaurant fufu 东京·世田谷区
创意来自甜点“提拉米苏”的卡布奇诺。将提拉米苏口味的调味糖浆和巧克力酱搅拌均匀后放入杯中，再依序注入单份意式浓缩咖啡和奶泡。最后挤上一层厚厚的鲜奶油，撒上可可粉，就可以了。



椰奶的香甜魅力

椰香奇诺 →

asian meal café EAST
DINER 东京·世田谷区

用温热的椰奶取代热牛奶和意式浓缩咖啡调制而成。调配时是在一份烘焙制成的意式浓缩咖啡中，加入三份的椰奶而成，具有浓郁椰奶香甜口味的魅力咖啡，创意来自这家店的亚洲料理风格，轻易获取顾客的心。



双份的糖浆深受女性好评

焦糖蜂蜜拿铁 / 巧克力香蕉摩卡 ↓

C8 CAFE garage 东京·世田谷区

它们是用香蕉和巧克力糖浆调制出的摩卡咖啡，后者是用蜂蜜和焦糖的加味拿铁。使用两种糖浆做出的香浓咖啡。图片前者在奶泡下面还藏有鲜奶油，充满了牛奶的香味。



随意调配的巨大魅力

拿铁 ↑

香草冰淇淋、肉桂糖浆

C8 CAFE garage 东京·世田谷区

此店提供了桃子、山莓等13种口味的糖浆和冰淇淋，可以自由选择加到饮品中，这正是此饮品深受欢迎的特色。图片中的咖啡里加入了肉桂糖浆和香草冰淇淋，丰溢的奶香味充满魅力。



用陶制咖啡杯增添 “和风”的气息

摩卡咖啡→

SOMA CAFE 东京·涩谷区
先是在意式浓缩咖啡上注入大量的奶泡，再用巧克力酱和可可粉在最上面做成旋涡状的可爱图案。在主要供应家庭料理的店里，以陶制的杯子和托盘表现出带有“和风咖啡馆”的气氛。



使用带来一股怀念感的香草风味 调制出新的热门拿铁咖啡

经典香草拿铁↑

DORTUR Coffee shop 涩谷神南1丁目店
东京·涩谷区
以香草的怀念味道为特征，再以“经典”来体现出原创性。做法是在重烘焙煮成的拿铁咖啡上，添加鲜奶油，然后加上香草糖浆即成，糖浆是使用数种香味调和而成的独家特制糖浆。

可可亚的淡淡苦味是形成风味的关键

可可亚卡布奇诺↓

CAFE nulv by EYE HEAT 神奈川·横浜
在卡布奇诺上撒可可粉，调制出增添淡淡苦味的成熟饮品。在意式浓缩咖啡中溶入带有甜味的可可粉，然后注入牛奶，最后再加上奶泡。含蓄的甜味和淡淡的苦味，特别受到男性顾客的欢迎。





甜味与苦味兼备的绝品

马罗奇诺咖啡 ←

Alessandro Nannini café 台场店
东京·江东区

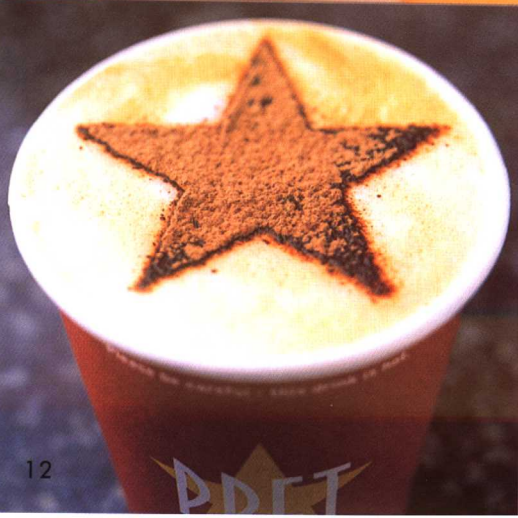
意式浓缩咖啡再加上巧克力酱和可可粉所调制而成的马罗奇诺咖啡。隐约的苦味和甜味，调和的比例刚刚好，是具有浓烈风味的饮品。做法是先在玻璃杯上撒上可可粉，然后依序加入意式浓缩咖啡30毫升、可可粉和热牛奶。最后撒上大量的巧克力酱和可可粉。



香浓拿铁让身体整个暖和起来

太妃核果拿铁 ←

星巴克咖啡 青山外苑西通店 东京·港区
添加了带有烘焙果仁风味太妃糖浆制成的拿铁，是在冬季限期29天的商品。太妃糖浆是由奶油和砂糖熬煮冷却凝固而成，所以这一杯咖啡融合了淡淡苦味，是最适合冬天饮用的饮品，鲜奶油上方撒上碎的太妃糖即可。



用可可粉在细致的奶泡上画出“★”记号

卡布奇诺 ←

PRET A MANGER 赤坂店 东京·港区

这杯咖啡是把“PRET A MANGER”的星星标志，用可可粉画在奶泡上的卡布奇诺。咖啡豆使用了以独家手法烘焙而成的阿拉比卡咖啡豆。这家店能让牛奶加热时的温度低于一般使用的温度，不必担心会有奶腥味。



用怀石料理的方式来品尝各种风味

Coffee 怀石（西雅图式套餐）↑

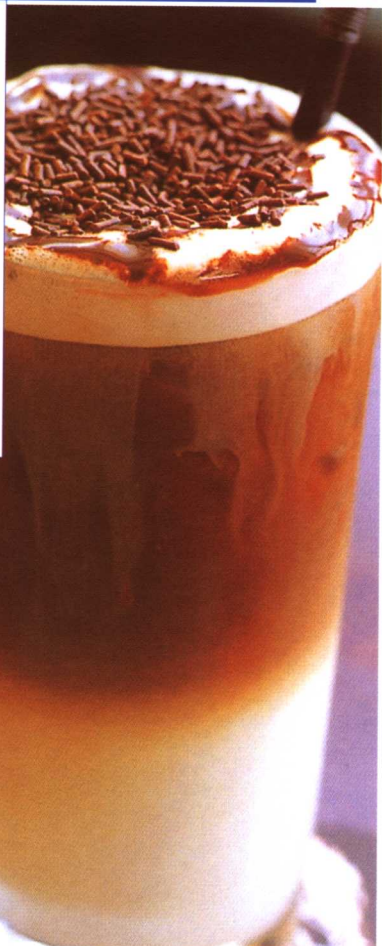
macchinesti 东京·港区

从主菜单中选出数种咖啡组成怀石料理风格的套餐，图中是以美国西雅图的街道为形象来设计的咖啡组合。先端上意式浓缩咖啡，其中加入了碎柠檬皮的“罗马式咖啡”，喝完

之后，再送上烘松饼（Scone）和招牌商品“拿铁咖啡”。最后端上将冰淇淋加在意式浓缩咖啡上、感觉很像甜点的“浓缩冰淇淋咖啡”，相当享受。

ICED COFFEE

冰咖啡饮品



巧克力酱与巧克力米的花俏装饰备受瞩目

摩卡冰咖啡 ←

EX' REALM/EX' café 东京·涩谷区

甜甜的巧克力特别受到女性欢迎。在放入冰块的玻璃杯中先注入大量的奶泡，再加上急速冷却的意式浓缩咖啡，然后用巧克力酱汁淋成旋涡状，最后再撒上巧克力米作装饰即可。此款除了巧克力酱以外还使用巧克力米，表现出咖啡馆特有的风格。

可以选择喜欢的糖浆口味

冰拿铁咖啡（焦糖口味）→

EX' REALM/EX' café
东京·涩谷区

采用急速冷冻的意式浓缩咖啡与奶泡制成的拿铁咖啡，准备了5种不同口味的调味酱，图片里是最受欢迎的“焦糖”口味。糖浆也可以配合客人的喜好选择两种混加在一起，所以可以适应广泛的需求。先将糖浆倒入玻璃杯，然后和牛奶、意式浓缩咖啡一同表现出层次感。





用摇杯来急速冷却，保留香醇风味！

冰咖啡→

EX' REALM/EX' Café 东京·涩谷
用精选的咖啡豆和讲究的冰滴法精心调
制而成的畅销冰咖啡。所萃取出来的双
份意式浓缩咖啡，都是在上桌之前才用
摇杯加上冰块来急速冷却，再注入装有
冰块的玻璃杯中。利用摇杯的摇晃程序
可以提高浓郁度与香气。咖啡豆则是采
用Lavazza的“Super Oro”，分量一般是
双份的两倍左右（12克）。