

Tasty Food
食在好吃

一学就会的 拉花咖啡

郁基成 主编

亲身体验咖啡拉花流畅成型的愉悦，
让您轻松成为制作拉花咖啡的高手，在浓浓的醇香中享受满足！



一学就会的拉花咖啡

都基成 主编

图书在版编目 (CIP) 数据

一学就会的拉花咖啡 / 都基成主编. — 南京: 江苏凤凰科学技术出版社, 2015.7

(食在好吃系列)

ISBN 978-7-5537-4248-9

I. ①—… II. ①都… III. ①咖啡—配制 IV.
① TS273

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 049096 号

一学就会的拉花咖啡

主 编	都基成
责任编辑	张远文 葛 昀
责任编辑	曹叶平 周雅婷

出版发行	凤凰出版传媒股份有限公司 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
经 销	凤凰出版传媒股份有限公司
印 刷	北京旭丰源印刷技术有限公司

开 本	718mm × 1000mm 1/16
印 张	10
插 页	4
字 数	250千字
版 次	2015年7月第1版
印 次	2015年7月第1次印刷

标准书号	ISBN 978-7-5537-4248-9
定 价	29.80元

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。

前言 Preface

数百年来，咖啡用一种最沉默的温柔，孕育出最浓郁的芳香，过滤出最典雅的气质，营造出最优雅的格调。咖啡的发展史就是一部瑰丽的文化史诗：土耳其大兵让咖啡传入欧洲；维也纳人把品尝咖啡变成哲学、文学和心理学；巴黎人将咖啡喝成一种浪漫；在德国人的眼中，喝咖啡则是一种思考的方式。在咖啡风靡全球的今天，咖啡已不单单是一种饮料，其深厚的文化与发展背景让其成为人类精神世界的一部分。从咖啡出现的第一天起，它就不断启发人类进行思考，其中，拉花咖啡所表现出的神奇而绚丽的技巧更是从一开始就得到了大众的瞩目。

拉花咖啡不仅仅是一杯美味的咖啡，更是一件漂亮的艺术品。对于喜爱咖啡的人来说，拉花咖啡意味着更高层次的味觉、视觉享受。想要制作出好看的拉花咖啡，除了需要上好的意式浓缩咖啡、绵密的奶泡之外，咖啡师的手感与技巧也是关键。

本书共分四章，分别以美丽风景、动物、创意、梦幻为题精选了212款咖啡拉花图案，其中包括春雨绵绵、俄罗斯风情、蒙古包、香榭丽大道、火凤凰、孔雀开屏、凤尾鱼、丹顶鹤、繁星点点、旋转风车、巧克力音符、启明星、心灵之窗、双生花、午后心情、七彩梦等极其流行、极具创意的咖啡拉花图案。几乎每一款拉花咖啡都配以相应的分步详解图，以及最详细的基础手法教学，带您从零起步，找到最快速的入门捷径。无论是喜爱拉花咖啡的普通读者，还是经营咖啡馆的朋友，都可以从本书中学到毫不私藏的，最新、最实用、最全面的拉花咖啡技巧，在制作拉花咖啡的乐趣中，探寻拉花咖啡造型百变的奥秘，轻松成为制作拉花咖啡的高手。此外，闲暇时间，您还可以亲自为朋友和家人制作一款爱心拉花咖啡，让您在浓浓的醇香中享受亲情、友情！





风雨彩虹	29
竹林	29
小盆栽	30
枫叶韵律	31
心花飞舞	31
教堂	32
下雪的季节	32
浪漫星空	33
草莓	34
愿望树	35
加勒比海	35
苹果树	36
睡莲	37
醉翁亭	37
珊瑚枝	38
清芬的穗花	38
清凉一夏	39
春雨绵绵	40

PART 2 动物拉花咖啡

蝙蝠侠	42
火凤凰	43
和平之鸽	43
瓢虫	44
凤凰鸟	45
金鸡破晓	46
孔雀开屏	47
鸵鸟	47
愤怒的小鸟	48
可爱熊	49
自由鱼	49
憨厚的浣熊	50
小白鼠	51
迷路的猫头鹰	51
兔斯基	52
丹顶鹤	53
青蛙王子	54

目录 Contents

拉花的技巧	7	雨后的蘑菇	19
		樱花	19
		香草小屋	20
		荷兰风车	21
		香榭丽大道	21
		蒙古包	22
		巴黎春天	23
		老爷车	23
		伦敦烟雨	24
		热气球	25
		圣诞树	25
		向日葵	26
		雪国	26
		圣保罗	27
		圣彼得堡	28
小仙桃	12		
可可树	12		
俄罗斯风情	13		
小脚丫	14		
山水画	14		
雪花飞舞	15		
小樱桃	16		
葫芦	16		
心花怒放	17		
太阳神	18		

4 一学就会的拉花咖啡

凤尾鱼	54
可爱的小猪	55
可爱的小鸭	56
小野猫	57
化蝶	57
小狐狸	58
海马	59
功夫熊猫	60
可爱的猫	61
蜗牛	61
大嘴猴	62
俏皮小狗	63
可爱的小狗	63
鲤鱼跳龙门	64
招财猫	64
欢乐的小鱼	65
憨厚的大象	66
蝴蝶飞舞	67
浮游的小鱼	68
小蜗牛	69
富贵鸟	69
米妮	70
大白鲨	71
凤舞九天	71
笨重的企鹅	72
小鸭子	72
欢喜猪	73
逗笑的猫脸	74
松狮犬	75
金毛犬	75
毛毛熊	76
长颈鹿	77
相恋的鸟	77
采蜜的蜂鸟	78
报喜鸟	79
狮子	80
可爱的小兔子	81
快乐的小猪	82

PART 3 创意拉花咖啡

心愿	84
开心小丑	84
可爱的娃娃	85
繁星点点	86
浪漫酒杯	87
弓箭	87
旋转风车	88
问候	89
英式烟斗	89
五角星	90
齿轮	91
重瓣花	91
巧克力音符	92
巧克力心情	92
浪漫秋叶	93
秋叶飞舞	94
心语星愿	95
心帘	95
旋律	96
海螺	96

月夜	97
热情绽放	98
一心一意	98
心花怒放	99
花弄影	100
可爱向日葵	101
流逝的光阴	101
启明星	102
心形萝卜	103
美丽心情	103
麦穗	104
花与叶	105
海星	105
弯叶心语	106
心连心	107
维也纳之恋	107
心形花	108
小雪人	108
大风车	109
映像	110
女士的礼物	111
记忆年轮	111
蝶恋花	112





走在雨中	113
跳动的音符	113
月亮	114
满天心	114
神圣教堂	115
银杏	116
三叶草	117
心心相连	117
太阳花	118
魅力玫瑰	119
树之恋	119
海边的小脚丫	120
落叶	121
香草咖啡	121
笑脸	122
诗情画意	122
雪地娃娃	123
小叶窗	124
咖啡杯	125
风扇叶片	125
锚	126
回忆	127
月光曲	127
美丽的月环	128

PART 4 梦幻拉花咖啡

雪地里的小画家	130
黑白芭蕾	130
命运之轮	131
地中海风情	132
心火	132
等待	133
心灵之窗	134
心包叶	135
晚风细雨	135
心草	136
神话	137
千叶舞	137
真心真意	138
浪漫气息	139
可爱的拐杖	139
双生花	140
意象	141
午后心情	141
法式浪漫	142
嫣语	143
莲花	143
相思叶	144

星光好莱坞	145
放飞梦想	145
邂逅	146
七彩梦	147
贝壳	147
神秘十字	148
伊莎贝尔	149
隐形的翅膀	149
太阳雨	150
锁住浪漫	151
节节高	151
云树	152
祈祷的少女	153
稻草人	153
沉睡的女郎	154
顽皮的笑脸	154
射手座	155
摩登女郎	156
县太爷	157
嘟嘴的女孩	157
清纯少女	158
樱桃爷爷	159
迷路的小孩	159
幸福	160
星光点点	160

拉花的技巧



1. 拉花的基本手法

直接倒入成形法

直接倒入成形法指的就是，使用发泡后的牛奶在其还未产生牛奶与奶泡分离状态的时候，迅速将其直接倒入意式浓缩咖啡之中，等牛奶、奶泡与意式浓缩咖啡融合至一定的饱和状态后，运用手部的晃动控制技巧形成各式各样的图形。其形成的图形又分为两大类，第一类为各种心形与叶子形状线条的组合图形，第二类为动物、植物线条图形。直接倒入成形法是咖啡拉花技巧中最难的方式，同时也是技术性最高的方式。这种方式的难度在于必须注意各种细节，从意式浓缩咖啡的状态、牛奶发泡的方式与组织细致程度，到两者融合方式的技术，再加上运用直接倒入成形法进行拉花时，图案成形的时间是十分短暂的，所以，还需要非常流畅而且有节奏的动作以及迅速精确的手部晃动控制技术。

模具裱花法

模具裱花法可以分为两种表现方式，一种是在牛奶发泡完成后，先静置 30 秒左右让牛奶跟奶泡产生一定程度的分离效果，然后利用汤匙先挡住部分奶泡，让下层的牛奶与意式浓缩咖啡先行融合，再让奶泡轻轻覆盖在咖啡上形成雪白的表面，最后利用各种裱花模具，放

置在咖啡表面上方约 1 厘米处，撒出细致的巧克力粉或抹茶粉通过裱花模具的空隙，使咖啡的奶泡表面形成美丽的图案。第二种方式与第一种方式原理相同，不同之处在于这种方式是在咖啡上方撒粉创作各式图案，这就要求奶泡细密，倒入时不破坏咖啡表面，不要显出奶泡的白色，让奶泡与意式浓缩咖啡在液面下充分融合。模具裱花法可以配上简单的手绘图形法，能创造出更丰富、有趣的图案。

手绘图形法

手绘图形法就是在完成意式浓缩咖啡与牛奶、奶泡融合之后，利用融合时产生的白色圆点或不规则图形，使用竹签和其他适宜的物品，蘸取奶泡、巧克力酱等蘸料，在咖啡表面勾画出各种图形。其图形又大致分为两种，一种为规则的几何图形，如水纹花，使用奶泡和巧克力酱在完成融合的咖啡表面，先画出基本的线条，再利用温度计的尖端，勾画出规则的几何图形；另一种为具象图案，例如人像、猫、狗等人物和动物图形。在融合时轻轻晃动手腕，使咖啡表面形成图形，再以图形为底，利用适宜的针状物，蘸取意式浓缩咖啡或可可粉等蘸料，在咖啡表面勾画出各种图形。运用手绘图形法制作拉花咖啡比直接倒入成形法要简单，只要掌握图形的特点，便可以在家做出许多漂亮的手绘图形。





2. 两种基本图案的拉花方法

叶子的拉法

叶子形拉花咖啡的制作关键在于对牛奶泡流出时的控制，现将制作过程介绍如下。

① 将意式浓缩咖啡盛出

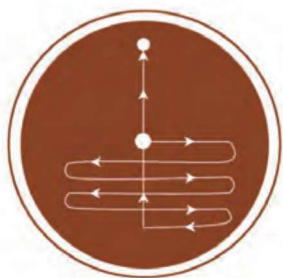
冲煮意式浓缩咖啡，直接将意式浓缩咖啡盛接在所需要的杯子中。

② 将拉花缸中的牛奶泡注入

将杯子稍倾斜，将拉花缸嘴对准咖啡的液面中心，徐徐倒入已打好的牛奶泡。当倒入的牛奶泡与意式浓缩咖啡已经充分融合至咖啡杯五分满时，咖啡表面会呈现浓稠状，这时候便是开始拉花的时机了。

③ 拉花

左右晃动拿着拉花缸的手腕，稳定地让拉花缸内的牛奶泡有节奏地匀速晃动流出。当晃动正确时，杯子中会开始呈现出白色的“之”字形牛奶泡痕迹，形成叶子的下半部分。



叶子拉花路线

④ 收牛奶泡

逐渐往箭头所指方向移动拉花缸，并且缩小晃动的幅度，形成叶子的上半部分，此时杯子逐渐放平。当叶子要到达杯子边缘后往回收杯，拉花缸嘴稍向上提，控制牛奶泡使其流出的量变少，顺势拉出一道细直线，画出杯中叶子的梗，使叶子图案成形。

心形的拉法

心形拉花咖啡的制作关键在于保持牛奶泡稳定地流出，现将制作过程介绍如下。

① 将意式浓缩咖啡盛出

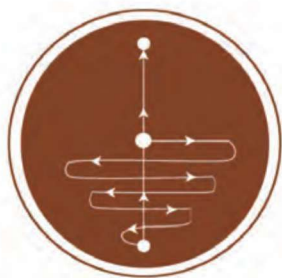
冲煮意式浓缩咖啡，直接将意式浓缩咖啡盛接在所需要的杯子中。

② 将拉花缸中的牛奶泡注入

将杯子稍倾斜，匀速倒入打好的牛奶泡，拉高拉花缸与意式浓缩咖啡的距离，让意式浓缩咖啡与牛奶泡充分融合。将拉花缸放低，缸嘴对准液面的中心，直到出现白色的牛奶泡。

③ 拉花

保持拉花缸的位置，轻轻晃动拉花缸，稳定地让拉花缸内的牛奶泡匀速流出。当咖啡液面的牛奶泡部分慢慢变大时，按照箭头所指的方向小幅度移动，让液面的牛奶泡部分朝反方向推动。



心形拉花路线

④ 收牛奶泡

当牛奶泡与意式浓缩咖啡融合至九分满时，慢慢放平咖啡杯，在靠近杯子的边缘定点注入牛奶泡，待白色部分形成对称的圆形后往反方向水平移动，画出杯中心形的对称轴，使图案成形。

3. 拉花的注意事项

拉花咖啡的制作过程中，每一个微小的细节都会对最后的成品产生影响。在反复的练习中熟悉各种因素的相互作用原理，是每个拉花咖啡制作者都必须注意的。

杯子的选择

杯子的形状跟拉花方式有很强的关联性。一般来说，根据杯身形状可将杯子分为两大类：一种是高杯，一种是矮杯。高杯的杯身较长，所以意式浓缩咖啡与牛奶泡融合的时间较长，力量也较大，但是牛奶泡的量不足时，在拉花时便会无法完成理想的图案。相对的，如果牛奶泡的量足，呈现出来的拉花咖啡不仅口感好，样式也很美观，对制作者的技巧也会有很大的促进作用。矮杯因为容量较少且深度较浅，所以拉花时的动作要十分迅速，在做简单图案时较为容易，但拉复杂的图案时则会较为困难，不过矮杯的拉花图案较容易呈现，适合初学者练习使用。

另外，杯底的形状也是影响拉花的重要因素。杯底的形状可以大致分为圆弧底和方形底两种。圆弧底的杯子的融合均匀度会较方形底的杯子好。这是因为方形底的杯底表面积较大，意式浓缩咖啡的高度会降低，所以在融合时较容易产生过度翻动的情况，破坏了咖啡表面的咖啡油脂，而且方底直角的形状也会使融合时翻滚方式不顺畅，融合也会产生不均匀的状况，以致喝起来的口感不均匀。

还有杯口直径和杯沿形状的不同也会成为影响拉花咖啡形态的因素。杯口的直径越大，做出来的拉花图案就会越大越明显，但是因为直径越大，表面积就越大，奶泡的厚度就会受到影响而降低。不过若杯口直径太小，会增加拉花的难度。杯沿形状若平直顺畅，与杯底呈垂直或有角度的敞口延伸状，就比较容易拉出规则的图案，意式浓缩咖啡表面的张力也会让咖啡拉花的图案保持优美完整的形态。

最后一点需要注意的是，在选择杯子时，要挑选保温效果较好的杯子，这样才能维持咖啡的温度。





咖啡与牛奶泡的融合

如果咖啡与牛奶泡融合较好，可以使整杯意式咖啡的味道与口感提升至更好的境界，也可以修整在制作意式浓缩咖啡和打发牛奶的过程中的小误差，且融合时的方式与技巧可以改变整杯咖啡的浓淡口感。最佳的融合方式，是整杯咖啡都是咖啡、牛奶、牛奶泡均匀地融合。要达到每种材料的高度融合，必须在制作过程中以定量的方式倒入牛奶与牛奶泡，使咖啡、牛奶与奶泡均匀地结合，可以在注入的过程中以持续上下移动来给予咖啡与牛奶、牛奶泡融合的冲击力量，用手肘的力量来控制牛奶和牛奶泡的比例。可使整杯咖啡呈现最好的口感。

在融合时，还有一个非常重要的因素，就是咖啡与牛奶泡融合时的速度和节奏。融合时

的速度快慢会影响咖啡的浓淡口感，速度过快可能会使咖啡和牛奶泡的融合不够，速度过慢会使牛奶泡不易控制，使形成的图案变形。而节奏的控制，则会影响到一杯咖啡的整体表现和拉花图案的呈现。过于绵密的牛奶泡不易拉出细致的图形，所以有些人会选用比较稀的牛奶泡，让图案容易成形，增加拉花咖啡的成功率。这时如果不懂得融合的技巧和重要性，便有可能造成口感和均匀度上的问题，所以需要在拉花前的融合技巧上下功夫，让其充分融合的同时不破坏咖啡表面的状态。正确且专业的咖啡拉花所呈现的，应是一杯色香味俱全的精致咖啡。

PART 1

风景拉花咖啡

此部分涉及的拉花图案很广，包括古今中外的建筑、旅游胜地和一些自然清新的花草形态。从中不仅可以大饱眼福，而且还能通过大量的拉花实践来使你掌握更高技术的拉花技巧。





小仙桃

原料

意式浓缩咖啡 30 毫升，牛奶泡适量

做法

1. 将装有意式浓缩咖啡的咖啡杯稍微倾斜，注入牛奶泡。
2. 同时移动咖啡杯与拉花缸，使注入点转到咖啡杯另一边缘处。
3. 此时再慢慢地放平咖啡杯，让堆积的牛奶泡出现在液面中心。
4. 当牛奶泡的面积扩大时，开始微微摇晃拉花缸的缸嘴。
5. 将拉花缸缓缓拉回至原注点，等堆积的白点出现。
6. 迅速上翘拉花缸的缸嘴，使牛奶泡如细丝一般向前倾泻，桃子至此就完美呈现了。

可可树

原料

意式浓缩咖啡 30 毫升，牛奶泡适量

工具

竹签 1 支，咖啡勺 1 把

做法

1. 将牛奶泡徐徐注入装有意式浓缩咖啡的咖啡杯内。
2. 加快牛奶泡的注入速度至八分满。
3. 将咖啡杯放在桌面上，用咖啡勺从拉花缸中轻轻地舀出牛奶泡，铺在杯中。
4. 待液面平整，用竹签蘸取少许咖啡，画出可可树的形态和地平线。
5. 再轻轻地写上英文“coco”。
6. 最后用竹签滴上适量的咖啡画出太阳，风景就更加美丽动人了。





俄罗斯风情

原料

意式浓缩咖啡 30 毫升，牛奶泡、巧克力酱各适量

工具

温度计 1 支

做法

1. 取浓缩咖啡 30 毫升，牛奶泡适量。
2. 拉花缸紧贴咖啡杯边缘，注入牛奶泡，注入点逐渐向中心移动。
3. 注入牛奶泡至九分满状态。
4. 用巧克力酱在中心画出圆圈，再画出流畅的曲线。
5. 用温度计划过巧克力酱线条。
6. 颇具异域风情的建筑模型就被勾画出来了。

咖啡物语

这款咖啡在勾画曲线时，粗线条更能体现出韵味。





小脚丫

原料

意式浓缩咖啡 30 毫升，牛奶泡、巧克力粉各适量

工具

撒粉器 1 个，裱花模具（脚丫形）1 个

做法

1. 将装有意式浓缩咖啡的咖啡杯微倾，拉花缸距离咖啡杯 10 厘米左右，注入牛奶泡。
2. 拉花缸慢慢移至咖啡杯边缘，注入牛奶泡。
3. 继续注入牛奶泡。
4. 注入牛奶泡至杯满。
5. 取脚丫形模具放在咖啡杯上方，撒巧克力粉，形成一个脚丫图案。
6. 将模具移到另一侧，撒巧克力粉，形成另一个脚丫图案即可。

山水画

原料

意式浓缩咖啡 30 毫升，牛奶泡适量

工具

竹签 1 支，咖啡勺 1 把

做法

1. 将牛奶泡徐徐注入装有意式浓缩咖啡的咖啡杯内。
2. 保持动作不变，至五分满。
3. 当牛奶泡浮现出来时，迅速放缓牛奶泡的注入速度。
4. 将咖啡杯放置于桌上，用咖啡勺舀出牛奶泡，铺平液面。
5. 用竹签蘸取咖啡，画上连绵的山峰。
6. 再用河流、太阳、归鸿加以衬托，一幅寓意高远的画面就展现在咖啡杯中了。





雪花飞舞

原料

意式浓缩咖啡 30 毫升，牛奶泡适量

工具

竹签 1 支

做法

1. 取浓缩咖啡 30 毫升，牛奶泡适量。
2. 拉花缸贴近咖啡杯边缘，左右晃动注入牛奶泡。
3. 缸嘴缓缓前移，使牛奶泡呈现心形；在心形尾巴处，继续注入牛奶泡。
4. 小幅度晃动拉花缸，形成波纹；缸嘴前移至杯子边缘，迅速收住。
5. 用竹签蘸取少许牛奶泡，点于咖啡液上即可。
6. 雪花飞舞，让热咖啡也透着凉爽的味道。

咖啡物语

将叶片与心形融合制作出的拉花咖啡，难度稍高，可多练习几次。





小樱桃

原料

意式浓缩咖啡 30 毫升，牛奶泡、草莓果露各适量

工具

竹签 1 支，咖啡勺 1 把

做法

1. 将牛奶泡徐徐注入装有意式浓缩咖啡的咖啡杯内。
2. 上下移动拉花缸，使牛奶泡与意式浓缩咖啡融合均匀。
3. 将牛奶泡的注入点移到杯子边缘，使杯子的边缘出现连续的环形圈。
4. 用咖啡勺舀出牛奶泡，滴在杯中。
5. 用竹签仔细地修整出樱桃的形状。
6. 最后用竹签蘸取适量的草莓果露为樱桃上色，就完成这款拉花咖啡了。

葫芦

原料

意式浓缩咖啡 30 毫升，牛奶泡适量

工具

竹签 1 支，咖啡勺 1 把

做法

1. 将牛奶泡匀速地注入装有意式浓缩咖啡的咖啡杯中心。
2. 加大牛奶泡流量，继续注入。
3. 牛奶泡着重倾注在咖啡杯的中央，至杯九分满。
4. 用咖啡勺把牛奶泡滴在液面上。
5. 取竹签蘸取咖啡，画出葫芦蒂。
6. 沿着葫芦蒂继续画出小葫芦藤，就出现葫芦图案了。

