



时尚饮品馆

花式咖啡调酒

独家配方

咖啡美酒香醇飘逸，浪漫与激情邂逅，
引燃最撼动人心的味蕾欲望……

百变美酒咖啡 五星级浪漫享受

林琳 柳经蕊 孙琳 © 编著



Hot Coffee with Wine



化学工业出版社

时尚饮品馆

花式咖啡调酒

林琳 柳经蕊 孙琳 © 编著

独家配方



咖啡美酒
香醇飘逸
引燃最撼动人心的味蕾欲望……



化学工业出版社

· 北京 ·

本书首度将最受欢迎花式咖啡调酒配方集纳成册，并配以详细步骤讲解，图文并茂奉献给大家。“传统花式咖啡与调酒”、“流行花式咖啡与调酒”、“创意花式情侣咖啡与调酒”，款款别致，引人入胜。咖啡美酒香醇飘逸，味蕾不喜欢寂寞的人，就请同咖啡美酒一起合唱吧！

图书在版编目（CIP）数据

花式咖啡调酒独家配方 / 林琳等编著. —北京：化学工业出版社，2007.10

（时尚饮品馆）

ISBN 978-7-122-01287-6

I. 花… II. 林… III. ①咖啡-配制 ②酒-勾兑 IV. TS273 TS972.19

中国版本图书馆CIP数据核字（2007）第153926号

责任编辑：李娜

文字编辑：陈红艳

责任校对：洪雅姝

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

787mm×1097mm 1/16 印张 6 字数60千字 2008年1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：26.00 元

版权所有 违者必究

Contents 目录



Part1

浪漫之旅 激情相约

- 1. 花式咖啡档案..... 2
- 2. 好用工具&食材..... 3
- 3. 咖啡豆、咖啡粉的选购与保存... 6
- 4. 煮制一杯好咖啡..... 8
- 5. 让花式咖啡更好喝的法则..... 10



Part2

无尽的味蕾爱恋

——最受欢迎花式咖啡与调酒

(一) 传统花式咖啡与调酒 ▾

- 茴香酒热咖啡..... 14
- 神秘妇人咖啡..... 15
- 绿茶香柠热咖啡..... 16
- 柠檬皇家热咖啡..... 17
- 柳橙爱尔兰热咖啡..... 18
- 卡鲁娃咖啡..... 19
- 蛋黄营养热咖啡..... 20
- 贵妃咖啡..... 21
- 墨西哥热咖啡..... 22
- 伯朗峰热咖啡..... 23

(二) 流行花式咖啡与调酒 ▾

- 女王热咖啡..... 24
- 凯旋..... 25
- 皇家咖啡..... 26
- 爱尔兰咖啡..... 27
- 摩卡可可热咖啡..... 28
- 龙舌兰热咖啡..... 29
- 玛莎克兰咖啡..... 30

罗马假日热咖啡	31
水果热咖啡	32
法兰西热咖啡	33
法式热咖啡	34
白朗姆火焰	35
激情红叶谷	36
香蕉柠檬热咖啡	37
爱在浪园咖啡	38
燃豆热咖啡	39
多迪娅咖啡	40
巧克力漂浮热咖啡	41
爱尔兰之雾	42
美丽与哀愁	43
天使微笑	44
蒙娜丽莎热咖啡	45
澳大利亚咖啡	46
红酒卡布奇诺	47
假日恋情咖啡	48
淡酒热咖啡	49
柠檬龙舌兰咖啡	50
朗姆牛奶咖啡	51
意式香料热咖啡	52
果酱热咖啡	53
椰奶热咖啡	54
亚特森林咖啡	55
QQ咖啡	56
紫丁香咖啡	57
红粉知己	58
草莓仙子	59
午夜飘雪	60
金盏花热咖啡	61
果粒茶利口酒热咖啡	62
博士热咖啡	63

(三) 创意花式情侣咖啡与调酒

意大利粉红热咖啡	64
爱之恋热咖啡	65
玫瑰浪漫经典热咖啡	66
好心情热咖啡	67
留恋爱情热咖啡	68
露西亚热咖啡	69
情人恋吻热咖啡	70
洛神花热咖啡	71
异域风情热咖啡	72
彩虹热咖啡	73
情缘热咖啡	74
薄荷拿铁	75
甜甜蜜蜜热咖啡	76
翡翠热咖啡	77



(四) 无酒精经典花式咖啡

维也纳咖啡	78
焦糖玛琪哈朵咖啡	79
拿铁咖啡	80
贵妇人咖啡	81
亚历山大咖啡	82
鸳鸯热咖啡	83
卡布奇诺咖啡	84
生姜热咖啡	85
哈瓦那咖啡	86
蓝莓热咖啡	87
附录：花式咖啡完美品鉴守则	88
咖啡与健康一说 喝咖啡的八大好处	90
咖啡与健康二说 如何品咖啡才更科学	91

Part 1



浪漫之旅 激情相约

清晨，当霞光初现的时候，早起的你拖着长长的睡袍，一边慵懒地打着呵欠，一边将咖啡粉装进摩卡壶，然后将壶轻轻地放在煤气炉上加热。几分钟后，咖啡的香味就会唤起熟睡的家人。早上的第一杯咖啡要加很多牛奶或浓浓的奶泡搭配，还有新鲜的面包或香甜酥脆的饼干，一顿美味可口、营养丰富的诗意早餐，给你和家人一天的工作生活注满活力。

本篇介绍花式咖啡的基本冲泡知识，并将各种花式咖啡更好喝的技巧完美呈现，掌握这些基础知识，浓浓的异国情调也可以在你的家中上演。

花式咖啡

档案

? 什么是花式咖啡

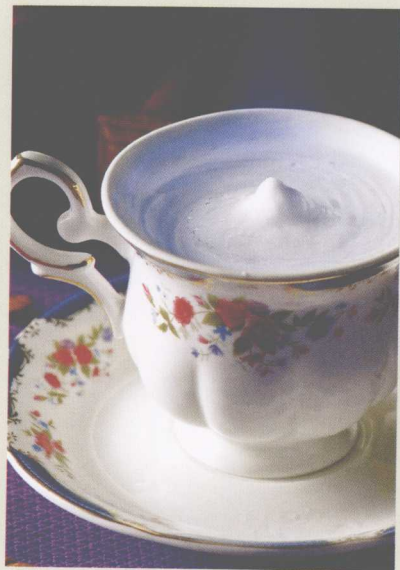
传 说公元6世纪前后，在非洲埃塞俄比亚的高原上，牧羊人发现羊群在食用了一种野生灌木的红色果实后，便会异常喧闹，这果实，便是“咖啡”。此后人们开始尝试咀嚼咖啡豆、用水煮咖啡喝，以收醒神之效。经过几百年时光流转，咖啡传到了阿拉伯，并很快成为回教国家代表性的饮品。之后，美妙香浓的咖啡经中亚又传至欧洲，成为欧洲人的至爱，人们开始在单品咖啡中加入果汁、牛奶、焦糖等各色辅料，精心调配成形态各异令人着迷的花式咖啡，既增美味，又添情调。

? 什么是花式咖啡调酒

在 各色花式咖啡中，最富激情气息的当属花式酒类咖啡了。它以咖啡为主体，加入提味增香的醇酒，也有人称之为强化咖啡、鸡尾酒咖啡，它比原味咖啡更飘逸劲爽，还能提神醒脑，帮助消化。

据说，这种饮品方式诞生之初是为取暖强身。在欧洲，由于气候寒冷，身体需要不时补充热饮以御寒，于是人们开始在热咖啡中加入烈酒共饮，以使冻僵的身体活血振奋感觉温暖。

用来加入咖啡里的酒类，大致上以利口甜酒或酒精度高且香味浓郁的烈酒为主，酒味融合入咖啡中，十分爽口。以白兰地酒调制，则酒精较浓味道较重，如“皇家咖啡”，酒味就如咖啡一般，可用“香醇”来形容。酒的香醇与咖啡的香浓溶和于一杯之中，让人不禁为这“香浓”而醉。



2

好用工具&食材

摩卡壶

起源于20世纪初期，意大利阿荷加夏发明了蒸汽压力咖啡机（摩卡壶）。据说在意大利，摩卡壶是家家户户厨房里必不可少的器具，由此可见，人们对这种操作简便实用的器具的偏爱不同一般。随着摩卡壶的普及越来越快，它的外形样式也越来越美观、奇特、令人爱不释手，许多人就是因为它的外形独特而买回去，摆放在客厅或酒柜里作为装饰品，这样实在是可惜了一把绝好的摩卡咖啡壶。

摩卡壶分为上下两部分，水放在下半部分煮开沸腾产生蒸气压力；滚水上升，经过装有咖啡粉的过滤壶上半部；当咖啡流至上半部时，将火关小，如果温度太高会使咖啡产生焦味。



虹吸壶

虹吸壶俗称玻璃球或虹吸式咖啡壶，是简单又好用的咖啡冲煮工具，也是咖啡馆最普及的咖啡冲煮工具之一。它是利用水加热后产生水蒸气，造成热胀冷缩原理，将下球体的热水推至上壶，待下壶冷却后再把上壶的水吸回来。

用虹吸壶煮出来的咖啡香醇浓厚，能最大限度地保持咖啡的原有风味，并能修身养性、陶冶情操。



重点Tips：咖啡壶保养

咖啡壶要定期除垢，以延长咖啡壶的使用寿命。一般讲，尤其水质比较硬的地方，需要经常除垢。

拉丁壶

一种专用于冲泡咖啡的水壶，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，也称打奶器、打奶壶。每次使用后，均需用清水洗净、晾干，不可以有水分残留。



盎司杯

盎司杯也叫量酒器，是酒吧、咖啡厅的专用工具，量取原材料时使用。1盎司约等于28毫升，市面上有售，但有大小号之分，所以购买时注意向店家咨询。一般大量酒器两端约为30毫升、45毫升，小量酒器两端约为15毫升、30毫升。



吧匙

不锈钢制品，搅拌原材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，可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，否则原料会混浊。



打蛋器

把需要打发的材料，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，即可使用。



爱尔兰咖啡器具

制作爱尔兰咖啡时的必备器具，将咖啡杯加入咖啡酒或爱尔兰威士忌，放在杯架上点火，边烤边旋转杯子，烤热后加入热咖啡。



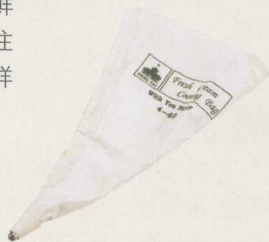
防风火机

压电式电子打火机，火力集中，用于在咖啡表面或方糖上点火，安全方便。



奶油袋

也叫裱花袋，价格不贵，购买方便，是常用的工具，最好必备；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往外挤制造型，但这样的造型效果不佳。



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两种，家庭中选择手摇式比较合适，既实用又美观。



手摇磨豆机



电动磨豆机

必备食材

鲜奶油

鲜奶油是白色牛奶状液体，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

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。但不论使用何种制品皆可依个人的喜好调出一杯美味的咖啡。



香料

包括肉桂（有粉状和棒状两种）、可可、豆蔻、薄荷、丁香等，其中以肉桂、可可最为常用。



炼乳

把牛奶浓缩1~2.5倍，就成为炼乳。一般商店出售的罐装炼乳，是经加热杀菌过的，但开罐后容易腐坏，不能长期保存。冲泡咖啡时，生奶油会在咖啡上浮一层油脂，而炼乳会沉淀到咖啡中。



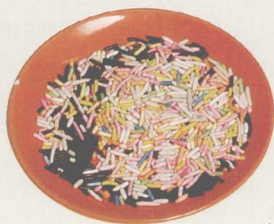
水果

柳橙、柠檬、菠萝、香蕉等，用于花式咖啡的调味及装饰，丰富了咖啡的另类享受。



七彩米

以巧克力为主料制成的，常用于花式咖啡、奶茶、蛋糕等食品饮料的装饰，增强美感和食欲。





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如何保存它们。



咖啡豆的选购

首先建议您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，散失了一些咖啡豆原有的风味。所以若想享受一杯好咖啡的话，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。

● 选购咖啡豆时的几点注意

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、深三大类，而这三种烘焙又可细分为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之至，不新鲜的则香味欠佳或无味，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。

其次，不要将烘焙豆置于阳光直射处，避免温度上升，加快烘焙豆氧化。应存放于温度低、通风干燥、不潮湿的地方。不建议存放于冰箱内，因为冰箱内空间小，空气不流通，烘焙豆极易吸进异味。

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，家庭要少批量购买，在短期内冲泡喝完。



咖啡粉的选购与保存

如果您没有磨制咖啡粉的器具或者想图省事的话，建议您在选购咖啡豆时，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您所使用的冲泡器具。但咖啡粉更容易挥发香味、受潮、吸取异味等，所以最好少分量购买，以不超过七天用量为宜。



4 煮制一杯好咖啡

在器具食材齐备后，我们就可以动手泡制咖啡了。以下是最基本的咖啡冲泡方法，很适宜家庭操作。

A 磨制咖啡粉

操作程序：

1. 将选好的咖啡豆，放入手摇磨豆机中。
2. 将盖子盖严，转动手柄，会听到容器中发出咖啡豆被磨碎的声音。
3. 继续顺时针转动手柄，待磨至细粉状即可。

► 重点Tips:

一次不要磨制过多，够用就好，无论是手摇磨豆机还是电动磨豆机，使用时都要注意电机或刀片是否发热，如果发热，可先停止待凉后再磨，以免影响咖啡的品质。



B 虹吸壶冲泡法

虹吸式咖啡壶是非常能展现个人技术的煮咖啡工具，它是通过将烧杯真空加压，过滤咖啡粉的原理来萃取咖啡液的，是目前煮制单品咖啡极受欢迎的工具。

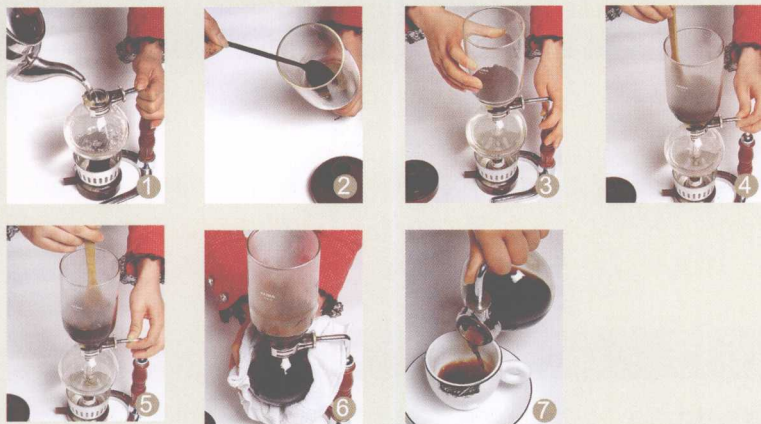
准备（以双人份为例）：

用布擦干，以甩动时不要有水甩出来为标准。

操作程序：

1. 在底座内装进2杯咖啡杯容量的沸水，底部用酒精灯加热。
2. 将研磨好的咖啡粉约25克倒进上座中。
3. 直接插入底座，水温75~80℃，小心地将玻璃上座斜放入底座，确定水不会因太滚而喷出，将玻璃上座直直地稍微向下压并同时旋转。
4. 底座内的沸水会急速上升，水一上升就开始计时，大约20秒，用木棒将咖啡粉以前后左右的方式由四周拨至中央，将咖啡粉拨湿。
5. 过40秒再用木棒拨动咖啡粉一次，计时至60秒熄火。

6. 用湿抹布包住下壶的上半部，利用湿布上的水降低下壶内的空气温度。
7. 待咖啡液体全部流回到底座，将上座与底座分开，将咖啡倒入温好的咖啡杯中即可。



C 摩卡壶冲泡法

使用摩卡壶是意大利人冲调咖啡的方法，适合口味浓重者。必须注意咖啡豆的调配品质，咖啡粉研磨要细，且应掌握烧煮时间与水量，用摩卡壶在家中冲煮咖啡是最便易的方法之一。

操作程序：

1. 将水注入下壶中，注意水不要高出安全阀。
2. 将适量的咖啡粉装在中间咖啡盛器中。
3. 用咖啡匙压平抹顺，将咖啡盛器放入下壶中。
4. 再放一张滤纸或滤布，然后清洁盛器边缘。
5. 把上壶与下壶旋紧，为防止手滑可用干毛巾垫于下壶，确保上、下壶旋紧无缝隙。
6. 放到酒精炉上进行加热，约2~3分钟，下壶中的水开始沸腾与蒸气一齐通过过滤片进入上壶。上壶有水响声，蒸气冒出，咖啡香味飘逸时，咖啡已煮好，关闭热源。
7. 将上壶的咖啡倒进事先温热的咖啡杯中，即可品尝地道的意式咖啡。



5 让花式咖啡更好喝 的法则

芬兰人有句让咖啡更好喝的咒语——Kopi Luwak，据说对着咖啡说出这句话就会轻松获得香飘四溢的美味咖啡。也许这只是电影里的神话，但若想让自己冲泡的咖啡更好喝的确是有法可循的，这里就向您介绍如何让花式咖啡更胜一筹的窍门。

完美的咖啡技巧

也许您已经掌握了煮咖啡的基本方法，但若想让咖啡风味更完美，单纯靠器具冲泡是不够的，您还要了解以下诀窍：

a. 防止咖啡发酸

烘焙程度轻的咖啡豆，酸味重，选择时要注意检查咖啡豆的颜色是否表里一致。

b. 使咖啡颜色清澈透明

注意渗漏过程中，滤布或滤纸不能破损，否则有咖啡渣渗出，颜色会混浊。

c. 水的秘密

水有软硬之分，未经过处理的自来水含有太多的杂质与矿物质，称为硬水，所以不建议使用。要选用新鲜的软水，是经过过滤器过滤的水，是纯净水，而且一定要新鲜煮沸的。

d. 温杯是好咖啡的先决条件

对于一杯完美的咖啡而言，温杯至少占了20%的功劳。无论咖啡煮得多么好，只要倒入一个冰冷的杯子里，咖啡的温度立即降低，香气也抵消过半。事先把咖啡杯温热，咖啡倒入后不但热度得以保存，且杯子的温度更适于酝酿香气，使咖啡的香味完全释放出来。温杯的方式有多种，可放入烘碗机温热，也可以放在热水槽中浸泡，或将热水倒入杯中烫热。

奶泡打发技巧

操作程序：

1. 将新鲜牛奶倒入奶泡壶内，约四分之满。
2. 盖上奶泡壶的上盖，按住奶泡壶，上下反复抽压奶泡壶中央的把手，直到上盖边缘可见鲜奶泡沫为止。
3. 打开上盖，静置约30秒或轻敲奶泡壶数下，使表面气泡消失。
4. 用汤匙去掉表面较粗泡沫即可。



► 重点Tips:

- 要选择浓度高的全脂奶，奶泡壶要干燥，不能沾水，否则奶泡不够浓。
- 若制作热奶泡，需先将鲜奶和奶泡壶用隔水加热的方法加热至60℃。

奶油打发技巧

操作程序:

1. 将液态鲜奶油倒入打蛋盆中。
2. 用打蛋器以低速搅打，至鲜奶油起泡后，加入适量白砂糖，转中速搅打，糖溶的差不多时，加入香草粉1克继续搅打。
3. 继续搅打至近完成阶段时，可看出打发状态的鲜奶油有明显的呈现可塑性花纹就可以了。



► 重点Tips:

搅拌时要自始至终顺着同一方向，否则奶油不容易成形。打发完成的鲜奶油，应有光泽和良好的弹性、可塑性。

液体注入方法

a. 引流

调制分层咖啡时，常用吧匙进行引流，要将吧匙垂直于底层液面上，把材料沿吧匙背缓缓注入杯中。一般密度高的液体在底层，层次越高，所用的材料密度越低。



b. 缓冲

将吧匙倾斜于底层液面上，间隔上层加入原材料，吧匙要紧贴液面，但不能低于液面。



鲜奶油的挤制造型

操作程序:

1. 顺时针沿杯壁挤一圈奶油。
2. 再由外而内，一层挨一层挤满。



如何做出漂亮的层次

咖啡层次和糖分有关系。加糖多，则液体浓度高，这样的液体适宜放在下层；糖分少，则液体浓度低，比重较轻，可以放在上层。所以，如果您想创意分层花式咖啡，只要调解液体中糖分浓度即可。

品尝咖啡美酒，是一次思绪飘逸的旅行。在咖啡的香味里，翻阅人世流动的风景；在美酒的芳醇中，回味那些激情燃烧的岁月。

