

时尚饮品馆

魔幻冰咖啡

独家配方

琉璃玉盏 幻彩飞扬

不容错过的华美冰咖啡 带来前爽未有的味蕾快感

百变魔幻滋味 五星级快乐享受

林琳 柳经蕊 孙琳◎编著



Magic Iced Coffee



化学工业出版社

时尚饮品馆

魔幻冰咖啡

林琳 柳经蕊 孙琳◎编著

独家配方



不容错过的华美**冰咖啡**
带来前爽未有的味蕾快感



化学工业出版社

·北京·

本书从经典、流行到健康新创意,完全公开当前最流行冰咖啡的制作步骤。除了制作方法的讲解,还详细介绍了冰咖啡历史、品鉴知识,并加入了许多独特新创意,将冰咖啡、水果、饮品美酒、冰点运用其中,琉璃玉盏,幻彩飞扬,将冰咖啡华美魔幻的视觉效果和丰富的口感呈现在读者面前,方便您在家中阅读制作和咖啡师参考借鉴。

图书在版编目(CIP)数据

魔幻冰咖啡独家配方/林琳等编著. —北京:化学工业出版社,

2007.10

(时尚饮品馆)

ISBN 978-7-122-01284-5

I. 魔… II. 林… III. 咖啡-配制 IV. TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第153921号

责任编辑:李娜

文字编辑:陈红艳

责任校对:王素芹

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×1092mm 1/16 印张 5.5 字数150千字 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

目录

Part1

走近冰咖啡

冰咖啡档案

认识冰咖啡	2
必备器具、食材采购指南	3

基础冰咖啡制作

(1) 煮出一杯香纯热咖啡	6
(2) 内缩法、外缩法制作冰咖啡	9

让冰咖啡更好喝的法则

(1) 正确选购咖啡豆(粉)	10
(2) 磨豆有窍门	12
(3) 使咖啡更好喝的水	12
(4) 让冰咖啡浓郁有味的秘诀	12
(5) 消除冰咖啡异味	12

制作技巧大揭秘

(1) 雪克壶使用技巧	13
(2) 奶泡打发技巧	13
(3) 奶油打发技巧	14
(4) 液体注入方法	15
(5) 鲜奶油的挤制造型	15

冰块的种类和用法

Part2

魔幻冰咖啡DIY全公开

经典冰咖啡

拿铁冰咖啡	18
佳人入林冰咖啡	19
钻井冰咖啡	20
贵妇人冰咖啡	21
百合冰咖啡	22
椰奶冰淇淋冰咖啡	23
日月星辰冰咖啡	24
活力冰咖啡	25
卡鲁娃冰咖啡	26
巧酥冰咖啡	27
卡布其诺冰咖啡	28
南方岛屿冰咖啡	29
艾菲尔冰咖啡	30
珍珠拿铁冰咖啡	31
爱尔兰冰咖啡	32
伊豆花影冰咖啡	33
摩卡可可冰咖啡	34
鸳鸯冰咖啡	35
雪域风情冰咖啡	36
瑞士冰咖啡	37



流行冰咖啡

金巴利冰咖啡	39
高贵冰咖啡	40
墨西哥日出冰咖啡	41
摩卡霜冻冰咖啡	42
盛佰婷冰咖啡	43
夏威夷瀑布冰咖啡	44
情缘冰咖啡	45
营养蛋黄冰咖啡	46
红叶谷激情冰咖啡	47
豪迈男儿冰咖啡	48
阿尔卑斯冰咖啡	49
绿色之旅冰咖啡	50
男士啤酒冰咖啡	51
台式朱古力冰咖啡	52
开天辟地冰咖啡	53
摩力圣会冰咖啡	54
椰奶卡布其诺冰咖啡	55
炼乳豆奶冰咖啡	56
港式抹茶冰咖啡	57
俄罗斯午夜之吻冰咖啡	58
女士啤酒冰咖啡	59
冰火岛冰咖啡	60
午夜飘雪薄荷冰咖啡	61

水果冰咖啡

香蕉摩卡冰咖啡	63
柳橙冰咖啡	64

粉玫瑰冰咖啡	65
飘游四方冰咖啡	66
库巴冰咖啡	67
翡翠冰咖啡	68
巴巴拉冰咖啡	69
蓝堤利口酒冰咖啡	70
富豪冰淇淋冰咖啡	71
水果间隔冰咖啡	72
海底乐园冰咖啡	73
卡尔亚冰咖啡	74
草莓冰咖啡	75
彩虹冰咖啡	76
香蕉蓝莓冰咖啡	77
综合水果冰咖啡	78
紫玫瑰冰咖啡	79
奇异果冰咖啡	80
葡萄酒冰咖啡	81

Tips

品鉴一杯冰咖啡	82
健康喝咖啡的法则	83
谁是最受欢迎咖啡点心	84



Part 1 走近冰咖啡

本篇详细介绍了冰咖啡历史、器材选购、基础冰咖啡制作以及让冰咖啡更美味的窍门，由浅入深，图文并茂，将百变冰咖啡的制法完全呈现在您面前。



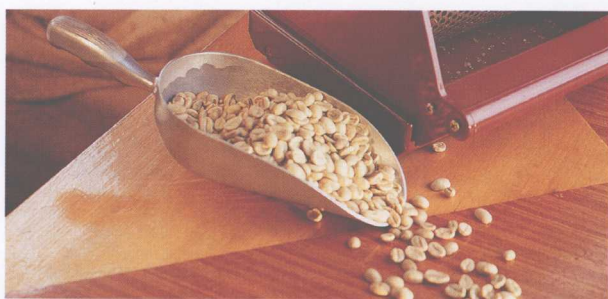
冰咖啡档案

认识冰咖啡

有咖啡的地方，就有冰咖啡。

冰咖啡是咖啡家族中重要的组成部分，有着悠久的历史，深受人们喜爱。可以说无论世界何地，只要有咖啡的地方，就有冰咖啡的存在，它冰凉爽口，外观漂亮，具有极大的诱惑力，不仅是工作时提神祛暑的佳品，也适合朋友聚会、公司酒会、西式婚宴等场合，特别活跃气氛，增添浪漫情调。

Coffee



冰咖啡的种类

咖啡是一门很深奥的文化，我们知道任何一种文化传到哪里都会或多或少的融入当地地方特色，利用当地的特产和食材，形成独具特色的地方风味。冰咖啡也同样因地域而异，花样变化繁多，最初主要有日本浮有冰块的冰咖啡、意大利浓缩咖啡的冰咖啡、美式咖啡的透凉冰咖啡等。而后，人们开始在冰咖啡中加入果汁、奶油、焦糖、酒类、冰激凌等各色辅料，再配以精美透亮的玻璃杯，形成了风格独特的咖啡门类，每一款都精心调配，不仅造型美它美矣，口感也千变万化，更适合喜欢新鲜多变的现代潮流一族。



● 必备器具、食材采购指南

制作冰咖啡首先要购买到得心应手的器具、食材，并且正确使用（保养）它们，现在就让我们一同来看看有哪些方便又实用的法宝吧！

※器具



● 碎冰机

用来打碎冰块的器具，注意动作要快，手腕用力，避免冰块融化。



● 拉丁壶

一种专用的冲泡咖啡时使用的水壶，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，一盎司约等于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，来夹冰块、糖块等，带锯齿的夹口能防止糖块滑落。



● 雪克壶

不锈钢制品，也称摇酒壶，是专业用具。把原材料加入壶中，大力摇和，达到搅拌均匀原材料的目的，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，拧紧盖子，防止原材料洒漏。

☛ 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，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，容易购买，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）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。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。

☛ 炼乳



把牛奶浓缩1~2.5倍，就成为无糖炼乳。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，而炼乳则会沉淀到咖啡中，做出美丽的造型。



☛ 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的，用于花式咖啡、奶茶、蛋糕等食品、饮品的装饰，增强美感和食欲。



咖啡的醇厚芬芳
比一千个热吻更甜蜜
比优美的音乐更温润
咖啡
咖啡我心难舍
款待我的茶邻
请为我斟满咖啡



基础冰咖啡制作

（1）煮出一杯香纯热咖啡

风味纯正的热咖啡是制作好喝冰咖啡的先决条件，咖啡的煮制方法很多，比较常见的有以下几种。

摩卡壶冲泡式



摩卡壶是适合家庭使用的方便器具，它起源于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，摩卡壶是家家户户的厨房里必不可少的器具。摩卡壶分为上下两部分，水放在下半部分煮开沸腾产生蒸汽压力；滚水上升，经过装有咖啡粉的过滤壶上半部；当滚水流至上半部时，将火关小，如果温度太高会使咖啡产生焦味。

滤杯冲泡式



非常轻巧简单的冲泡器具，还需高品质过滤纸（须先折边线）与拉丁壶，控制好水温、水量、咖啡粉量，即可冲泡出香醇可口的咖啡，非常适合家庭或办公室使用，方便快捷，是时下相当流行的咖啡冲泡方式。

虹吸壶冲泡式



虹吸壶俗称玻璃球或虹吸式，是简单又好用的咖啡冲煮器具，也是咖啡馆最普及的咖啡煮法之一。它是利用水加热后产生水蒸汽，造成热胀冷缩，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原有的风味，操作过程需付出极大的耐心，所以能修身养性，陶冶情操。在家中使用时虹吸壶煮制咖啡，被誉为“将客厅变成咖啡馆”。

比利时壶冲泡式

皇家比利时壶外观精美、华丽而被成为高档工艺品，用其冲泡咖啡工作原理奇特，使得整个咖啡制作的过程就像一台魔术表演，新颖且令人赞叹。比利时壶从外表来看，一边是水壶和酒精灯，另一边是装有咖啡粉的玻璃咖啡壶。两端仅靠一根弯如拐杖的细管连接。当水壶装上水，打破重量平衡向水壶一边下沉，经过酒精灯火焰的加热，使水温升高、壶内压力增大将水不断压到玻璃咖啡壶中；咖啡粉慢慢地被完全浸泡在开水中，此时，水壶离开酒精灯，火焰熄灭温度降低，利用虹吸原理，热咖啡又会通过细管底部的过滤装置，回到不锈钢水壶中，而把咖啡渣留在了玻璃壶底。



法兰绒冲泡式

法兰绒滤网所冲出的咖啡香醇可口，非常理想。用法兰绒滤网的优点是不必搅动袋中的咖啡，便能使所有咖啡全部接触到滚烫的开水，咖啡经膨胀后会冒出泡沫，并逐渐往下过滤。重点在于咖啡粉的量，进而决定需配合沸水的量。透过滤网，所有的咖啡成分将会完全被冲泡出来。不过，滤网的整理与保管要特别注意，否则咖啡味道会降低。



重点

Tips:

咖啡壶保养窍门

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

接下来向您详细介绍

“法兰绒式咖啡冲泡法”

用具:

冲漏袋, 冲漏架, 不锈钢盆或桶2个, 不锈钢夹子4个, 拉丁壶、料勺、蛋抽、漏勺、盎司杯、温度计。

材料:

磨好的咖啡粉1磅(453.6克), 白兰地30毫升,
95 ~ 98℃的热水3000毫升, 白糖15勺, 冰块适量。



做法:



1. 将冲漏袋置于冲漏架上, 分别用4个夹子夹住, 再将冲漏架放于不锈钢盆中。



2. 将磨好的咖啡粉倒入冲漏袋中。



3. 轻轻拍平。



4. 在咖啡粉表面中心轻轻挖一个洞, 倒入30毫升白兰地。

5. 将准备好的热水平均分成2份, 倒入拉丁壶中开始冲泡。

a. 第一次冲泡, 由中心的白兰地开始, 由内而外, 顺时针方向一圈圈地连续注入热水冲泡。

b. 第二次冲泡, 由外向内, 逆时针方向连续注入热水冲泡。

c. 第三次冲泡, 先冲对角四点, 然后冲中间部位, 将壶拉高, 越高越好。



6. 待咖啡液全部流入盆中, 取出冲漏架, 用蛋抽抽打盆中的咖啡十几下, 将浮起的泡沫用漏勺捞出, 泡沫是咖啡中的苦涩成分。

再将上面泡好的咖啡按需要分成二份：

一份无糖咖啡，加冰块内缩，即成无糖冰咖啡。

一份加糖（最好是砂糖）15勺，加冰块内缩，即成含糖冰咖啡。

再将冲泡好的咖啡分别冷藏备用。

重点 Tips:

冲泡时，注入沸水停留在滤网中的时间，控制约为5分钟，水细细地、慢慢地加；在等待咖啡渗漏的过程中，不要用手挤压冲漏袋，让其自然渗漏。

（2）内缩法、外缩法制作冰咖啡

将浓缩的热咖啡经过急速冷却，即可获得冰咖啡，通常它所需的热咖啡浓度约是普通热咖啡浓度的2倍，而且咖啡粉要磨细。常用的冰咖啡制作方法有两种：内缩法和外缩法。

a. 内缩法

将冰块加入浓缩的热咖啡内快速冷却，这样做出的冰咖啡颜色清澈，且能保持香味不逃逸，需注意所加冰块的数量，防止咖啡味道过淡。



b. 外缩法

将热咖啡倒入杯中，放入盛有冰块或冰水的容器中进行冷却，此种方法不影响咖啡的浓度。





让冰咖啡更好喝的法则

（1）正确选购咖啡豆（粉）

想制作做出冰咖啡，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正确保存它们。



咖啡豆的选购

首先一点建议是请您购买咖啡豆而非咖啡粉，因为已经磨好的咖啡粉不容易保存，而且是经过特殊处理的，散失了一些原有的风味，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至少一个月左右。

选购咖啡豆时有几点要注意。

a. 留意经销商的库房
看库房是否阴凉整洁；是否将咖啡豆曝晒于阳光下；是否将咖啡豆密封保存；是否将咖啡豆与有挥发性质的物品存放在一起等外部条件。

b. 分辨颜色，根据需要选择咖啡豆
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、城式、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，是否有缺陷豆，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，“嘎巴”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

未经开封的烘焙豆，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，避免温度上升，会加快烘焙豆氧化。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、味道的倾向等），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，但要提醒您咖啡粉更容易挥发其香味和受潮、吸取异味等。所以最好少份量购买，以不超过七天用量为宜。

(2) 磨豆有窍门

将煎炒好的咖啡豆研磨成粉，是咖啡时间中的情趣步骤，理想的研磨时间是煮咖啡之前，因为磨成粉的咖啡容易氧化散失香味。

制作冰咖啡的咖啡粉要磨细，一次性不要磨制过多，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，以免影响咖啡的品质。

(3) 使咖啡更好喝的水

冲泡咖啡的水也很重要，要用软水——经过过滤器过滤的水。

用刚烧开的水：炉上刚煮开的开水，二氧化碳还处于溶解状态，是冲泡咖啡最好的水。但不要煮沸水，适当的冲泡温度最好应略低于96℃。

不要使用煮沸的矿泉水：因为矿泉水为“硬水”，容易阻止提取咖啡因和优质单宁苦味成分。

不能用于冲泡的水：放置一会儿的水、瞬间热水器的开水、热水瓶的开水、二次煮沸的开水，都不适于冲泡咖啡。

(4) 让冰咖啡浓郁有味的秘诀

选择深烘焙、细研磨的咖啡粉，并要注意咖啡液的浓度，一般冰咖啡的用量是平常的1.5~2倍，大约20克以上。您也可以直接将浓缩咖啡液速冻成块，这样获得的冰咖啡更香纯。

(5) 消除冰咖啡异味

用外缩法制做冰咖啡时，用碟子盖住盛有咖啡的容器，阻断空气进入，可以防止冰咖啡发酸走味。