



「韩」张铨宇 著
郝曦光 译

附送二维码视频的咖啡拉花指导书
轻松玩转咖啡拉花全套魔法

轻松玩转 咖啡拉花

不管怎样，我就是喜欢喝好喝的咖啡



先冲注牛奶直至填满杯子的**40%**

然后以杯子中央为重心

开始晃动拉花缸**3~4次**

一边晃动拉花缸**7~8次**

一边向右侧移动

绘制树叶顶部位置时慢慢抬高拉花缸

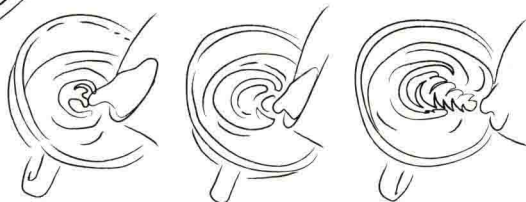
至液面上方**7cm**处

最后保持细流注入

从画面中间横切过去并向左侧移动

一杯美丽的树叶咖啡拉花

就完成了!

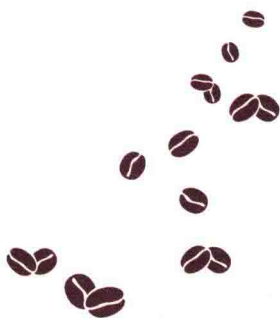


全国百佳图书出版单位

 化学工业出版社

轻松玩转 咖啡拉花

「韩」张铨宇 著
郝曦光 译



化学工业出版社

·北京·

此刻，一场三重享受的艺术盛宴在您面前展开，咖啡拉花——视觉、嗅觉与味觉的绝妙融合，只有优秀的咖啡师或肯为您用心的人，才能完美呈现。韩国咖啡师大赛评委来到您身旁，悉心教您制作与设计咖啡拉花。

咖啡拉花三大因素——意式浓缩咖啡、奶泡和咖啡师，逐层剖析成败关键，一语道破手法瓶颈，宛如专业咖啡师在您身边。在制作咖啡拉花时，咖啡杯要倾斜多少度，用什么方式握住拉花缸的把手、拉花缸与咖啡杯的距离多少，注入奶泡的速度如何调节……全方位、多角度的实景图与图示共同展示，细心、耐心与专心地为您服务。

三大经典样式——心形、树叶、郁金香失败案例全解析，帮助您找到问题，解决问题。对经典样式的熟习，才能随心所欲地设计出自己的咖啡拉花。

每款咖啡拉花配有二维码视频，扫一扫，轻松学会咖啡拉花。更附精美的咖啡拉花作品展示，您也可以设计出独具魅力的咖啡拉花。

图书在版编目(CIP)数据

轻松玩转咖啡拉花 / [韩] 张铨宇著；郝曦
光译. —北京：化学工业出版社，2016.1

书名原文：Latte Art Coffee Design Book

ISBN 978-7-122-25640-9

I. ①轻… II. ①张… ②郝… III. ①咖啡-配制
IV. ①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第264820号

Latte Art Coffee Design Book © 2011 by Jackie Chang (Chang Hyunwoo)

All rights reserved

First published in Korea in 2011 by IBLINE Co.,Ltd

Through Shinwon Agency Co.,Seoul

Simplified Chinese translation rights © 2016 by CHEMICAL INDUSTRY PRESS

北京市版权局著作权合同登记号：01-2015-4028

责任编辑：丰 华 李 娜

文字编辑：王丹娜

责任校对：王素芹

装帧设计：北京八度出版服务机构

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：北京盛通印刷股份有限公司

710mm×1000mm 1/16 印张9¹/₂ 字数230千字 2016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

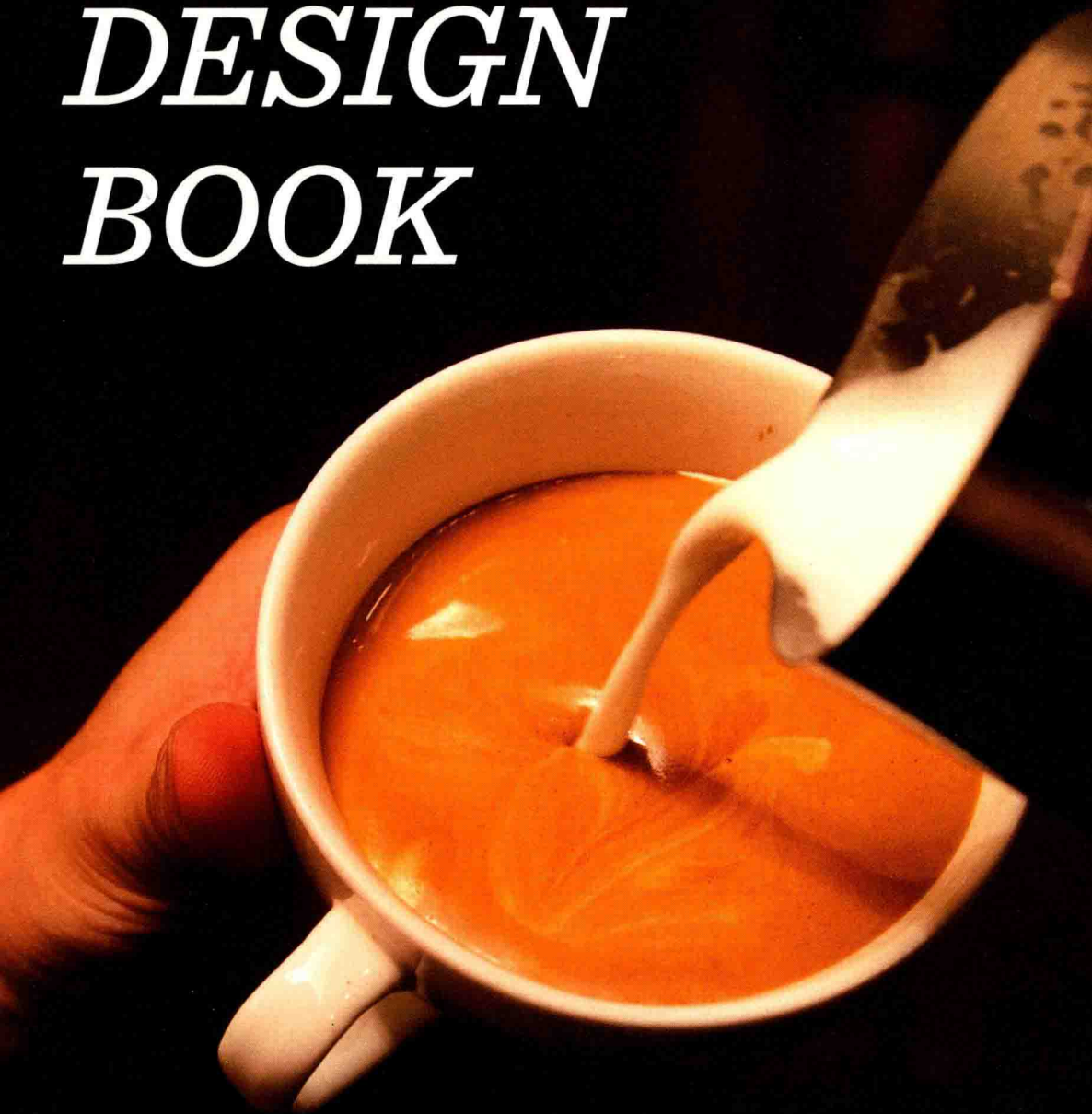
网 址：<http://www.cip.com.cn>

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：49.80元

版权所有 违者必究

*LATTE ART
COFFEE
DESIGN
BOOK*



*MAKE COFFEE
AND CREAT
LATTE ART
ONLY FOR THE
PERSON WHO
WAITS YOUR
COFFEE*

餐饮文化的发展日新月异，这对咖啡市场产生了巨大影响。消费者和商家对咖啡的理解水平逐渐趋于统一的时候，也正是咖啡市场取得发展的绝好时机。这里所说的消费者是指可以根据个人喜好对咖啡的味道及香气进行判断，以及从视觉上对某一咖啡进行评价的人。视觉上所呈现的部分可以理解为咖啡拉花，咖啡拉花能够从视觉上评判一个咖啡师将自己在艺术及设计上的感知表现在咖啡上的程度。

Espresso 意式浓缩咖啡

意式浓缩咖啡的萃取变数极多。萃取的基本条件包括气压、水分、水温、水量，咖啡的研磨度及量、密度，萃取时间和萃取量等。除此之外还包括烘焙、调和等多种程序。如此复杂的萃取环境及繁多条件会把你变成一个永远充满好奇心的孩童。

Latte Art 咖啡拉花

给顾客带来享受的感觉是对每一位咖啡师最基本的要求。而要达到这个要求，最好的方法是咖啡师把自己在艺术上的美感淋漓尽致地呈现在一杯咖啡拉花上。咖啡拉花具有卓越的作品性，因此把它称为一项艺术作品也并不为过。

本书以我的经验为依据，从意式浓缩咖啡的萃取过程到蒸汽奶泡的制作过程，通过简洁明了的语言阐述了怎样才能设计出一款精美的拉花图案。同时也从基本的手绘图形设计到直接倒入成形设计，介绍了许多种简单且多样化的拉花设计方案。

对“什么才是最好的咖啡”这样的问题是没有标准答案的，我的咖啡能让某一个人感动和微笑的话，那就可以说它是一杯最好的咖啡。同样在进行咖啡拉花设计时，比起技术上的比拼，更重要的是要让品尝咖啡的顾客感到满意并为之感动。一杯经过精准萃取、由稳定奶泡调制而成的咖啡会让喝的人从眼睛、鼻子再到嘴巴全部受到感动，而我相信这份感动必将会成为一名咖啡师内心最炙热的喜悦。

希望通过这本书，能使世界各地的咖啡拉花文化得以准确发扬与传承。

张铨宇
于 Bean Project



1

咖啡拉花

01 一杯艺术

02 拉花的三大要素

03 拉花器具

04 拉花的基本手法

直接倒入成形法Free Pouring

手绘图形法Etching

模具图形法Powder Art

目录

1 咖啡拉花

01 一杯艺术.....	3
02 拉花的三大要素.....	4
03 拉花器具.....	5
04 拉花的基本手法.....	6
直接倒入成形法Free Pouring.....	6
手绘图形法Etching.....	8
模具图形法Powder Art.....	12

2 意式浓缩咖啡

01 萃取.....	16
02 意式浓缩咖啡.....	18
03 意式浓缩咖啡的黄金标准.....	19
04 意式浓缩咖啡对拉花的意义.....	21

3 牛奶

01 蒸汽奶泡Milk Steaming.....	25
02 泡沫Foam.....	28
03 手绘练习.....	30
04 不同品种咖啡的拉花设计.....	38

4 直接倒入 成形拉花-LV1

01 树叶.....	42
02 郁金香.....	56
03 心形.....	70

5 直接倒入 成形拉花-LV2

01 心形.....	86
02 郁金香.....	92
03 树叶.....	94

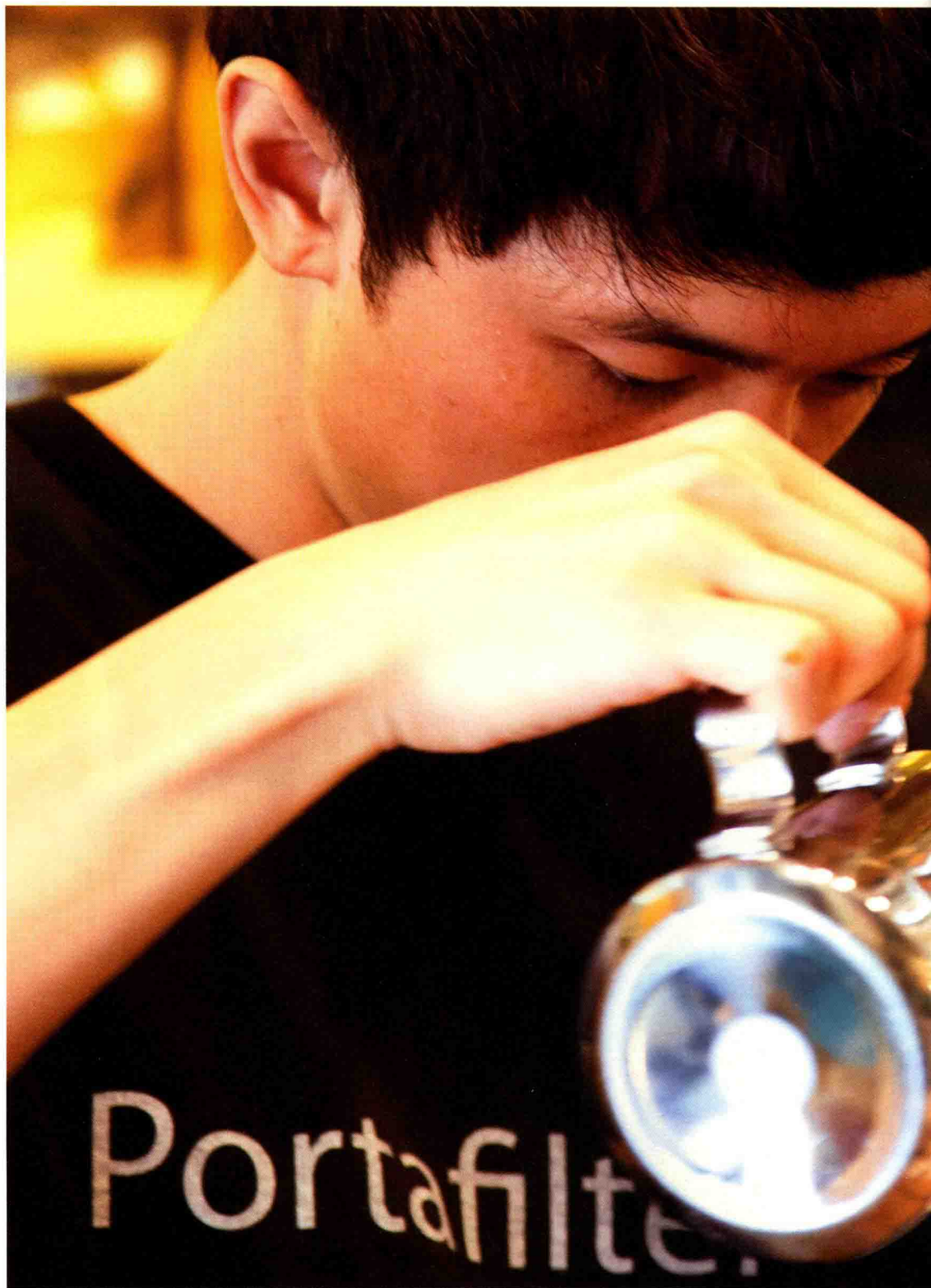
6 咖啡拉花欣赏

01 手绘图形.....	100
巧克力手绘拉花.....	102
奶泡手绘拉花.....	104
图形手绘拉花.....	106
人物手绘拉花.....	108
02 直接倒入成形.....	116
03 咖啡拉花的世界.....	126

* 扫书中二维码可观看直接倒入成形法咖啡拉花视频

atte Art
university







01 一杯艺术

咖啡拉花是指用牛奶在咖啡表面进行各种各样的花式设计，也可称之为“Design Cappuccino”“Latte Art”“Coffee Design”等。咖啡师在调制有牛奶注入的卡布奇诺或是拿铁的时候，多少会经历过这样的情景，在调制过程中不经意间看到浮在咖啡表面的泡沫形成了一个具有特征性的图案。而咖啡拉花就是咖啡师们在制作卡布奇诺的过程中偶然间获得灵感而诞生的。

咖啡拉花最开始兴起于欧洲，随后传到美国、日本等国家。随着树叶、心形、郁金香等多种多样图案的设计和研制，咖啡拉花逐渐在咖啡师圈形成了一种新兴文化。目前比拼拉花实力的咖啡师大赛有欧洲精品咖啡协会（SCAE：Specialty Coffee Association of Europe）举办的世界咖啡拉花艺术大赛（World Latte Art Championship）及美国Coffee Fest举办的“Millrock Latte Art Championship”世界咖啡拉花比赛等。

创造力不仅仅是画家或是演奏音乐的艺术学家们才具备的，无论是谁都可以发挥自己的创造实力。咖啡的拉花设计要求咖啡师们从萃取咖啡到提供服务都要具有创意性及艺术性。

为了调制出好喝的咖啡，新鲜的咖啡豆、水以及咖啡师熟练的技艺缺一不可。满足了以上条件，才能为前来喝咖啡的人们带来从味觉、嗅觉以及口感上的愉悦享受。如果再从视觉上带来美感，那么服务的档次将进一步升级。如同面点师装饰蛋糕，厨师把料理打造得更加令人垂涎欲滴一样，咖啡师也同样可以通过拉花手法去设计一杯咖啡。

当一本具有卓越技艺及创意性的咖啡拉花菜单摆在桌面上时，人们的嘴角上会洋溢着微笑。咖啡拉花提供的就是这样一种带有艺术气息的服务。

02 拉花的三大要素

咖啡油脂Crema

意式浓缩咖啡的咖啡油脂Crema是咖啡的水溶性成分和油溶性成分的结合体，在进行拉花的时候Crema可以比喻成画画时所用的图画纸。当然没有它也能进行拉花，但牛奶在Crema上拉花时的效果最佳。所以，使用新鲜的咖啡并精准地萃取出Crema是非常重要的。

牛奶

咖啡拉花是用牛奶绘制图案，所以确保牛奶的新鲜度和奶泡的稳定非常重要。用又粗糙又不润泽的奶泡进行拉花的话，是不可能呈现鲜明的图案设计的。

咖啡师

褐色的图画纸上白色的奶泡，除了以上两点外，还有一点非常重要，那就是咖啡师的细心程度以及创意性的感觉。不要因为自己没有画画天赋就轻言放弃，因为咖啡的拉花设计同美术上用铅笔绘图是完全不相关的两码事。

Crema



牛奶



咖啡师





03 拉花器具

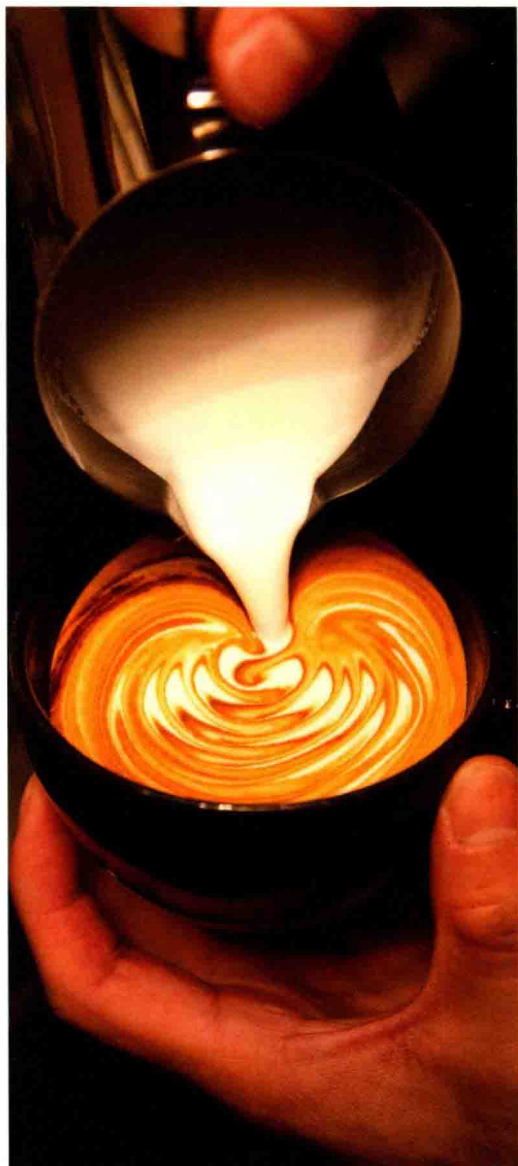
意式浓缩咖啡机，磨豆机，咖啡粉锤，咖啡杯，拉花缸，粉桶，亚麻布，咖啡渣盒。

04 拉花的基本手法

直接倒入成形法 Free Pouring

Free Pouring是直接倒入的意思，在咖啡表面注入奶泡的同时，运用手部的晃动形成各式各样的图案。这是咖啡拉花制作中经常使用的一种手法。此种手法能够在短时间内迅速利落地完成一杯咖啡拉花，因此被运用在大多数的咖啡拉花制作中。

直接倒入的拉花方式分为圆、心形这样的静态设计以及像树叶、郁金香一样的流动性设计。根据掺入咖啡中的牛奶量以及不同咖啡的特点，选择出最恰当的设计图案非常重要。



晃动

通过左右晃动拉花缸使咖啡表面形成鲜明的纹路。此种手法被运用在树叶拉花的制作中，需要注意保持晃动幅度的统一，并且注入奶泡时动作要干净利落。



原点注入

“原点注入”指的是仅通过调整拉花缸与咖啡杯的倾斜角度来完成图案。在注入奶泡之前，要确保蒸汽奶泡和牛奶处在充分融合的状态，同时拉花缸与咖啡杯保持一定的倾斜角度。传统卡布奇诺拉花设计中的圆形及心形图案都使用的是此种手法。



细奶流注入

在拉花设计的最后一阶段，往往使用细奶流来收奶泡。只有保证奶流不在中间断掉才有可能完成一个精美的图案设计。拉花缸的嘴同咖啡表面之间的距离调节非常重要，此种手法被运用在心形及树叶梗的绘制。

手绘图形法Etching

Etching是在美术中使用的铜版画用语，是指用尖锐的工具在版子上刻画的手法。咖啡拉花中的手绘图形法，是指用锥子一样的器具在奶泡及巧克力酱上勾画，用线条来进行拉花设计的方法。与直接倒入成形法设计出来的树叶及心形图案相比，此种拉花方法相对容易且设计出来的图案也会给人一种华丽的感觉。

拉花时使用的是像锥子一样头部很尖锐的工具，材质上主要分为不锈钢和木质的，木质的工具表面要比不锈钢粗糙，在进行勾画的时候更容易刻画出鲜明的线条。根据图案设计的不同，有时也需要小勺类的工具，如茶匙。

