

[日] 旭屋出版 编 丁玲 译

花式咖啡

独家配方



14位名店咖啡调配师独门配方
独享 Espresso 的深邃口感

 中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

花式咖啡独家配方 / (日) 旭屋出版编; 丁玲译. —北京:
中国轻工业出版社, 2006.2
ISBN 7-5019-5069-5

I .花... II .①旭...②丁... III.咖啡—配方 IV.TS 273

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 096164 号

版权声明

NINKI CAFE NO BARISUTA GA TSUKURU ARRANGE COFFEE ESPRESSO!
©ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD. 2004
Originally published in Japan in 2004 by ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD..
Chinese translation rights arranged through DAIKOUSHA Inc.,TOKYO.

责任编辑: 王秋墨

策划编辑: 高惠京

责任终审: 劳国强

美术指导: 叶 蕾

装帧设计: 李 芳

责任校对: 李 靖

责任监印: 胡 兵

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: 2006 年 2 月第 1 版第 2 次印刷

开 本: 636 × 965 1/16 印张: 6

字 数: 100 千字

书 号: ISBN 7-5019-5069-5/TS·2927 定价: 32.00 元

著作权合同登记 图字: 01-2005-3355

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

60100SAC102ZYW

花式咖啡

独家配方

[日]旭屋出版 编 丁玲 译



中国轻工业出版社

花式咖啡 ESPRESSO

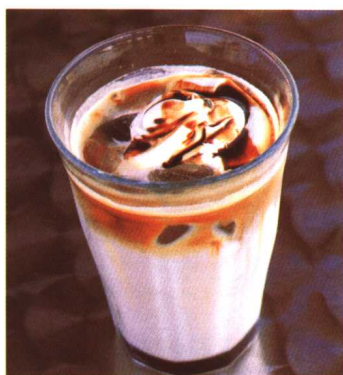
独家配方

现今，全世界1年内将喝掉约4000亿杯咖啡，意大利就将Bar称为“咖啡的神殿”，咖啡即成为每天“可使人们恢复活力的最佳饮料”，其中的代表就是Espresso。随着意大利料理的热潮，及美国西雅图系列咖啡馆的盛行，使Espresso在极短的时间内渗入人们的生活，随后Espresso花式咖啡取代了滤泡式咖啡，很快成为咖啡界的“主流”，如今最受人瞩目的饮料模式是由超人气实力派的咖啡调配师所调配出的品种，请各位读者根据本书来调配各式各样的花式咖啡，独享其无穷的魅力与深邃口感。

5 花式咖啡

HOT

- 6 渡月桥
- 8 马诺尼
- 11 柯拉丘
- 13 秋天的卡布奇诺
- 14 【特别策划】制作创意卡布奇诺的基本技术
- 16 蛋黄糖浆咖啡
- 18 咖啡摩卡
- 20 沙诺
- 22 芳香卡布奇诺



ICED

- 23 冰杏仁咖啡
- 25 夏之幻
- 26 顶级 Espresso
- 29 冰蜂蜜肉桂拿铁
- 30 冰蓝莓拿铁
- 33 坚果仁糖浆咖啡
- 34 香蕉冰摩卡
- 37 薄荷咖啡
- 38 冰草莓拿铁

LAYERD STYLE

- 40 黄昏
- 42 假日
- 45 情人
- 46 香草巧克力
- 49 希望
- 50 午后
- 53 糖衣栗子



SHAKE

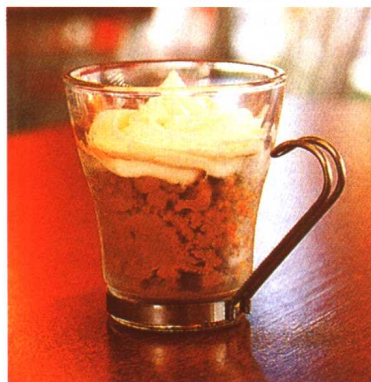
- 54 柯西
- 57 冰咖啡冻
- 58 山峰
- 59 焦糖拿铁
- 60 奶昔
- 61 诱惑
- 63 冰冻栗子





FLOAT

- 64 漂浮果冻
- 67 抹茶拿铁
- 68 伯朗峰
- 71 红豆咖啡
- 73 明尼苏达蓝莓冰冻咖啡
- 74 杏仁巧克力咖啡



OTHERS

- 75 冰品
- 76 卡斯塔那

78 用 Espresso 做成咖啡鸡尾酒

COFFEE COCKTAIL

- 81 红叶
- 81 咖啡利口酒卡布奇诺
- 82 爱尔兰咖啡
- 82 阿波罗
- 83 摩卡·卡巴·阿弗加特
- 83 摩卡榛果鸡尾酒
- 84 阿莫雷
- 84 杰特
- 85 那吉拿铁
- 85 朗姆拿铁冰淇淋

- 86 为本书提供咖啡的名店介绍
- 88 调配完美 Espresso 的 4 大法则
- 89 花式咖啡基础知识
- 93 花式咖啡的制作机器 & 食材指南



Arranged Coffee

花 式 咖 啡

HOT

ICED

LAYERD STYLE

SHAKE

FLOAT

OTHERS

透过美国西雅图咖啡馆系列和意大利式Bar等，使Espresso的魅力深入人心。同时Espresso的种类还在扩大，它以热饮、冰品、有层次的模式、雪克状、飘浮状等不同形式展现出来。14位调配师性情迥异，各具风格，由此将让我们看到真正不一样的Espresso。

渡月桥

分店总调配师 / 安达直也

Segafredo Zanetti 西武新宿 pe pe 店

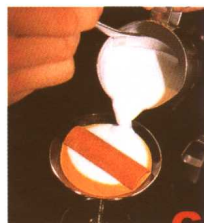
这是一道能充分表现东京美丽风景的咖啡，相当有意境。把肉桂卷饼视作桥，呼应了岚山的“渡月桥”。而肉桂卷饼中肉桂的香味和 Espresso 非常搭配。由于混合了豆沙馅，因此 Espresso 要冲泡得浓稠些，如此味道才能保持平衡，这是融合了咖啡和日式素材而形成的一款非常有趣的饮品。

●材料

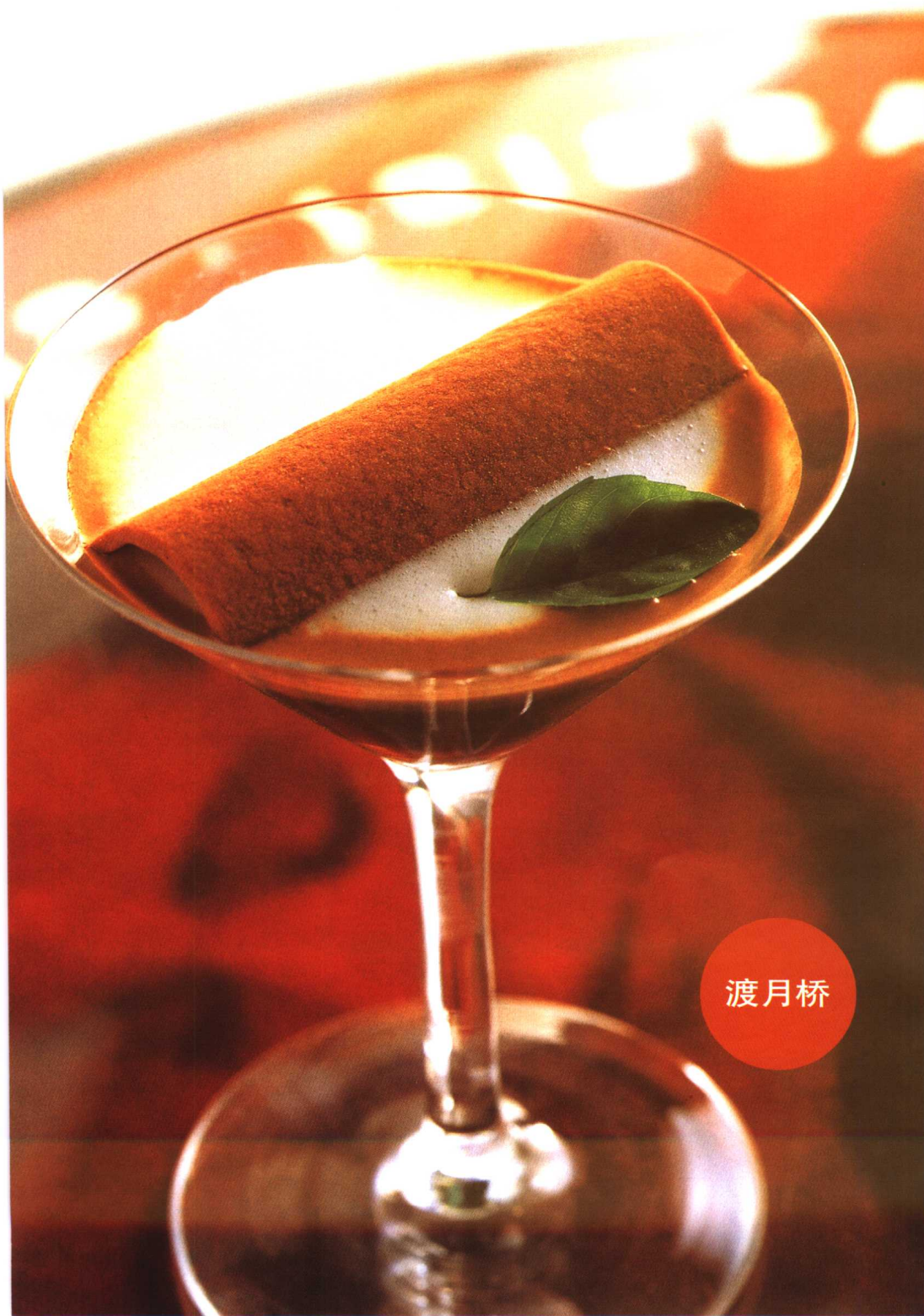
肉桂卷饼·····	2 片
豆沙馅·····	20 克
咖啡粉·····	15 克
装饰用烤卷饼·····	1 片
罗勒叶片·····	1 片

●做法

- 1 把肉桂卷饼放入钵内磨成粉状(图 A)。
- 2 把豆沙馅放入容器中，从上面注入用 15 克咖啡粉萃取出的 20 毫升 Espresso(图 B、图 C)。
- 3 在 2 中加入粉状卷饼(图 D)，用汤匙将其混合成泥状(图 E)。
- 4 以 15 克咖啡粉萃取出 60 毫升的 Espresso 制作成奶泡。
- 5 在 3 中注入 4 的 Espresso，用汤匙混合均匀。
- 6 把 5 倒入鸡尾酒杯(图 F)，摆放装饰用的烤卷饼。
- 7 注入奶泡(图 G)，上面装饰罗勒叶片。



HOT Espresso



渡月桥

MARRÓNE

马诺尼

调配师 / 西谷恭兵

Lo SPAZIO

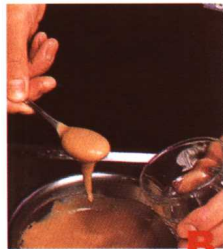
以“秋天”为主题，使用栗子的色彩展现出季节感。这里所用栗子酱是由法国生产的，并且还加了糖。需注意栗子酱和鲜奶油不可太早混合，否则便会丧失滑润的口感，最好在调配之前再加以混合。另外，若想做出美丽的层次，奶泡要做硬一些。



A



E



B



F



C



G



D



H

●材料

栗子酱和鲜奶油以 5 : 1 的比例
混合……………30克
咖啡粉……………7克
奶泡……………100~120毫升

●做法

- 1 把栗子酱和鲜奶油在调配前加以混合(图A)，然后将混合滑润状态下的栗子酱倒入玻璃杯中(图B)。
- 2 用7克咖啡粉萃取出25毫升Espresso。
- 3 制作硬一些的奶泡(图C)。
- 4 把刚制好的奶泡一口气注入1的玻璃杯中(图D)，注入到玻璃杯杯缘为止。
- 5 将杯子轻轻抖动数次，使表面平均均匀(图E)。
- 6 慢慢注入Espresso(图F)，再沿着杯缘滴入6滴Espresso(图G)。
- 7 用牙签描画出心形图案(图H)。

HOT Espresso



马诺尼

Espresso *HOT*

柯拉丘



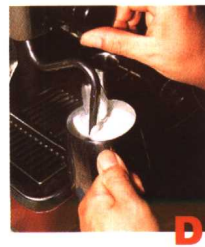
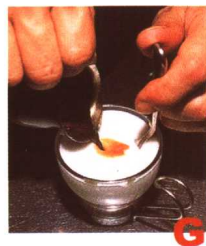
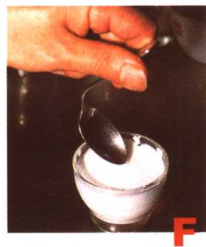
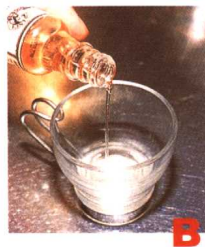
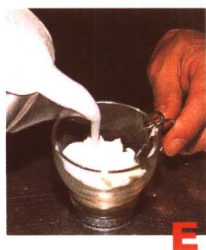
CORÁGGIO

柯拉丘

调配师 / 横山千寻

BAR del SOLE 麻布店

在此介绍的是世界咖啡调配师大赛中的作品，主题为“勇气”。以奶酪、牛奶、Espresso作为力量的源泉，希望能展现出勇气和活力。材料中的杏仁糖浆也可以 Irish cream 代替。



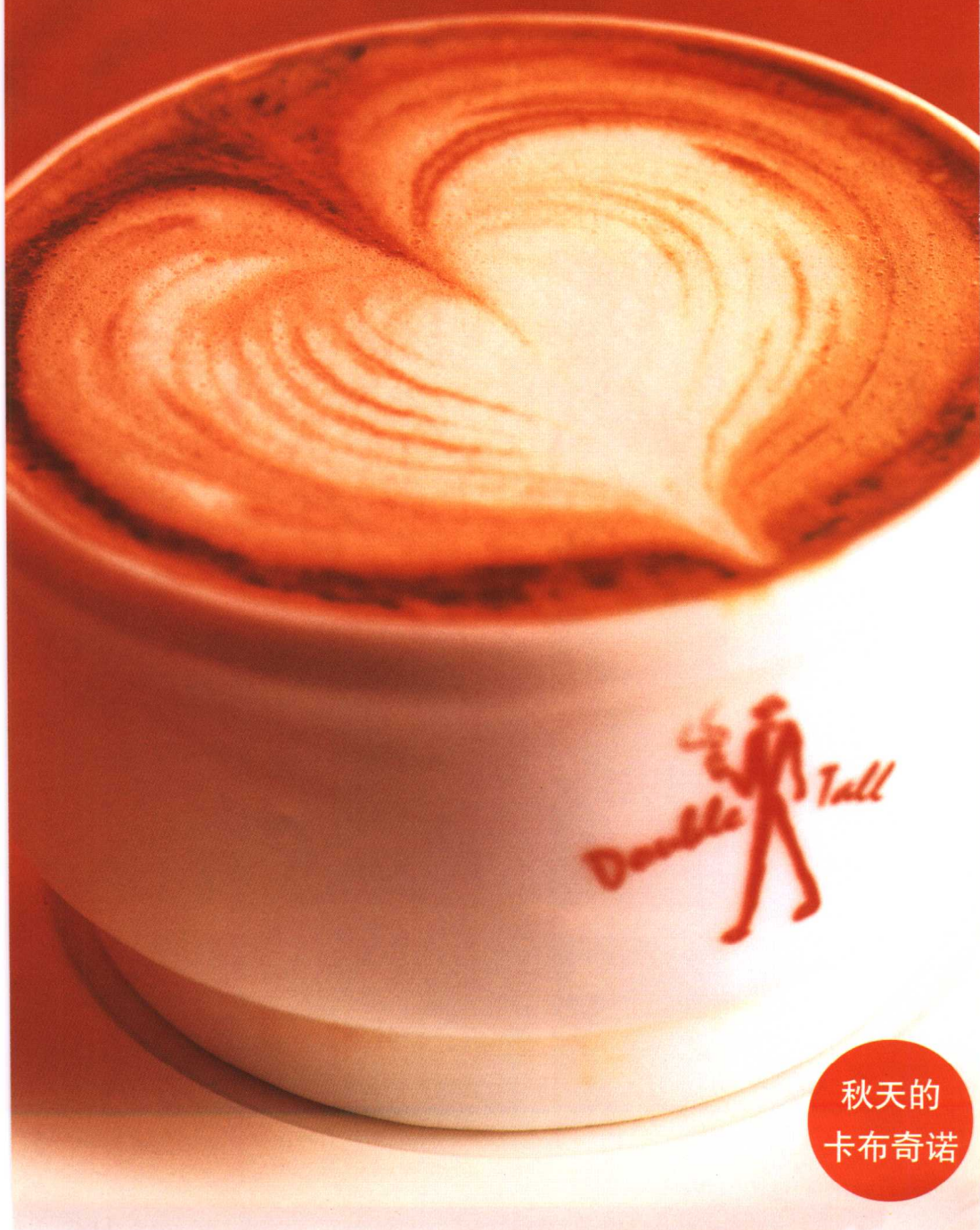
●材料

咖啡粉	7 克
杏仁糖浆	5 毫升
马斯卡波涅奶酪	15 克
奶泡	50 毫升
可可粉	适量

●做法

- 1 用7克咖啡粉萃取出25毫升Espresso(图A)。
- 2 在耐热玻璃杯中注入杏仁糖浆(图B)。
- 3 接着用汤匙取混合成奶油状的马斯卡波涅奶酪放在杯中(图C)。
- 4 制作奶泡(图D)，然后轻轻注入装有奶酪的杯中(图E)。
- 5 把弯成直角的汤匙轻轻放入杯内(图F)，用汤匙承接Espresso，这样便可制作出具有奶泡和咖啡的不同层次来(图G)。
- 6 在表面撒上适量的可可粉(图H)。

Espresso *HOT*



秋天的
卡布奇诺

AUTUMN CAPPUCCINO

秋天的卡布奇诺

营业总部总管
/ 五十岚裕介

DOUBLE TALL CAFE

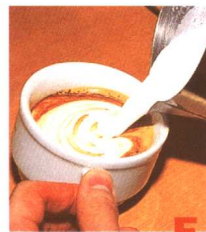
这是限定在秋季菜单中所提供的花式咖啡，它是用栗子糖浆、白巧克力酱和 Espresso 加以组合而成的，其中栗子的风味和白巧克力可增添滑润感且甜味十足。至于其美味的秘诀在于要制作出绵密细致的奶泡。

●材料

栗子糖浆·····20 毫升
白巧克力酱·····适量
咖啡粉·····8 克
可可粉、奶泡·····各适量

●做法

- 1 把栗子糖浆注入玻璃杯中(图 A)。
- 2 接着加入少量白巧克力酱(图 B)，可增加甜味。
- 3 将 8 克咖啡粉放入过滤器，然后直接在 2 的玻璃杯中冲泡出 28 毫升的 Espresso (图 C)，然后轻轻混合均匀。
- 4 在 3 的玻璃杯中撒上可可粉(图 D)。
- 5 奶泡是泡沫和热牛奶以 2 : 3 的比例制作而成的(图 E)。
- 6 在 4 的玻璃杯内一面注入奶泡，一面用可可粉描画出心形图案(图 F)，此处可看出调配师的高超技巧。



特别策划

提供 Contrsto 公司

制作创意卡布奇诺 的基本技术

DESIGNED
CAPPUCCINO



要制作创意卡布奇诺的关键在于，必须制作出可以在咖啡表面上描画出图案的细致结实的奶泡。在此介绍制作奶泡的基本方法，及创意描画中最基本的“圆形”画法，只要学会描画圆形，心形和兔子形等都可以灵活变化。

1

把冰到 5℃ 的牛奶倒入牛奶壶约一半的量，在距牛奶表面 5 毫米处注入蒸汽。



2

当牛奶蒸热到 35℃ 时，将蒸汽注入口深入奶中 1~2 厘米处继续注入蒸汽，将最初的泡沫搅成更细致的泡沫。



3

等牛奶变成绵密状时，将牛奶壶的底部在桌上敲一敲，使泡沫粒子均匀分布，如此就完成了奶泡的制作。



4

把手放在牛奶壶的一侧确认奶泡的状态，以手无法触摸为准（约 60℃）。



5

在咖啡杯中冲泡 Espresso，撒上可可粉。



6

把咖啡杯的把手转向反方向，稍微朝前面倾斜，随后在咖啡杯中最深处轻轻注入少量的奶泡。



7

一面轻轻注入奶泡，一面把注入口接近咖啡杯，然后把咖啡杯慢慢放平。



8

将注入口拉向如图的左方，使奶泡扩散即完成。若要做出凹陷，最后把咖啡杯移动到如图的右方并停止注入牛奶。



9

最后，用牙签将浮在牛奶边沿上的可可粉描画出图案。



以前若想制作细致又结实的奶泡，必须具备调配师的专业技术才行，但最近随着全自动式咖啡机器的问世，非专业人士也可用它制作出和调配师不相上下的高品质奶泡来。