

Smile 

DESIGN CAPPUCCINO



咖啡拉花 技法大全

(日) 长野雅之 著 庞雪 译



意式浓缩咖啡

花式卡布奇诺

拿铁咖啡

拉花操作全图解

Smile 

DESIGN CAPPUCCINO

咖啡拉花
技法大全

(日)长野雅之 著 庞雪 译

辽宁科学技术出版社
· 沈阳 ·

TITLE : [スマイル デザイン カプチャー]

BY : [ナガノ マサユキ]

Copyright © Masayuki Nagano 2014

Original Japanese language edition published by ASAHIYA PUBLISHING Co., Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with ASAHIYA PUBLISHING Co., Ltd., Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

© 2015, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由日本株式会社旭屋出版授权辽宁科学技术出版社在中国范围内独家出版简体中文版本。著作权合同登记号：06-2015第95号。

图书在版编目 (CIP) 数据

咖啡拉花技法大全 / (日) 长野雅之著 ; 庞雪译. —
沈阳 : 辽宁科学技术出版社, 2015.11

ISBN 978-7-5381-9344-2

I. ①咖… II. ①长… ②庞… III. ①咖啡—配制
IV. ①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第175266号



策划制作：北京书锦缘咨询有限公司(www.booklink.com.cn)

总 策 划：陈 庆

策 划：李 伟

装帧设计：柯秀翠

出版发行：辽宁科学技术出版社

(地址：沈阳市和平区十一纬路 29 号 邮编：110003)

印 刷 者：北京美图印务有限公司

经 销 者：各地新华书店

幅面尺寸：170mm × 240mm

印 张：7.5

字 数：100千字

出版时间：2015年11月第1版

印刷时间：2015年11月第1次印刷

责任编辑：朴海玉 谨 严

封面设计：熊猫装帧

责任校对：栗 勇

书 号：ISBN 978-7-5381-9344-2

定 价：36.00元

联系电话：024-23284376

邮购热线：024-23284502

E-mail: lnkjc@126.com

http://www.lnkj.com.cn

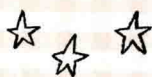
CONTENTS 目录

前言.....4



为了更好地享受咖啡带来的乐趣.....	10
所需材料.....	12
需要准备的工具、机器.....	14
意式浓缩咖啡的萃取.....	16
奶泡的制作方法.....	18
★如何在家中制作奶泡.....	19
制作卡布奇诺.....	20
★将咖啡杯放在桌子上倒入奶泡.....	21
鸡尾酒针（竹签）的使用方法.....	22
咖啡勺的使用方法.....	24
着色时的注意事项.....	25

小熊拉花的制作方法.....	28
小虎拉花的制作方法.....	30
河马拉花的制作方法.....	32
小猪拉花的制作方法.....	34
小野猪拉花的制作方法.....	36
绵羊拉花的制作方法.....	38
小狗拉花的制作方法.....	40
考拉拉花的制作方法.....	42
小蛇拉花的制作方法.....	44
海豚拉花的制作方法.....	46
让我们准备“底样”吧.....	48
使用咖啡以外的材料制作花式拉花.....	50



第三章 复杂的创意 拉花制作

……51

第四章 高难度别样 拉花制作

……83

小熊帽子和小孩的画法	52
晴天娃娃的画法	54
圣诞铃铛的画法	56
小花的画法	58
小熊父子的画法	60
小狗父子的画法	62
手持爱心的小熊的画法1	64
打伞的小熊的画法	66
向日葵的画法	68
狮子的画法	70
鬼脸的画法	72
月亮的画法	74
栗子的画法	76
戴着游泳圈游泳的小熊的画法	78
通过花式卡布奇诺讲述故事	80

首先制作兔子底板	84
小白兔的画法	86
婴儿的画法	88
海獭的画法	90
人偶的画法	92
不倒翁的画法	94
放烟花的小猫的画法	96
手持爱心的小熊的画法2	98
可可花式咖啡	100
3D	102






第五章
提高
制作技能

……103

花式卡布奇诺的优点·····	104
练习用纸·····	106
练习用笔·····	108
练习时的姿势·····	109



附录资料

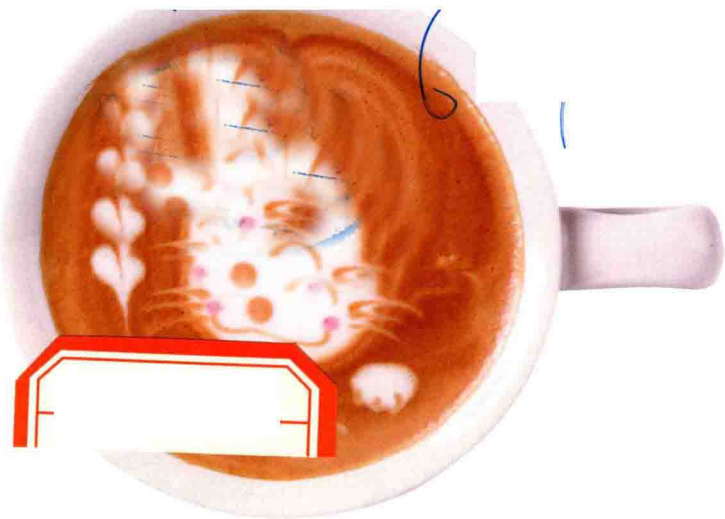
……111

Smile 

DESIGN CAPPUCCINO

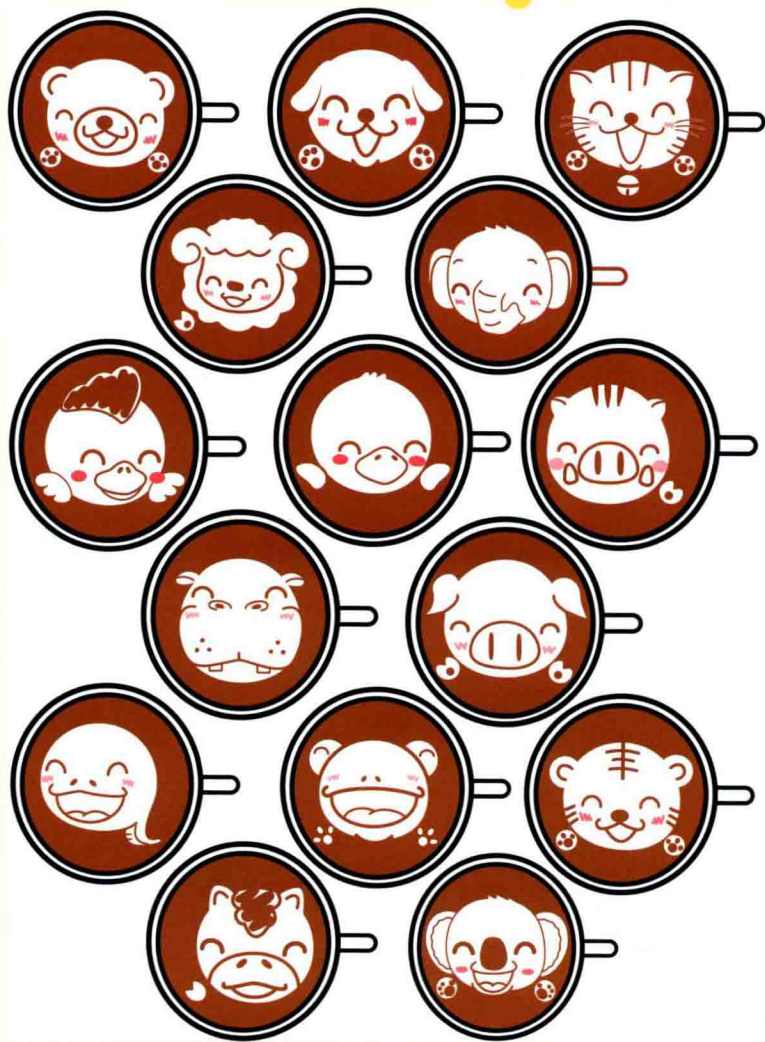
咖啡拉花 技法大全

(日)长野雅之 著 庞雪 译



辽宁科学技术出版社
· 沈阳 ·

笑脸!!





传递我对你的情谊!

前言

享受咖啡的方式有很多。

以前，人们只是静静地享受咖啡的香气和味道。但在西雅图式咖啡店非常流行的当今时代，以意式浓缩咖啡为基础制作出来的拿铁和卡布奇诺最受欢迎。并且，在咖啡上画上可爱图案或花纹的拿铁拉花和花式卡布奇诺也具有很高的人气。

开始注意到花式卡布奇诺魅力时我还在咖啡学校学习。虽然现在花式卡布奇诺的制作方法增加了许多，但当时拿铁拉花的人气相对较高。

咖啡学校向因体验入学而到来的高中生们展示了拿铁拉花和花式卡布奇诺。拿铁拉花是需要很高技术的，清楚知道这一点的人会为你高超的技艺而感动，但那些高中生并不了解这一点。不过，花式卡布奇诺却在他们之中非常受欢迎，并被广泛接受。

花式卡布奇诺比较容易理解，容易打动大多数顾客。我想如果以此为契机让顾客对咖啡产生兴趣该有多好，而这个契机就是开始让人们热衷于花式卡布奇诺。花式卡布奇诺在制作技术上难度相对较小，可以轻松地制作出来，这也是它深受欢迎的原因之一。

原本，将咖啡搅拌后直接冲泡制作出来是最美味的。而花式咖啡的制作不仅花费时间，而且还会降低咖啡的风味。因此，实际上有些人并不喜欢制作花式咖啡。

但是，既然存在这样的花式咖啡，如果花费一些时间来享受制作咖啡的过程，那就绝对不是浪费时间了。当然，制作出来的花式是供客人品尝的，因此也要注意制作时间和制作时的卫生，绝不是只需要注意制作的花式而已，这一点是非常重要的。

如果能够熟练掌握制作方法，其实做起来并不难。虽说是花费时间，但只需要1分钟左右就可完成。





我刚开始学习的时候，也很少制作熊或猫等这种难度较大的图案，但经过努力后，我现在可以制作出各种各样的图案。这些制作技巧会在之后的篇章向大家介绍，完全不必担心自己没有绘画才能。

我将自己的经历多次向大家介绍之后，对花式咖啡感兴趣的人越来越多，来参加我举办的花式卡布奇诺演讲会的人也越来越多。因此，我也准备了能让大家更易于理解的学习资料。

本书就是以这些资料为基础，为了让学习花式卡布奇诺的人们更易理解，我将制作技巧介绍得非常简明易懂。如果能对享受咖啡带来的乐趣或将花式卡布奇诺作为一种演出形式有所帮助的话，那真是万幸啊！

最近，具有专业性能的意式咖啡机开始逐渐进入家庭。因此，在本书中也想为读者介绍一些在家中就可制作出来的花式咖啡。除了咖啡之外，还能制作其他饮品，因此，请试着和您的孩子一起享受制作各种饮品的乐趣吧。

长野雅之

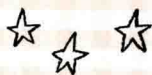


CONTENTS 目录

前言.....4



为了更好地享受咖啡带来的乐趣.....	10	小熊拉花的制作方法.....	28
所需材料.....	12	小虎拉花的制作方法.....	30
需要准备的工具、机器.....	14	河马拉花的制作方法.....	32
意式浓缩咖啡的萃取.....	16	小猪拉花的制作方法.....	34
奶泡的制作方法.....	18	小野猪拉花的制作方法.....	36
★如何在家中制作奶泡.....	19	绵羊拉花的制作方法.....	38
制作卡布奇诺.....	20	小狗拉花的制作方法.....	40
★将咖啡杯放在桌子上倒入奶泡.....	21	考拉拉花的制作方法.....	42
鸡尾酒针（竹签）的使用方法.....	22	小蛇拉花的制作方法.....	44
咖啡勺的使用方法.....	24	海豚拉花的制作方法.....	46
着色时的注意事项.....	25		
		让我们准备“底样”吧.....	48
		使用咖啡以外的材料制作花式拉花.....	50



第三章 复杂的创意 拉花制作

……51

第四章 高难度别样 拉花制作

……83

小熊帽子和小孩的画法	52
晴天娃娃的画法	54
圣诞铃铛的画法	56
小花的画法	58
小熊父子的画法	60
小狗父子的画法	62
手持爱心的小熊的画法1	64
打伞的小熊的画法	66
向日葵的画法	68
狮子的画法	70
鬼脸的画法	72
月亮的画法	74
栗子的画法	76
戴着游泳圈游泳的小熊的画法	78
通过花式卡布奇诺讲述故事	80


首先制作兔子底板	84
小白兔的画法	86
婴儿的画法	88
海獭的画法	90
人偶的画法	92
不倒翁的画法	94
放烟花的小猫的画法	96
手持爱心的小熊的画法2	98
可可花式咖啡	100
3D	102



第五章
提高
制作技能

……103

花式卡布奇诺的优点·····	104
练习用纸·····	106
练习用笔·····	108
练习时的姿势·····	109



附录资料

……111

第一章 画图之前

为了制作出花式卡布奇诺，首先需要做好准备工作。在准备好需要的食材和使用工具的基础上，提前了解一些制作卡布奇诺的基本方法以及制作花式卡布奇诺时所用工具的使用方法。接下来向大家介绍在家中制作花式卡布奇诺所需要的准备工作。

为了更好地享受咖啡带来的乐趣

花式卡布奇诺和拿铁拉花不仅是将咖啡的味道变得更加美味，而且也使其外观变得更加好看，更加富有乐趣。那么，花式卡布奇诺和拿铁拉花有什么不同呢？我会在第三个制作方式——可可花式咖啡中向大家介绍。

花式卡布奇诺



卡布奇诺的基本制作方法是意式浓缩咖啡+打发热牛奶+泡沫牛奶。泡沫牛奶是使用咖啡机的蒸汽功能将牛奶加热并打起泡沫。花式卡布奇诺是将泡沫倒在意式浓缩咖啡上，倒完之后手绘出图形。其优点是可以绘制出各式各样的图形，因此容易带给人一种强烈的视觉冲击效果。

拿铁拉花

拿铁拉花，也被称为“倾注成型（Free Pour）拿铁拉花”。仅仅使用盛奶壶将牛奶倒在咖啡上就能完成，是一种需要较高技术的拉花。其基本原料是意式浓缩咖啡+泡沫牛奶。与卡布奇诺相比，牛奶的用量需稍微增加一些。众所周知的造型有心形和叶形，也有二者的组合形状。



享受咖啡的变化! ★★

可可花式咖啡

使用造型模具将可可粉撒在制作好的卡布奇诺表面，这样制作出来的就是可可花式咖啡。不需要高难度的技巧，制作起来也非常简单，因此任何人都可以尝试着挑战一下。如果在造型和使用的可可粉上下点功夫，也是可以制作出能给人留下深刻印象的作品的。

