

时尚饮品馆

★著名咖啡师倾情指导★



孙 炜 双福 主编

花式咖啡拉花

Coffee latte art 制作大全

咖啡师倾情指导·400余幅高清图片·详细制作全图解

精致 醇香 最流行

流行的、创意的、经典的咖啡拉花图案
倾注式、裱花式、模具造型、分层制作
咖啡拉花方式
一本全收录



化学工业出版社

时尚饮品馆6

花式咖啡拉花

Latte Art 制作大全

孙炜 双福◎ 主编



化学工业出版社

· 北京 ·

咖啡拉花技术不仅是高度的咖啡技巧，也是咖啡专业技术的象征，更是咖啡店实力的展现。咖啡拉花不仅仅是一杯美味的咖啡，更是一件漂亮的艺术品，是视觉与味觉的双重享受。

本书教你如何萃取醇香的浓缩咖啡，打发细密的奶泡，同时精选流行、创意的咖啡拉花图案60余款，以倾注式拉花、裱花式拉花、模具造型拉花、分层咖啡制作方式分类，用详细步骤图解的方式指导你制作美丽的拉花咖啡。

图书在版编目（CIP）数据

花式咖啡拉花制作大全 / 孙炜，双福主编. —
北京：化学工业出版社，2012.1
（时尚饮品馆）
ISBN 978-7-122-11938-4

I. 花… II. ①孙… ②双… III. 咖啡-配制
IV. TS273
中国版本图书馆CIP数据核字（2011）第147776号



责任编辑：李娜 马冰初

统 筹：

责任校对：宋夏

摄 影：双福 SF 文化·出品

装帧设计：

www.shuangfu.cn

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

710mm × 1000mm 1/16 印张 5 字数 100 千字

2012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：38.00元

版权所有 违者必究

目 录 Contents

PART1 花式咖啡拉花准备事项

咖啡拉花的由来	1
咖啡拉花的原料	2
咖啡拉花的器具	2
意大利浓缩咖啡的制作	3
奶泡打发技巧	4
咖啡拉花的技巧	5



PART2 花式咖啡拉花课程

■ 倾注式拉花

开·心	6
飞翔	8
咖啡树叶1	9
咖啡树叶2	10
并蒂	11
似水流年	12
咖啡半叶	14
苹果	15



■ 裱花式拉花

春日柳絮	16
爱的激荡	18
花开季节	19
天使与魔鬼	20
花开心情	21
花之梦	22
抽象之旋涡	23
忐忑心情	24
麦兜故事	25
花似锦	26
大叶菊	28
含苞待放	29
纵横物语	30
船与鱼	31
桂冠	32
富贵年华	33
海藻	34



Contents



春之咏叹	35
心火	36
雪域迷途	38
雪杉	39
太阳神	40
心绪	41
秋日私语	42
花朵	43
花叶相伴	44
行道树	45
六瓣花	46
卡通猫	48
雪缘	49
甜蜜情网	50
热情迸发	51
星辰	52
线帽女孩	53
小猪	54
双叶	55
嬉戏	56
音符	58
雪人娃娃	59
小猫咪	60
游鱼	61



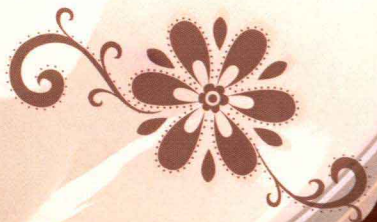
■ 模具造型拉花

绿茶心情	62
五星	64
Happy	65
星月相拥	66
蝴蝶	68
椰树	69



■ 分层咖啡

彩虹冰咖啡	70
冲动咖啡	72
沙诺咖啡	73
眼泪咖啡	74
悦动冰咖啡	76



PART 1 花式咖啡拉花准备事项



咖啡拉花的由来

关于咖啡拉花的起源，其实一直都没有十分明确的文献，只知道当时在欧美国家，咖啡拉花都是在咖啡表演时所展现的高难度专业技术，而如此的创新技巧，所展现的高难度技术，大大震撼了当时的咖啡业界，从一开始就得到了大众的注目。

当时的咖啡拉花，大部分注重的都是图案的呈献，但经过了长久的发展和演进之后，咖啡拉花不只在视觉上讲究，在牛奶的绵密口感与融合的方式与技巧上也一直不断地改进，进而在整体的味道的呈现上，达到所谓的色、香、味俱全的境界。

在欧美国家和日本有许多的专业咖啡书籍，都在介绍“Latte Art”的基本技术，更有许多的咖啡相关书籍，是以咖啡拉花作为封面的专业象征，而且咖啡拉花已经是现今各种比赛的必备专业技术。

每年在美国“coffee fest”都会举办“The Millrock Latte art Competition”的世界咖啡拉花比赛，聚集了来自世界各地的咖啡拉花高手，在比赛中展现各种创新图案及熟练的技巧，并在素有咖啡界的奥林匹克大赛之称的“world barista competition”（WBC）世界咖啡拉花比赛中，咖啡拉花更是选手们必备的专业咖啡技术，各个国家的代表，都会在比赛中的拉花项目，展现自己的高度拉花技巧。由此可见，咖啡拉花在意大利咖啡界的重要性及专业性。





咖啡拉花的原料

咖啡豆

选购咖啡豆

首先建议你购买咖啡豆，而不是咖啡粉，因为已磨好的咖啡粉保存期不长，而且超市里销售的袋装咖啡粉通常是经过特殊处理的，少了些咖啡原有的酸味，风味容易散失。所以享受咖啡最好的方法是在饮用前将适量的咖啡豆磨成粉，这样才可以保证咖啡原有的风味。常用的咖啡豆一般都能够大型超市或西餐材料专卖店中买到。

如果没有时间磨豆，也可以在大型超市中购买咖啡粉，然后按照每次使用的量一包密封好，放入冰箱冷藏室内保存。这样可以最大限度地保留咖啡粉的风味，但是一定要注意防止串味。

选购时，分辨咖啡豆优劣首先要看包装是否密封严实，另外还有一些诀窍。

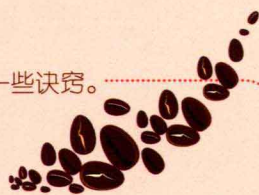
闻：新鲜的咖啡豆闻之浓香，反之则无味或气味不佳。

看：好的咖啡豆形状完整、光泽度佳、个头大而饱满。

压：新鲜的咖啡豆压之酥脆，裂开时有香味飘出。

尝：把咖啡豆放入口中轻咬，若清脆有声，表示未受潮，即为上品。

辨：深色带黑的咖啡豆，煮出的咖啡具有苦味；颜色较黄的咖啡豆，煮出来的咖啡带酸味。



牛奶

选择奶质较稠的牛奶，含水量一定要小。不要使用脱脂牛奶，因为脱脂牛奶中的脂肪含量过低，所以奶泡的口感会比全脂的差很多。



咖啡拉花的器具

Espresso咖啡机：

拉花的咖啡是用浓缩咖啡打底的，所以一杯好的浓缩咖啡必不可少，Espresso咖啡机可以用来制作浓缩咖啡。



拉花杯：

首先是温度只有在60~80℃的时候才会产生品质最好的奶泡，通过不锈钢的拉花杯可以感觉到牛奶的温度。其次在拉花时，拉花杯的细细尖嘴非常方便。

温度计：

温度计尖端可以用来裱花时勾画图案，也可以换成其他尖锐工具。

奶泡壶：

在没有Espresso咖啡机时，打发奶泡的一种工具。

模具：

主要用来模具造型拉花，模具可以自己制作，非常简单。



意大利浓缩咖啡的制作



意大利浓缩咖啡

制作：

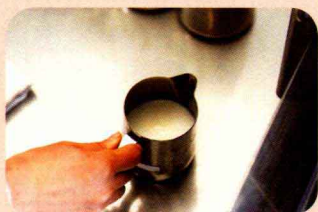
1. 将8克咖啡粉放入滤器中。
2. 萃取30毫升咖啡液和15毫升油脂即可。





奶泡打发技巧

用Espresso咖啡机打发奶泡



1. 在拉花杯中加入牛奶，至1/3~1/2处。



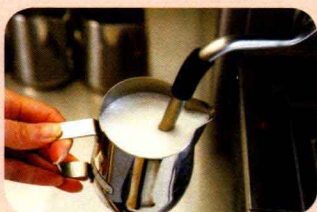
2. 启动蒸汽阀，放出蒸汽棒内的水分。



3. 将蒸汽喷嘴插入鲜奶表面（根据不同的蒸汽喷嘴形状及蒸汽强度，插入牛奶的深度会略有不同）。



4. 开启蒸汽阀，此时应听到轻微的“滋滋声”，控制拉花杯的位置及角度，使鲜奶形成旋涡。



5. 在接近理想的温度时（已开始烫手），将旋涡收细，关上汽阀。

提示

好的奶泡一定要够厚，绵密而且幼细，奶泡要同热奶融合，奶泡的表面会有反光。



用奶泡壶打发奶泡

将新鲜牛奶倒入奶泡壶内约四分满，盖上盖，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。打开上盖，静置约30秒或轻敲奶泡壶底下，使表面气泡消失，用汤匙去掉表面较粗的泡沫即可。

提示

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



咖啡拉花的技巧

1. 打奶泡时，牛奶倒入奶泡壶中，分量不要超过奶泡壶的1/2，否则制作奶泡的时候牛奶会因为膨胀而溢出来。
2. 打奶泡最好是将拉花杯和蒸汽喷头成45度角，根据蒸汽喷头的深度和上下浮动来决定奶泡的粗细。
3. 打完奶泡后，若是表面浮有较粗的奶泡，请将其去除。
4. 徐徐将打好的奶泡倒入刚完成的浓缩咖啡中，当倒入的奶泡与浓缩咖啡已经充分混合时，表面会呈现浓稠状，这时候便是开始拉花的最佳时机（通常此时咖啡杯中已经半满）。
5. 拉花的重点在于稳定地让手腕做水平的左右来回晃动。请注意，这个动作纯粹只需要手腕的力量，不要整只手臂都跟着一起动。
6. 太大的杯子需要太多的技术经验，建议初学咖啡拉花者先用稍微大点的杯子。
7. 咖啡拉花收杯时要干脆利落。
8. 一杯好的拉花咖啡要趁热喝掉，凉后会影响口感。
9. 拉花的图案关键在于熟能生巧，经过多次练习后，肯定会成功。心形、咖啡树叶是基础图案，一定要多多练习。



PART2 花式咖啡拉花课程

Coffee

倾注式拉花

开·心



【原料】

- 浓缩咖啡……………1份
- 奶泡……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花，将奶泡着重倾注在咖啡杯一侧。



3. 左右晃动手腕，使奶泡在咖啡杯中形成树叶状。



4. 奶泡最终在咖啡杯中形成心形，手腕由后向前，奶泡收杯时画出叶脉。



5. 完成如图所示图案即可。



【咖啡物语】

这款咖啡拉花图案在咖啡树叶的基础上加上心形，不仅美观，也赋予了爱情等意义。





飞翔

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花，左右晃动手腕，用奶泡在咖啡杯中画出“之”字形。



3. 手腕由后向前，用奶泡在咖啡杯一侧画出小鸟的身体。



4. 用奶泡画出小鸟的头部。



5. 用温度计尖端在头部画出小鸟的眼睛即可。

【咖啡物语】

这是一款比较抽象的小鸟图案，寓意自由飞翔于天空的梦想。

咖啡树叶 1

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花，将奶泡着重倾注在咖啡杯中央，至咖啡杯八分满。



3. 左右晃动手腕，用奶泡在咖啡杯中画出如图所示图案。



4. 继续注入奶泡，直到咖啡叶子形状完成。



5. 手腕由后向前，用奶泡在咖啡叶中间画出叶脉即可。

【咖啡物语】

咖啡树叶是咖啡店中常用的拉花图案，与咖啡本身形意相合，并且十分美观，属于咖啡拉花爱好者的必学技巧。





咖啡树叶 2

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花，将奶泡着重倾注在咖啡杯中央，至咖啡杯八分满。



3. 左右晃动手腕，用奶泡在咖啡杯中画出如图所示图案，根部叶子要长一些。



4. 手腕由后向前，用奶泡在咖啡叶中间画出叶脉。



5. 完成如图所示图案即可。

【咖啡物语】

这款咖啡树叶的拉花图案比上一款在宽度与根部有所变化，更加写意一些。

并蒂

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花。



3. 左右晃动手腕，用奶泡在咖啡杯一侧画出“之”字形。



4. 手腕由后向前，画出叶脉，然后从蒂部再次左右晃动手腕，画出另一侧树叶形状。



5. 手腕由后向前，画出叶脉，完成如图所示图案即可。

【咖啡物语】

两片树叶如同并蒂花一样亲密无间，为这杯拉花咖啡增添了不少乐趣。



Coffee

似水流年

