



在家调

泡沫拉花变简单
你家就是咖啡馆
太雅生活馆◎编著

花式咖啡

图书在版编目 (C I P) 数据

在家调花式咖啡 / 太雅生活馆编著. -- 长春: 吉林科学技术出版社, 2010. 5

ISBN 978-7-5384-4738-5

I. ①在… II. ①太… III. ①咖啡—配制 IV. ①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第071077号

《在家调花式咖啡》中文简体版©2008由中国吉林科学技术出版社发行,

本书经台湾太雅出版有限公司授权,

同意经由吉林科学技术出版社出版中文简体字版本。

非经书面同意, 不得以任何形式任意重制转载。

吉林省版权局著作合同登记号:

图字 07-2008-1922

在家调花式咖啡

编 著 太雅生活馆
选题策划 孙默
责任编辑 孙默
封面设计 墨工文化传媒有限公司
制 版 墨工文化传媒有限公司
开 本 16
字 数 100千字
印 张 7.5
印 数 1-8000
版 次 2011年1月第1版
印 次 2011年1月第1次印刷

出 版 吉林出版集团
吉林科学技术出版社
发 行 吉林科学技术出版社
地 址 长春市人民大街4646号
邮 编 130021
发行部电话 / 传真 0431-85677817 85635177 85651759
85651628 85600311 85670016
储运部电话 0431-85619083
编辑部电话 0431-86037698
网 址 www.jlstp.com
印 刷 长春新华印刷集团有限公司

书 号 ISBN 978-7-5384-4738-5
定 价 25.00元

如有印装质量问题 可寄出版社调换
版权所有 翻印必究



在家调
花式咖啡

Tone _____
fancy coffee at home

咖啡

太雅生活馆◎编著

吉林出版集团
吉林科学技术出版社

编者群像



总编辑◎张芳玲

自太雅生活馆出版社成立至今，一直担任总编辑的职务。跨书籍与杂志两个领域，是个企画与编辑实务的老将。这位热爱生命、生活、工作的职场女性，曾经将丰富有趣的生活故事记录在《今天不上班》、《女人卡位战》两本著作里面。
(David Hartung摄影)



书系主编◎张敏慧

从第一份工作开始就一直从事编辑工作，范围从电影、美食到房屋杂志都玩过，现在在太雅生活馆里持续吃喝玩乐中。常窝在家里不出门，一出门就没完没了地到处跑，尝试完全没有走过她的路。墙头野花、上次问路的槟榔摊都是路标，一切好玩就好！



企宣主编◎吕增娣

喜欢写、更爱编，买书快过买衣服，遇到好书绝不手软，家里书柜永远比衣柜大。喜欢旅行，更爱流浪，希望一年有360天可以出国玩耍；摆过地摊，做过广告，现在以出版为终身事业。曾任旅游杂志记者，现为太雅海外旅游书系主编及媒体宣传。



编辑◎刘育孜

喜欢旅行，喜欢拍照，习惯把荒谬诞诞运作中的世界，再用自己的感受重新安排一遍。喜欢咖啡，喜欢美食，希望将来钱太多的时候可以开一间结合影像展览的咖啡沙龙。第一份工作是编辑，现在是编辑，以后应该也会是编辑。她的心里，已做好跟文字工作长期相处的准备。



文字◎彭思园

一个在中午十二点吃早餐的文字工作者，一个喜爱咖啡香气多过于味道，喜爱咖啡馆气氛多过于店内名牌豆子的咖啡迷，一个希望办公室能像咖啡馆、写稿能像写情书、工作能像旅行的MISS. CHILDREN。



摄影◎杨志雄

十几年前写过一篇关于人工智能的硕士论文，毕业后不务正业，从事摄影工作至今。摄影题材广泛，从人物、风景、活动、民俗、报导，到空间、美食、广告。认为拍摄题材多样，才能达到商业和创作之间的恐怖平衡。现为多家杂志、出版、设计公司、广告公关公司特约摄影师。



美术设计◎陈淑莹

从事平面设计多年，最喜欢的还是做书的美编，可边做边增长见闻！超爱狗、爱喝咖啡、爱自助旅行，觉得人生最重要的就是：无论遇到什么困难，也一定要让自己的心情开开心心！

轻松学会 30道花式咖啡

咖啡甘醇的芳香，
是叫人无法抵抗的极致品味，
而花式咖啡层次丰富的口感，
总让人沉浸在幸福的滋味里……

于是，
我们将30道咖啡馆中最受欢迎的花式咖啡，
step by step清楚示范，
让大家在家里就能轻松调出美感、口感兼具的花式咖啡。

除了30道花式咖啡的教学之外，
我们更要让你认识不同种类的咖啡壶和咖啡杯，
以及学会如何做出奶泡及漂亮的拉花，
要提醒大家咖啡豆的保存常识。

从现在起，
成为咖啡专家，
就是这样so easy！



So Easy

自己在家

煮咖啡



延伸生活的乐趣，
来自我们开始的探索与学习，
毕竟生活大师不是天生的，只是很喜欢当新宠罢了。
这是一本结合自己动手与品位概念的生活技能书，
完全从读者的实用角度出发，
希望以一目了然、轻松阅读的图像编辑方式，让你有信心成为真正懂得生活的人，
跟着Step by step，生活技能So Easy!

目录 CONTENTS

10 认识咖啡壶及煮法

- 12 虹吸式咖啡壶
- 14 意式浓缩咖啡机
- 16 滤纸冲泡
- 18 摩卡壶
- 20 那不勒斯壶

22 咖啡豆漫谈

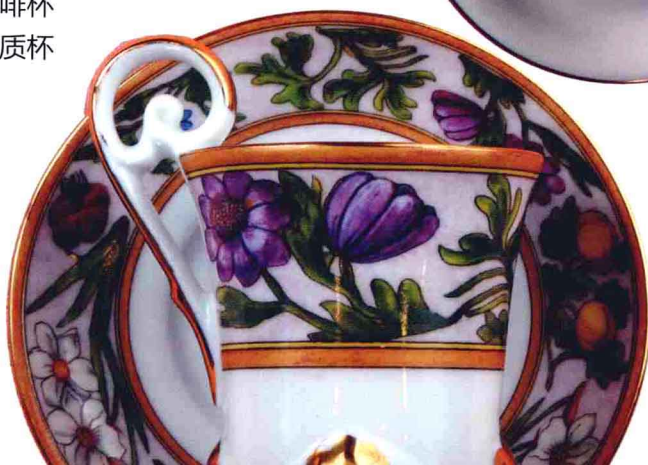
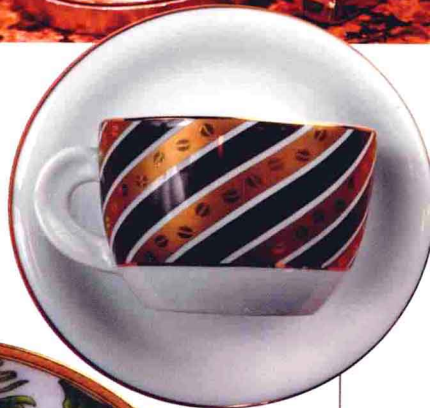
- 24 咖啡豆二三事
- 28 咖啡豆种类
- 30 咖啡豆的保存

32 奶泡、拉花示范

38 花式咖啡常用的酒类与糖浆

40 认识咖啡杯

- 42 双倍浓缩咖啡杯
- 43 浓缩咖啡杯
- 44 卡布奇诺杯
- 45 拿铁咖啡杯
- 46 欧蕾咖啡杯
- 47 其他材质杯



48 30道花式咖啡

奶泡系列

- 52 咖啡欧雷
- 54 拿铁咖啡
- 56 冰拿铁咖啡
- 58 西班牙醇奶咖啡
- 60 冰摩卡咖啡
- 62 摩卡咖啡
- 64 冰卡布奇诺咖啡
- 66 卡布奇诺咖啡
- 68 玛琪哈朵咖啡
- 70 焦糖卡布奇诺咖啡
- 72 橘皮摩卡
- 74 椰子卡布奇诺
- 76 蜂蜜冰咖啡



鲜奶油系列

- 80 抹茶咖啡
- 82 维也纳咖啡
- 84 冰维也纳咖啡
- 86 康宝蓝咖啡





鸡尾酒咖啡系列

- 90 墨西哥甜酒咖啡
- 92 爱尔兰咖啡
- 94 冰镇爱尔兰咖啡
- 96 KAH LUA
- 98 冰清酒咖啡

不加牛奶系列

- 102 冰镇Espresso咖啡
- 104 阿尔卑斯咖啡
- 106 罗马冰咖啡

咖啡点心系列

- 110 漂浮冰咖啡
- 112 冰克立玛
- 114 巧酥冰沙咖啡
- 116 焦糖咖啡冰沙
- 118 臻果摩卡冰沙

How to use

如何使用本书.....

本书从认识咖啡壶具及煮法、认识咖啡豆及保存常识、花式咖啡常用酒类与糖浆、认识各式不同功能及材质的咖啡杯、奶泡拉花教学、30道花式咖啡分类示范详解，一一解说花式咖啡的制作过程。不仅教你学会30道花式咖啡的调制，同时也会让你整体地了解煮咖啡的用具及咖啡豆。

全书分成6个篇章

● 认识咖啡器具与煮法

教你认识5种常使用的咖啡壶，并以分步骤解读的方式，教你知道如何操作。

● 咖啡豆漫谈

了解不同咖啡产地所生产豆子的差异性，有助于成功煮出一杯好咖啡，本单元除了解说咖啡豆的历史，分析各种产地的咖啡豆之外，还要教你正确保存豆子的常识。

● 奶泡、拉花示范

一定要在咖啡馆才能喝到有漂亮拉花的花式咖啡吗？不！现在我们将奶泡及拉花以图示教学的方式，让你看了就明白如何制作漂亮完美的奶泡、拉花。

● 花式咖啡常用酒类与糖浆

花式咖啡口味丰富的灵魂主角，通常都来自于各式特殊风味的酒类与糖浆。本单元列出10款调制花式咖啡常用的酒类与糖浆，让你更明白如何调出层次丰富的花式咖啡。

● 咖啡杯介绍

摩卡杯、拿铁杯、浓缩咖啡杯……这些杯子有什么不同呢？本单元要教你了解各种咖啡杯的不同构造，进而清楚其使用方法，让不同的咖啡以最适当的面貌呈现。

● 30道花式咖啡

此为本书的重点单元，我们将咖啡馆中最受欢迎的30道花式咖啡，分为五大类介绍：1.奶泡系列；2.鲜奶油系列；3.鸡尾酒咖啡系列；4.不加牛奶列系；5.咖啡点心列系，以清楚的分步图示，让你无论是从准备材料还是制作的过程，都能跟着步骤动手做，在家也能轻松调出口味丰富、美感十足的花式咖啡。



如何使用本书

1

以颜色区分每个大篇章。

2

每个单元前面都有小目录，
轻松找到你想要的篇章。

3

实际的操作过程，
分布示范详解教你轻松完成。

4

实用的知识以提示性的版块呈现，重点容易掌握。

5

示范店家的介绍，让你可前往了解更多咖啡相关知识。

如何使用本书

认识咖啡壶及煮法

可以优雅、可以有趣；可以讲究过程；也可以简单萃取.....
选一种喜爱的咖啡壶，冲出自己钟爱的鲜醇浓郁。





1. 虹吸式咖啡壶(P.12)
2. 意式浓缩咖啡机(P.14)
3. 滤纸冲泡(P.16)
4. 摩卡壶(P.18)
5. 那不勒斯壶(P.20)



虹吸式咖啡壶

煮法优雅，萃取过程让人陶醉



特色

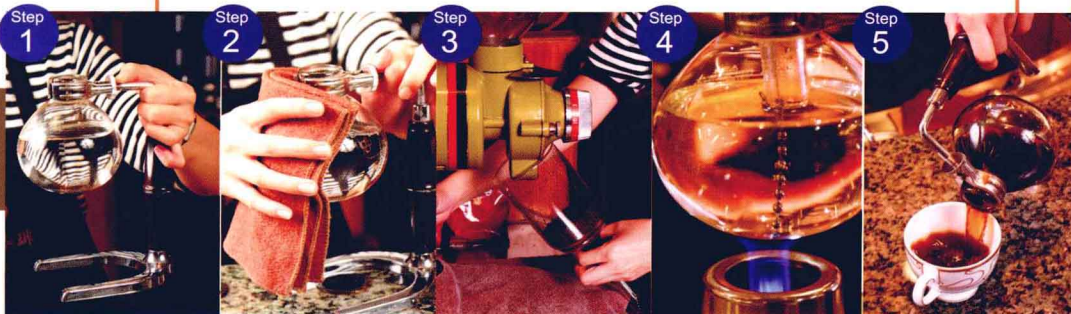
虹吸式咖啡壶是最能展现个人技术的煮咖啡方法，它是透过将烧杯真空加压，过滤咖啡粉的原理来萃取咖啡液，曾在台湾风靡一时，目前仍是煮制单品咖啡最受欢迎的方式。

虹吸壶煮咖啡的过程，宛如一幅美丽图画，看着玻璃壶缓缓上升的琥珀色液体以及满盈于室的咖啡馨香，时间仿佛静止，这种优雅的煮咖啡表演，常常让人深深陶醉。

用虹吸壶煮咖啡时有几点必须注意：①是要在短时间内将沸水与咖啡粉融合，煮过久会让咖啡的香气流失太多，②在每次使用完后都必须仔细清洗，这样才不会让残余的液体，影响下一杯咖啡的味道，③壶里滤布必须在使用完毕后泡水(新滤布必须先以浅烘焙的咖啡试煮一次)，才不会影响煮咖啡的味道。

煮法

- Step 1** 滤布挤干，以甩动时不要有水跑出来为标准。将滤器放进上座，把垂下来的勾子固定在上座。在底座内放进两杯咖啡杯容量的沸水。
- Step 2** 将底座及上座外部的水渍擦干(此动作务必确实，才能避免玻璃碎裂或爆破的危险)，将底座移往瓦斯或酒精灯底下，将水煮沸。
- Step 3** 将研磨好的咖啡粉约20克(一杯10克)倒进上座中，边倒边旋转，让咖啡粉均匀地遍布在容器内。
- Step 4** 待水沸腾后，将上座插在烧杯上，由上座垂在底座的珠链可测试水温，水温不够高水珠会充盈在珠链上，水温够热时水珠则零散分布，不会太多。
- Step 5** 当底座的水全吸进上座里时，稍微轻压搅拌一下咖啡粉，约50秒后漏斗里已充满咖啡液。此时离火，咖啡液会流回底座，当咖啡液全部滴漏完后，将上座取下，即完成咖啡液的萃取。



意式浓缩咖啡机

简单易学，失败率极低





特色

意式咖啡近年来广受人们喜爱，这种由意大利浓缩咖啡机煮出的咖啡不但香浓甘醇，而且做法简单易学，失败率极低，只要按照机器使用程序，就能萃取出具有香浓味道的Espresso。

意式咖啡机的原理是将煮沸的高温热水，利用蒸汽压力瞬间将咖啡液抽出，用这种机器煮出的咖啡称作Espresso，具有甘醇浓苦的特征，是制作各类花式咖啡的基底咖啡，一旦学会制作Espresso，学习制作花式咖啡就简单许多。

机器种类很多，一般可分作“电动式”、“拉吧式”、“简易帮浦”（帮浦可加速咖啡萃取的力道）及“无帮浦简易型”等种类。商业用的电动式咖啡机功能较完善，可连续冲泡数百杯咖啡，而帮浦式及无帮浦式萃取咖啡液的杯数及效果都不如电动式，不过价格却较便宜。

煮法

- Step 1 将研磨好的咖啡粉依填压器上的刻度倒进填压器内。
- Step 2 用压棒将咖啡粉压平，压平时力道需均匀，咖啡粉太过松散或紧密都会影响萃取程度。
- Step 3 确定咖啡机完全热机后（打开电源开关，确定水槽热水沸腾），将装好咖啡粉的填压器扣住咖啡机萃取口。
- Step 4 在咖啡机的萃取口下方放置好杯子，按下萃取开关，萃取好的咖啡液就会由蒸气管里缓缓流下。

