



Feeling

情倾 / latte Art

咖啡拉花

北京艺德前程学校 © 编著



扫描二维码看视频

体验32款咖啡拉花流畅成形的感动



海峡出版发行集团 | 福建科学技术出版社

THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP | FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

Feeling



# Latte Art

## 情倾咖啡拉花

北京艺德前程学校©编著

主 编：赵 洋 蒙水才

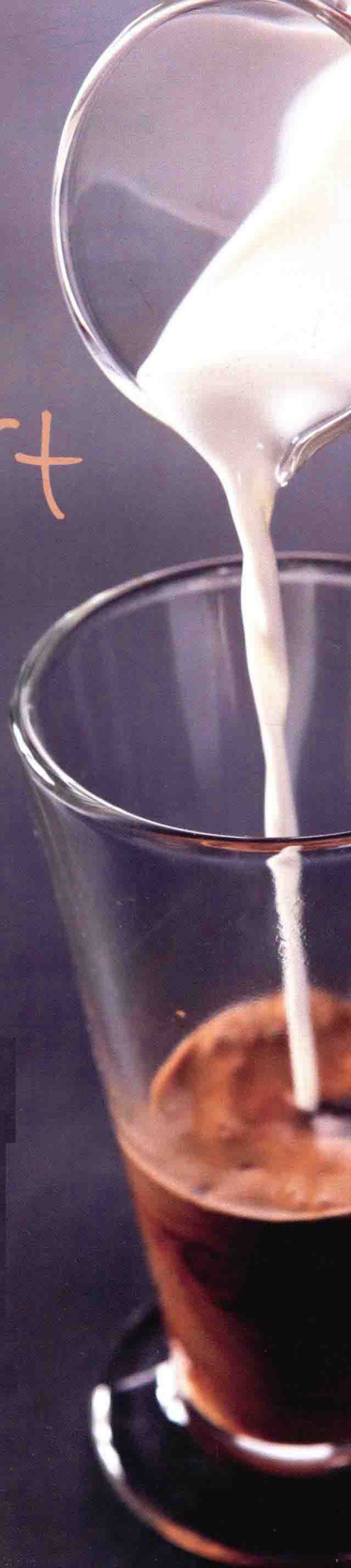
拉花操作：蒙水才

摄 影：冯 文

摄 像：沙 勇

编 委：孙文彪 尹成虎 徐修娟 丁 宵 张 宣

于 飞 邵 忆 程继超 刘 方



海峡出版发行集团 | 福建科学技术出版社

THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP

FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 ( CIP ) 数据

情倾咖啡拉花 / 北京艺德前程学校编著. —福州: 福建科学技术出版社, 2014. 10

ISBN 978-7-5335-4596-3

I. ①情… II. ①北… III. ①咖啡 - 配制 IV. ①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第160452号

书 名 情倾咖啡拉花  
编 著 北京艺德前程学校  
出版发行 海峡出版发行集团  
福建科学技术出版社  
社 址 福州市东水路76号 ( 邮编350001 )  
网 址 [www.fjstp.com](http://www.fjstp.com)  
经 销 福建新华发行 ( 集团 ) 有限责任公司  
印 刷 福州德安彩色印刷有限公司  
开 本 787毫米 × 1092毫米 1/16  
印 张 7  
图 文 112码  
版 次 2014年10月第1版  
印 次 2014年10月第1次印刷  
书 号 ISBN 978-7-5335-4596-3  
定 价 32.00元

书中如有印装质量问题, 可直接向本社调换



# DIRECTORY 目录

## 第一部分 认识咖啡拉花

- 一 初识咖啡拉花 /3
- 二 咖啡拉花时间轴 /3
- 三 拉花器具 /5

## 第二部分 序曲

- 一 浓缩咖啡 /8
- 二 发泡牛奶 /12
- 三 咖啡拉花的其他原料 /17

## 第三部分 咖啡拉花表演开始

- 一 三种基本拉花方式 /19
- 二 五种拉花基本功 /19
- 三 三种基础拉花图案详解 /21
  - 叶 /21
  - 心 /23
  - 郁金香 /25
- 四 拉花创意分享 /28

筛网造型 01/28

律动的节奏 02-09/30

咖啡宠物 10-14/42

**配视频** 一花一世界 15-24/51

**配视频** 叶与叶的依偎 25-31/66

**配视频** 交响的乐章 32-41/78

**配视频** 天赐一双翅膀 42-45/98

本书二维码使用说明 /98

玫瑰的礼赞 46/108

# DIRECTORY 目录

## 第一部分 认识咖啡拉花

- 一 初识咖啡拉花 /3
- 二 咖啡拉花时间轴 /3
- 三 拉花器具 /5

## 第二部分 序曲

- 一 浓缩咖啡 /8
- 二 发泡牛奶 /12
- 三 咖啡拉花的其他原料 /17

## 第三部分 咖啡拉花表演开始

- 一 三种基本拉花方式 /19
- 二 五种拉花基本功 /19
- 三 三种基础拉花图案详解 /21
- 四 拉花创意分享 /28

配视频

叶 /21 心 /23 郁金香 /25

筛网造型 01/28

律动的节奏 02-09/30

咖啡宠物 10-14/42

配视频 一花一世界 15-24/51

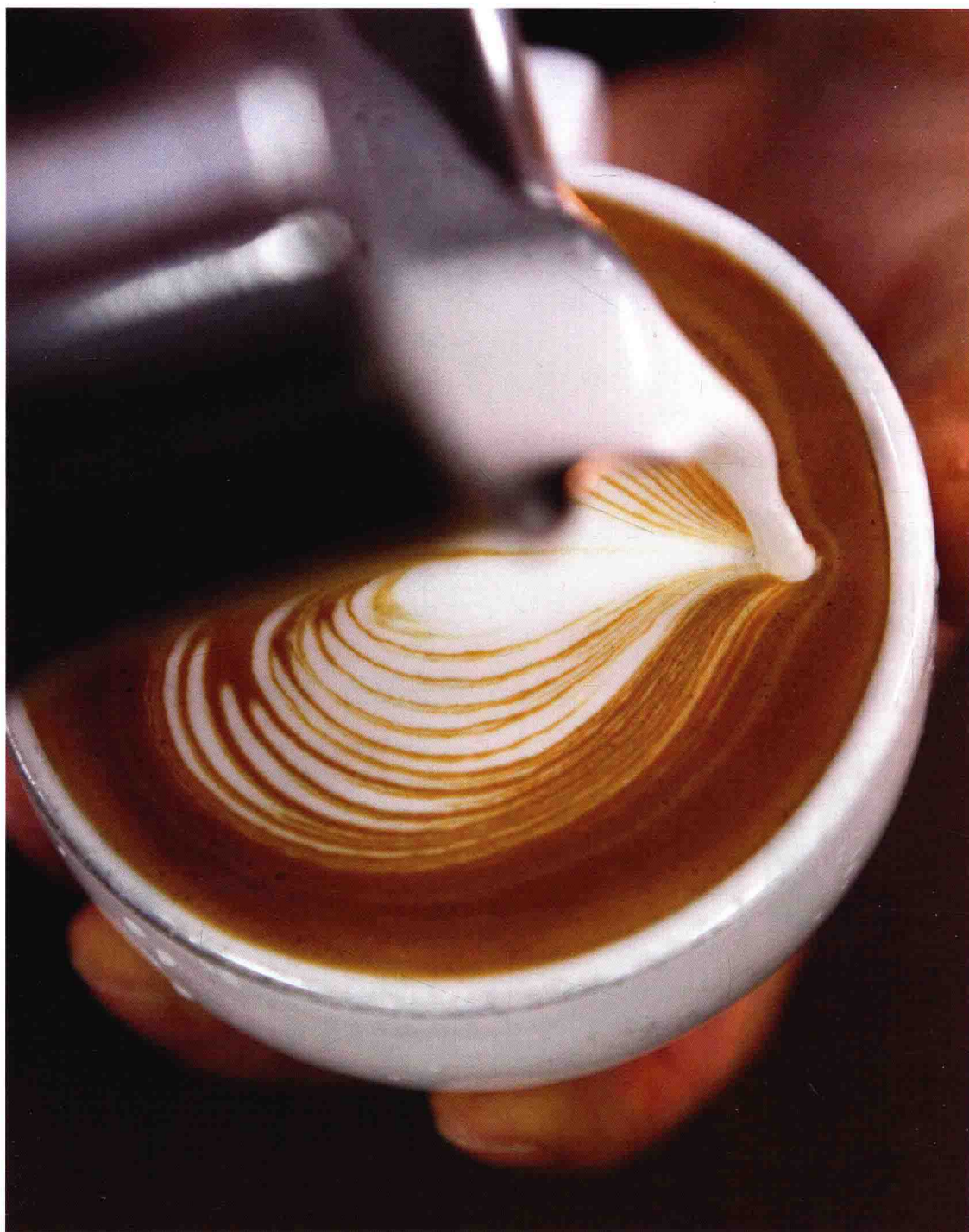
配视频 叶与叶的依偎 25-31/66

配视频 交响的乐章 32-41/78

配视频 天赐一双翅膀 42-45/98

本书二维码使用说明 /98

玫瑰的礼赞 46/108



**壹** 第一部分  
认识咖啡拉花



## 一 初识咖啡拉花

### 1. 定义咖啡拉花

像咖啡一样，咖啡拉花也是纯粹的舶来品。“咖啡拉花”的英文为 Latte Art。Latte 来自意大利语，意为“鲜奶”，音译为拿铁，拿铁咖啡即牛奶与咖啡的混合品。拿铁咖啡再加上艺术，就是咖啡拉花带给你的非凡体验。

从 Latte 到 Latte Art 只有一步的距离，那就是将牛奶变成一种有思想的液体。我们可以这样定义咖啡拉花：利用发泡牛奶与浓缩咖啡在色彩、比重等方面的差异性，通过改变发泡牛奶注入浓缩咖啡时的流向、流量，再加上后期的描绘，在咖啡表面形成漂亮的图案。

除了发泡牛奶，有时还用到巧克力酱、可可粉、果酱等原料，在咖啡表面创作出更多样的图案。但它们的基础都是牛奶与咖啡的融合。

### 2. 咖啡拉花是一门艺术

咖啡拉花是拿铁咖啡制作过程中的一场华丽冒险，它呈现的结果是二维的静态图案，而形成的过程则是在杯内三维空间中进行的两种液体原料的融合。它考验咖啡师在图案成形过程中的感性想象与理性把握的双重能力。

而在根本上，咖啡拉花是一种饮品艺术，它从不抛弃口感：拉花是在拿铁咖啡的基础上做出的变化，先有牛奶与咖啡的完美融合，后有牛奶在此融合过程中的独特表现。有人认为越好看的拉花咖啡越好喝，这种说法有些绝对，但也确有道理。

## 二 咖啡拉花时间轴

### 1. 为艺术而生：咖啡拉花的起源

科学求真，道德求善，而艺术则求美。德国艺术史家格罗塞认为：艺术活动注重的就是艺术自身，没有外在目的。

1988 年的某一天，在“咖啡之都”西雅图开咖啡馆的大卫·休谟为客人调制早餐咖啡时，不经意间在咖啡上倒出了一颗漂亮的心，从此他受到启发而开始了拉花艺术的专门研

究。这就是关于咖啡拉花起源的最流行的说法。也有来自日本旭屋出版社的另一种说法，认为“咖啡拉花艺术起源于1985年的意大利米兰，并在传往美国后流行于世界各地”（《咖啡画布上的艺术——Latte Art 拉花创作教科书》，日本旭屋出版社主编，台湾东贩股份有限公司2008年11月引进出版）。

不管怎样，拉花艺术应该就是牛奶与咖啡相遇时发生的美丽意外。从此，人们在享受咖啡时多了一种美，多了一份快乐。

## 2. 小众艺术的大未来

还是那个德国艺术史家格罗塞，他认为，某些艺术活动之所以能在历史上被保存下来并发展下去，主要因为它们间接地具有社会价值。我们无法考证休谟是不是依靠他的拉花技巧而招徕了更多的客人，但无疑今天拉花艺术已经吸引了更多的“休谟”来参与创作，而且受到广大咖啡消费者的喜爱。

现在，拉花艺术在国内的小咖啡馆中已经流行起来。有些咖啡馆中，含有拉花的咖啡价格更高一些；但大多数咖啡馆没有对拉花服务进行收费，它们用咖啡拉花增加客人饮用时的乐趣，使咖啡馆的情调更为特别，从而留住更多的客人。

目前国内咖啡馆提供的拉花图案大多是简单的类型，比如心形和叶形。当下有许多学习咖啡拉花的人，他们学成之后大多为开店提供服务，但亦有少数纯粹为爱好而练习。

现在，咖啡拉花已经是各大咖啡比赛的常设项目之一，素有“咖啡界的奥林匹克”之称的世界咖啡师大赛（World Barista Championship）将其视为咖啡师的基本专业技能之一。2013年4月，世界拉花艺术大赛（World Latte Art Championship）第一次被引入中国。

随着咖啡文化在民众生活中的渗透，我们有理由相信，由拉花带来的感动一定会传递给更多的人。





## 三 拉花器具

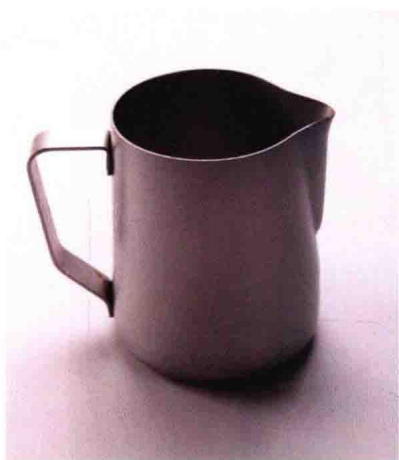
### 1. 拉花钢杯

拉花钢杯多为不锈钢制品，有不同的容量，形状上也有所不同。

钢杯根据嘴形，可分为尖嘴型和圆嘴型两种。前者比较适合勾画线条，后者擅画对称图案。

根据杯嘴沟槽的长短，它可分为长沟型和短沟型两种。沟槽越长，杯嘴汇集牛奶的作用越好，在拉花时越好控制；而沟槽短的钢杯在打奶泡时比较好用。

根据握把的形式，它可分为连接型和分离型两种。前者在拉花时比较好把控，后者适合用于冰镇冷却的牛奶。



尖嘴型，长沟型，连接型



圆嘴型，短沟型，分离型

### 2. 咖啡杯

#### 材质

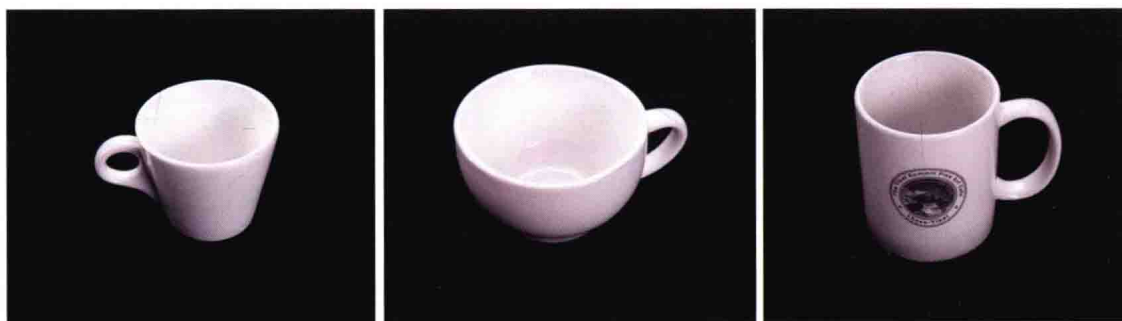
陶杯质感浑厚，适合深度烘焙且口感浓郁的咖啡。

瓷杯最为常见，能恰到好处地诠释咖啡的细致香醇。其中又有骨瓷杯——用高级瓷土和动物骨粉烧制而成，保温性能好，且质地轻盈，色泽柔和，是用来喝咖啡的上品。

#### 尺寸

咖啡杯的尺寸一般分为三种：小型杯 60~80ml，适合用来品尝纯正的优质咖啡或者浓

烈的浓缩咖啡，虽然几乎一口就能饮尽，但徘徊不去的香醇余味最显咖啡的精致风味；常规杯 120~140ml，是最常见的，有足够的空间可以添加奶泡和糖；马克杯 300ml 以上，适合加了大量牛奶的咖啡。



小型杯

常规杯

马克杯

## 颜色

为了凸显拉花图案的特色，最好选用内壁呈白色的咖啡杯。

## 温度

咖啡杯在使用前最好是温热的，让热咖啡冲入后能长时间保持温度，展现香醇口感。温杯最简单的方式是直接冲入热水，或者放入烘碗机预先温热。

## 3. 其他器具

咖啡拉花的其他器具不一而足。温度计是练习打发牛奶时必要的，用来避免牛奶温度过高。拉花针用来进一步修绘拉花图案，网板用来喷粉制图。



温度计

拉花针

网板



贰 第二部分  
序曲

## 一 浓缩咖啡

咖啡拉花的“画布”是浓缩咖啡。

### 1. 定义 Espresso

Espresso, 中文翻译为浓缩咖啡, 或意式咖啡。这个英文单词源自意大利文, 原意是“受压”, 描述了这种咖啡冲煮过程的特点——在萃取时施加高压。

美国精品咖啡协会 (Specialty Coffee Association of America) 对浓缩咖啡的定义是: 一种 25-30ml 的饮品, 由 7-9g (双份为 14-18g) 的咖啡粉加 92-95℃ 的净水, 在 9-10 个大气压下, 经 20-30s 冲泡而成。

浓缩咖啡在萃取时呈热蜂蜜的黏稠状流下, 萃取完则在表面呈现出金黄色的油脂和深褐色的斑纹, 口感香醇浓郁。

完美萃取的浓缩咖啡也适合拉花艺术的表现, 因为其表面的油脂组织均匀。

▶ 浓缩咖啡的具体制作过程为:

- ① 预热咖啡杯;
- ② 从冲煮头上摘下过滤手柄并冲洗;
- ③ 清洁干燥过滤网;
- ④ 将咖啡粉填入过滤手柄中的滤碗并压实;
- ⑤ 清除滤碗周边的残粉;
- ⑥ 将手柄扣上冲泡头;
- ⑦ 观察水流等待完成, 萃取时间为 20 ~ 30s, 单份咖啡量为 25 ~ 35ml;
- ⑧ 卸下手柄, 清除咖啡残渣;
- ⑨ 擦拭或冲洗滤网并清洗冲泡头;
- ⑩ 将手柄扣回冲泡头内保持预热。

要制作一杯完美的浓缩咖啡, 从材料到设备到环境, 有许多因素需要综合把握。

## 2. 拼配

并不是任何咖啡豆都可以萃取出完美的浓缩咖啡，除了极少数的一些优秀品种可以作为单品咖啡饮用外，大部分的咖啡豆都存在或多或少的缺陷，比如没有特殊的风味或某种味道过于强烈。因此，拼配咖啡豆就应运而生。

拼配咖啡豆也被称为意式咖啡豆。它是一种妥协，同时也是一种进取，一般由6~8种单品咖啡豆混合而成。咖啡豆拼配弥补了单品的缺陷，拼配的方式不一定，有些咖啡馆的特色就由此而来。

## 3. 烘焙

浓缩咖啡风味的形成还跟咖啡豆的烘焙有很大关系。常说的北意风味、南意风味就是这样：北意风味由中浅烘焙而来，咖啡因含量较少，口感丰富并带有少许水果酸味，豆体香气偏向花香或果皮香；南意风味由深度烘焙而来，咖啡因含量较高，口感厚重并带有焦糖的甘甜，豆体香气偏向果实香或可可香。实际中浓缩咖啡的风味绝不仅仅此两种。要找到属于自己的独特风味，可以不断尝试。

## 4. 研磨

一杯完美的意式浓缩咖啡需要细致、均匀的咖啡粉，以及平稳的填压，这样在高压下咖啡粉才能被稳定地萃取。如果咖啡粉粗细不一，在高压下粉饼的薄弱部位会被冲击得更薄弱，从而导致咖啡粉局部过度萃取，



不同烘焙度的咖啡豆

咖啡苦味加重。

研磨浓缩咖啡用的豆子常使用电动磨豆机，这种磨豆机的刀片会磨损，需要定期更换，以确保咖啡粉颗粒均匀，并且研磨后升温有限。

咖啡豆研磨有不同的粗细度选项，要根据冲煮方式选择：咖啡粉太粗，则萃取不充分，口味寡淡；咖啡粉太细，则萃取过度，味道太苦。浓缩咖啡一般采用细研磨度，咖啡粉是细粉末，摸起来稍有颗粒感，近似绵白糖。在实际操作中要多萃取几次以进行研磨度的调节。

咖啡豆应该在冲煮之前才开始研磨，因为咖啡豆成粉后与空气的接触面积大大增加，芳香物质容易变质和挥发；而且也不要一次研磨太多，因为大量研磨会使机器过热，影响咖啡粉的质量。

## 5. 意式咖啡机操作

最初的意式咖啡机是半自动的，如今虽已出现全自动咖啡机（自动磨豆、压粉），但因咖啡萃取的很多细节因素无法让机器控制，所以很多专业咖啡师选用半自动的咖啡机。

使用半自动的咖啡机，可以用咖啡机的过滤手柄承接研磨出来的咖啡粉，而后的过程如下：

①使用压粉器将粉均匀压实，压粉力在5~20千克力（50~200N）之间（不同配方的咖啡豆需不同的研磨粗细度和夯压力度）。压粉器有平面与球面两种，过滤手柄上滤碗和咖啡机冲煮头也有这两种形状，要对应使用。

②抹掉过滤器碗口及其周边的残余粉末，以防冲煮头内部的橡胶被咖啡渣腐蚀。



不同型号的压粉器

③放掉冲煮头里一部分受热太久而超出 95℃ 的热水，然后扣上过滤手柄。

④按下蒸煮键，将咖啡杯放在过滤手柄出品口下方，等待完成。



## 6. 环境

### 温度

咖啡豆和咖啡粉都要避光储存，温度以 18-25℃ 为宜，因为温度过高和光线的照射都会使咖啡过快氧化，失去芳香味道。未开封咖啡豆要保存于阴凉、干燥、通风处。开封后的豆子则必须用密封罐装，而且最好连包装袋一同放入密封罐内，以免氧化而产生油脂臭味。

### 湿度

萃取浓缩咖啡的环境相对湿度最好不要超过 50%。过湿的环境会导致咖啡粉填压过实，进而导致萃取速度放慢，造成咖啡萃取过度。

## 7. 水

煮咖啡的水必须新鲜、洁净、清澈、无味。使用硬水不仅会影响到浓缩咖啡的味道，还会在锅炉、管路、阀门中产生水垢引起堵塞。

如果咖啡萃取液的油脂均匀，没有呈现过度或不足的萃取颜色，口感醇厚，即是理想的。一次拉花表演所需的咖啡量没有规定，可根据顾客需求、杯子大小及所拉花型决定，通常就是用 30ml 的单份浓缩咖啡量。



## 二 发泡牛奶

### 1. 为什么要使牛奶发泡

牛奶发泡的过程是借助蒸汽的冲打力量和牛奶液的表面张力作用，使空气进入牛奶形成细小泡沫，奶液体积膨胀成为奶泡。

牛奶发泡后，其中的乳糖受热溶解，增添了甜美的味道；绵密的泡沫带来轻柔的口感，泡沫在口中破裂的过程也是芳香物质效果释放的过程。

对于咖啡拉花来说，发泡后的牛奶才能用来造型：发泡后的牛奶与咖啡结合时容易保持自己的形状；牛奶充入空气后变轻，容易浮在咖啡表面。

### 2. 发泡牛奶的具体制作步骤

- ①空喷意式咖啡机的蒸汽管，再用专用毛巾将蒸汽管擦拭干净；
- ②将蒸汽管喷气头浅浅地浸入牛奶；
- ③打开蒸汽管，将空气注入牛奶，使牛奶发泡至所需的量；
- ④将蒸汽管浸深，并倾斜放置使牛奶产生漩涡，加热牛奶至60~70℃；
- ⑤关闭蒸汽管；
- ⑥再一次空喷蒸汽管，并用专用毛巾擦拭干净。

### 3. 选择牛奶品种与用量

牛奶中所含的脂肪颗粒越多，越能产生稳定的泡沫，所以全脂牛奶在打发时更好用。一般选择乳脂肪含量在3%以上的全脂鲜奶。

从拉花钢杯的角度来考虑，杯中牛奶的量最好不要超过钢杯容积的一半，否则制作奶泡的时候，牛奶会因发泡膨胀而溢出来。钢杯中的牛奶量也不能太少，否则奶泡在打发时将无法承受蒸汽的压力而被破坏掉。钢杯嘴底端和钢杯底部之间的中点，是注入牛奶的最低水位点。



## 4. 意式咖啡机出蒸汽的特性



集中排列的出气孔

外张排列的出气孔

### 出气方式

出气方式与喷气头上的出气孔排列方式有关，排列方式有外张式和集中式两种。外张式的喷气头在打发牛奶时不可以太靠近钢杯边缘，否则会产生乱流现象；集中式的蒸汽管在角度控制上需比较注意，否则不易打出良好的奶泡组织。

### 出气量

出气量与蒸汽管的形状有关，短和粗的管子气流阻力小，出气量大。

出气量越大，打发牛奶的速度就越快，但相对比较容易产生较大的奶泡。大的出气量适合用在较大的钢杯，用在太小的钢杯则容易产生乱流的现象。出气量小的蒸汽管发泡速度慢，但好处是不容易产生大的气泡，打发打绵的时间较长，整体比较容易掌控。

### 蒸汽干燥度

蒸汽的干燥度越高，打出来的奶泡就越绵密，因此蒸汽干燥度越高越好。

## 5. 喷气头在杯中的位置：上还是下

将喷气头浅浅地侵入牛奶，打开蒸汽管，你会听到“嗤嗤”的声音，这表明蒸汽正在进入到牛奶当中。随着蒸汽的进入，牛奶不断膨胀，越来越深地淹没喷气头，渐渐地你也听不到“嗤嗤”的声音。保持蒸汽在牛奶中旋转流动，直至达到你想要的温度，然后停止。