



花式咖啡图典

Coffee



一步一图，易懂易学
时尚美味，咖啡店必备菜单
视频演示，一目了然



王森◎主编

中原出版传媒集团
大地传媒

河南科学技术出版社





王森◎主编

河南科学技术出版社

· 郑州 ·

主 编: 王 森
副 主 编: 张婷婷
参编人员: 乔金波 苏 园 朋福东 武 文 孙安廷 韩俊堂 王启路
张娉娉 顾碧清 韩 磊 张小芹 周建祥 刘 洋 武 磊
文字校对: 邹 凡
摄 影: 苏 君

图书在版编目(CIP)数据

花式咖啡图典 / 王森主编. — 郑州: 河南科学技术出版社, 2014. 11
ISBN 978-7-5349-7362-8

I. ①花… II. ①王… III. ①咖啡—配制—图解 IV. ①TS273-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 226573 号

出版发行: 河南科学技术出版社

地址: 郑州市经五路66号 邮编: 450002

电话: (0371) 65737028 65788613

网址: www.hnstp.cn

责任编辑: 冯 英

责任校对: 李晓娅

整体设计: 杨红科

责任印制: 张艳芳

印 刷: 北京盛通印刷股份有限公司

经 销: 全国新华书店

幅面尺寸: 170mm×240mm 印张: 8.5 字数: 200千字

版 次: 2014年11月第1版 2014年11月第1次印刷

定 价: 38.00元

如发现印、装质量问题, 影响阅读, 请与出版社联系。



王森◎主编

河南科学技术出版社

· 郑州 ·

主 编: 王 森
副 主 编: 张婷婷
参编人员: 乔金波 苏 园 朋福东 武 文 孙安廷 韩俊堂 王启路
张娉娉 顾碧清 韩 磊 张小芹 周建祥 刘 洋 武 磊
文字校对: 邹 凡
摄 影: 苏 君

图书在版编目(CIP)数据

花式咖啡图典 / 王森主编. — 郑州: 河南科学技术出版社, 2014. 11
ISBN 978-7-5349-7362-8

I. ①花… II. ①王… III. ①咖啡—配制—图解 IV. ①TS273-64

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第226573号

出版发行: 河南科学技术出版社

地址: 郑州市经五路66号 邮编: 450002

电话: (0371) 65737028 65788613

网址: www.hnstp.cn

责任编辑: 冯 英

责任校对: 李晓娅

整体设计: 杨红科

责任印制: 张艳芳

印 刷: 北京盛通印刷股份有限公司

经 销: 全国新华书店

幅面尺寸: 170mm×240mm 印张: 8.5 字数: 200千字

版 次: 2014年11月第1版 2014年11月第1次印刷

定 价: 38.00元

如发现印、装质量问题, 影响阅读, 请与出版社联系。

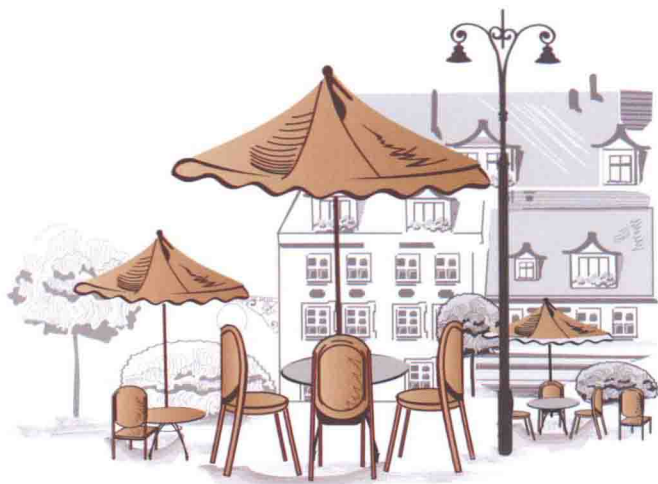
序

冲煮咖啡并不如何困难，咖啡师的存在是为了让这个过程中变得更美妙，更惬意，成为无比的享受。

还没有到嗜咖啡如命的地步，但是也很喜欢自己一个人，静静地，磨豆、冲泡、描绘出喜欢的图案，将食物与创意结合起来，享受美，享受那一份暖烘烘的热度，享受一种怡然自得快意生活的静谧，这是一个私密到只有与最亲近的人才能分享的状态，旁人不可打扰。

现在，我们就以各种花式咖啡的制作为主设计了这本关于咖啡的教材。本教材介绍了百余款咖啡的制作技法，用创意手法详尽地介绍雕花咖啡、拉花咖啡、调味咖啡等丰富的内容。

精美的图片，与时尚接轨的创意思绪，从味觉到视觉，充满美感。咖啡从未辜负我们的期望，不断地带给我们快乐、幸福与美的享受。闲暇时光，有咖啡陪伴，谁都会渐渐爱上这种满室醇香的感觉吧。自己动手，余味永存。





王森，西式糕点技术研发者，立志让更多的人学会西点制作这门手艺。作为中国第一家专业西点学校的创办人，他将西点技术最大化地运用到了市场。他把电影《查理与巧克力梦工厂》的场景用巧克力真实地表现，他可以用面包做出巴黎埃菲尔铁塔，他可以用糖果再现影视中主角的形象，他开创了世界上首个面包音乐剧场，他是中国首个西点、糖果时装发布会的设计者。他让西点不仅停留在吃的层面，而且把西点提升到了欣赏及收藏的更高层次。

他已从事西点技术研究 20 年，教育培养了数万名学员，学员来自亚洲各地。自 2000 年创立王森西点学校以来，他和他的团队致力于传播西点技术，帮助更多的人认识西点，寻找制作西点的乐趣，从而获得幸福。



目录

基础知识 7

雕花咖啡 11

鸟叔 12

骷髅 13

小猪 14

漩涡 15

小兔 16

星月 17

青蛙 18

大嘴鱼 19

梨娃娃 20

伤不起 21

小熊 22

一家亲 23

美人 24

惊喜 25

小景 26

云与日 27

心爱 28

猪猪 29

兔宝宝 30

清新 31

歌手 32

美韵 33

虎头 34

小可爱 35

我和你 36

虎威 37

潮人 38

落水狗 39

头像 40

海贼王 41

拉花咖啡 42

娇点 43

叶之美 44

源泉 45

初露 46

轻抚 47

倒影 48

心绪 49

飘零 50

惬意 51

天鹅 52

荷花 53

忧伤 54

叶兽 55

四叶草 56

涟漪 57

叶之波 58

表白 59

娇羞 60

蝶恋 61





混沌	62
呼应	63
梦境	64
花与叶	65
心花	66
陌路	67
神兽	68
玉立	69
心动	70
春心	71
相依	72
迷幻	73
叶聚	74
幻觉	75
向往	76
环绕	77
同根	78
吸引	79
焰火	80
含苞	81
心连心	82
背离	83
孔雀	84
呵护	85
荡漾	86
花容	87
熊猫	88
化蝶	89
曼妙	90
如画	91
生机	92

调味咖啡 93

青春恋曲	94
石榴泡沫咖啡	95
焦糖煎饼咖啡	96

奶油可可咖啡	97
音乐咖啡	98
小杯咖啡	99
幻想冰咖啡	100
葡萄酒冰咖啡	101
瑞典咖啡	102
罗马咖啡	103
泡沫冰咖啡	104
朗姆咖啡	105
橙香咖啡	106
抹茶冰咖啡	107
摩加冰咖啡	108
橙片冰咖啡	109
香蕉冰咖啡	110
杏仁冰咖啡	111
土耳其冰咖啡	112
爪哇冰摩加	113
萨尔玛冰咖啡	114
斯拉夫冰咖啡	115
日式冰咖啡	116
特丽莎冰咖啡	117
爆米花咖啡	118
椰奶咖啡	119
朱古力咖啡	120
树莓咖啡	121
果仁冰咖啡	122
百果咖啡	123
欢乐冰咖啡	124
牙买加冰咖啡	125
威士忌冰咖啡	126
维也纳黑咖啡	127
大陆冰咖啡	128
芦荟奶油咖啡	129
腰果咖啡	130
草莓冰咖啡	131
缤纷冰咖啡	132
奥利奥冰咖啡	133

COFFEE LOVERS

· 基础知识 ·

一、工具

1. 半自动咖啡机

半自动咖啡机俗称搬把子机，是意大利传统的咖啡机。

这种机器依靠人工操作磨粉、压粉、装粉、冲泡，人工清除残渣。

半自动咖啡机不能磨豆，只能用咖啡粉，所以要配合磨豆机使用。

半自动咖啡机有小型单龙头家用机，也有双龙头、三龙头大型商用机，较新型的机器还装有电子水量控制，可以自动精确控制调制咖啡的水量。

半自动咖啡机除了能做出意式浓缩咖啡外，还能打牛奶奶泡。



2. 磨豆机

把咖啡豆添加到磨豆机的豆槽中，调整到适合的磨豆刻度，按下开关，就可以把咖啡豆磨成粉了。使用后，要把没用完的咖啡豆及磨好的咖啡粉取出，密封存放，用餐巾纸或干净的抹布把磨豆机上咖啡的油迹擦去。



3. 手提搅拌机

手提搅拌机，可以打发淡奶油，还可以把果冻等打碎。



4. 制冰机

制冰机是一种将水通过蒸发器由制冷系统制冷剂冷却后生成冰的制冷机械设备。根据蒸发器和生成过程方式原理不同，生成的冰的形状也不同，人们一般根据冰的形状将制冰机分为颗粒冰机、片冰机、板冰机、管冰机、壳冰机等。



5. 碎冰机

碎冰机能把大块冰做成小碎冰，放在饮品里，是冷饮店的必备设备。



6. 食品料理机

食品料理机用来研磨、粉碎食物，可把冰块做成沙冰。



7. 雪克杯

雪克杯又称摇杯、调酒壶。用来摇混冰块、奶粉、果汁、蛋、蜂蜜等材料。可以使材料很快冷却，也可使不易调和在一起的材料充分混合，是制作泡沫红茶、鸡尾酒不可缺少的器具。

雪克杯由瓶盖、过滤网、瓶身三部分组成，一般分为不锈钢和树脂两种材质，较常用的规格有 360ml、500ml、700ml。

为防止雪克杯杯口磨损，导致杯内液体溢出，在取下杯盖及滤网时，切忌转动，而应将雪克杯放在平处，左手压稳杯身，右手轻轻摆动。

雪克杯中装有冰块时，不要用手掌贴住雪克杯，以免手的热量加速冰块融化。



8. 拉花杯

拉花杯也叫奶泡壶。

拉花杯有大小不同的规格，如 300ml、600ml、700ml 等，做单杯咖啡时一般选用 300ml 的。

打奶泡时，选择质地厚实、不锈钢的拉花杯最为合适。因为不锈钢导热快，用手触碰可以感觉到温度。同时，不锈钢杯降温也快，已打过但尚未用完的牛奶，可以用冰块水帮助降温，再与不锈钢杯一起放入冰箱中冷藏，待牛奶变冷后，还可再次加温打奶泡。



9. 咖啡杯

咖啡液的颜色呈琥珀色，且清澈，最好选用内呈白色的咖啡杯。

陶杯比较适合深色且口味浓郁的咖啡；瓷杯子则适用于口感较清淡的咖啡。

喝意大利咖啡一般使用 100 ml 以下的小咖啡杯；喝牛奶含量较高



高的咖啡(拿铁、法国牛奶咖啡等),则多使用没有杯托的马克杯。

在倒入咖啡前最好要温杯。刚做出的沸腾咖啡,一旦倒入冰冷的杯子里,温度骤然降低,香味会大打折扣,因此要把咖啡装在温度恰好的杯子里。可在咖啡杯中直接冲入热水,或放入烘碗机预先温热。



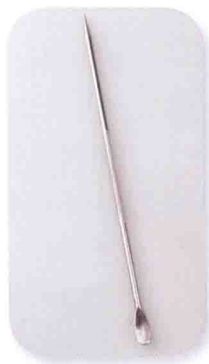
10. 盎司杯

盎司杯是呈漏斗状的不锈钢量杯,是调酒的必备工具之一。上下两端有两种容量,常见的型号有三种:14ml/28ml, 25ml/42ml, 28ml/56ml。



11. 雕花棒

雕花棒是一根棍,头尖就可以了。长度跟笔差不多,主要看自己的手感。细一些的纹路可以使用牙签来勾勒。



二、意式浓缩咖啡的制作方法

意式浓缩咖啡必须使用专用的烘焙咖啡豆。

意式浓缩咖啡所使用的多半是综合咖啡豆。

一般使用肯亚或者哥伦比亚咖啡豆制作单一口味的意式浓缩咖啡。这两种咖啡豆的颗粒大且果肉厚,豆质坚实,适合深度烘焙,也相当适合半自动咖啡机使用。

现在咖啡店一般采用半自动咖啡机制作意式浓缩咖啡。

半自动咖啡机是将加压热水送进极细的咖啡粉中,瞬间萃取出可溶解的成分,同时乳化脂质成分,产生焦糖般的香气与独特的咖啡液。

意式浓缩咖啡表面覆盖着细致的泡沫。

三、打发牛奶奶泡的方法

一般使用半自动咖啡机打发牛奶奶泡。

一般用全脂牛奶打发牛奶奶泡。

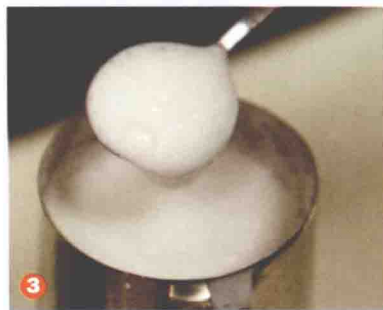
打发时要用冷牛奶，拉花杯也不要加热。

图 1：把牛奶从冷藏柜中取出，倒入拉花杯里。先将半自动咖啡机的蒸汽管前端固定于牛奶表面，让空气进入。7 ~ 38℃打出细密泡沫（牛奶体积会增加 1.3 ~ 1.5 倍），38℃之后，将蒸汽管沉入牛奶中，固定位置后继续回转搅拌牛奶，使其产生泡沫。温度至 58 ~ 65℃后即可停止，超过此温度牛奶会失去甜度。

图 2：打好后的奶泡：用勺子挖起倒下，细腻流畅。好的奶泡可以立起来，奶泡消泡的速度比较慢。

图 3：太粗的奶泡：空气进入太多，奶泡气孔太大，泡沫颗粒浮起，松散无光泽。这样的奶泡看起来不好看，消泡的速度也特别快，放不久。

图 4：太稀的奶泡：空气进入太少，打发不到位，奶泡太稀，根本立不起来。



雕花咖啡

Coffee

首先用咖啡机制作出意式浓缩咖啡，装入咖啡杯中；冷牛奶装入拉花杯中，用咖啡机打好牛奶奶泡。

然后把奶泡倒入意式浓缩咖啡中，通过雕花棒装饰或修改形成的图案，或者通过巧克力酱画出图案。



12



1. 将牛奶打成奶泡后，直接倒入装有意式浓缩咖啡的杯中，轻轻地晃动出半圆。
2. 用勺子挖上细腻的奶泡，放上一个圆。
3. 用雕花棒蘸上咖啡液，先勾勒出头发的形状来。
4. 再画上眼镜。
5. 接着是把鼻子、嘴巴画出。
6. 最后点画上小领结即可。



1. 在装有意式浓缩咖啡的杯中直接倒入细腻的奶泡。
2. 在杯子中间挖放上一个圆。
3. 在圆上对称地画上四个角，下面放上一个
小圆点，形成骨头的形状。
4. 最后点上大大的骷髅眼睛和嘴等部分。





1. 先把牛奶用蒸汽打发成奶泡，倒入意式浓缩咖啡中。
2. 用勺子挖上奶泡，放在咖啡的表面，成一个圆。
3. 再用勺子挖放上耳朵的部分。
4. 接着用雕花棒画出耳朵的轮廓。
5. 最后点画上猪眼睛、鼻子等即可。

