

菜鸟  
必BUY的  
咖啡拉花  
入门教程



# 爱上一杯 拉花咖啡

高级咖啡师、高级培训师 都基成 主编

最完整的拉花咖啡基础手法教程  
多样造型任你挑选，让你轻松成为拉花高手  
精选最流行、最具创意的拉花咖啡，步步图解，快速上手



看书扫这里

和阅读方式：

编辑短信 爱上一杯拉花咖啡 发送至  
10658080 手机也能随时随地阅读本书

江苏凤凰科学技术出版社

凤凰含章

# 爱上一杯 拉花咖啡

高级咖啡师、高级培训师 都基成 主编



## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

爱上一杯拉花咖啡 / 都基成主编. — 南京: 江苏  
凤凰科学技术出版社, 2014.11

(含章·生活+系列)

ISBN 978-7-5537-3662-4

I. ①爱… II. ①都… III. ①咖啡—配制 IV.

① TS273

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 190568 号

## 爱上一杯拉花咖啡

---

主 编 都基成  
责任编辑 张远文 葛 昀  
责任编辑 曹叶平 周雅婷

---

出版发行 凤凰出版传媒股份有限公司  
江苏凤凰科学技术出版社  
出版社地址 南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009  
出版社网址 <http://www.pspress.cn>  
经 销 凤凰出版传媒股份有限公司  
印 刷 北京旭丰源印刷技术有限公司

---

开 本 718mm × 1000mm 1/16  
印 张 17.5  
字 数 260千字  
版 次 2014年11月第1版  
印 次 2014年11月第1次印刷

---

标准书号 ISBN 978-7-5537-3662-4  
定 价 39.80元

---

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。

# 爱上一杯 拉花咖啡

高级咖啡师、高级培训师 都基成 主编



## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

爱上一杯拉花咖啡 / 都基成主编. — 南京: 江苏  
凤凰科学技术出版社, 2014.11

(含章·生活+系列)

ISBN 978-7-5537-3662-4

I. ①爱… II. ①都… III. ①咖啡—配制 IV.

① TS273

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 190568 号

## 爱上一杯拉花咖啡

---

主 编 都基成  
责任编辑 张远文 葛 昀  
责任编辑 曹叶平 周雅婷

---

出版发行 凤凰出版传媒股份有限公司  
江苏凤凰科学技术出版社  
出版社地址 南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009  
出版社网址 <http://www.pspress.cn>  
经 销 凤凰出版传媒股份有限公司  
印 刷 北京旭丰源印刷技术有限公司

---

开 本 718mm × 1000mm 1/16  
印 张 17.5  
字 数 260千字  
版 次 2014年11月第1版  
印 次 2014年11月第1次印刷

---

标准书号 ISBN 978-7-5537-3662-4  
定 价 39.80元

---

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。

试读结束: 需要全本请在线购买: [www.ertongbook.com](http://www.ertongbook.com)

## Chapter 1

### 你不可不知的 咖啡常识

- 008 咖啡的传播旅程
- 018 咖啡的种类
- 036 制作咖啡的工具
- 043 咖啡豆的研磨技巧
- 046 奶泡、奶油、巧  
克力酱的制作
- 054 拉花的技巧

## Chapter 2

### 拉花咖啡 人物篇

- 062 樱桃爷爷
- 063 迷路的小孩
- 064 摩登女郎
- 065 清纯少女
- 066 县太爷
- 067 稻草人
- 068 沉睡的女郎
- 069 顽皮的笑脸
- 070 小雪人
- 071 嘟嘴的女孩

## Chapter 3

### 拉花咖啡 动物篇

- 074 狮子
- 075 火凤凰
- 076 凤凰鸟
- 077 喜羊羊
- 078 金鸡破晓
- 079 和平之鸽
- 080 孔雀开屏
- 081 蝙蝠侠
- 082 鸵鸟
- 083 丹顶鹤
- 084 愤怒的小鸟
- 085 富贵鸟
- 086 可爱熊
- 087 憨厚的浣熊
- 088 迷茫的小兔子
- 089 可爱的小兔
- 090 瓢虫
- 091 青蛙王子
- 092 凤尾鱼
- 093 自由鱼
- 094 可爱的小白鼠
- 095 迷路的猫头鹰
- 096 可爱的小猪

- 097 快乐的小猪
- 098 俏皮小狗
- 099 可爱的小狗
- 100 小野猫
- 101 小狐狸
- 102 化蝶
- 103 可爱的海马
- 104 功夫熊猫
- 105 可爱的猫
- 106 肥蜗牛
- 107 小蜗牛
- 108 大嘴猴
- 109 欢乐的小鱼
- 110 浮游的小鱼
- 111 鲤鱼跳龙门
- 112 招财猫
- 113 蝴蝶飞舞
- 114 米妮
- 115 凤舞九天
- 116 大白鲨
- 117 松狮犬
- 118 欢喜猪
- 119 笨重的企鹅
- 120 小鸭
- 121 海螺
- 122 可爱的金毛犬
- 123 逗笑的猫脸
- 124 可爱的长颈鹿
- 125 毛毛熊
- 126 相恋的鸟
- 127 报喜鸟
- 128 采蜜的蜂鸟
- 129 小鸭子





## Chapter 4

### 拉花咖啡 风景篇

- 132 春雨绵绵
- 133 小仙桃
- 134 美丽的可可树
- 135 夏威夷海滩
- 136 山水画
- 137 小樱桃
- 138 葫芦
- 139 小盆景
- 140 枫叶韵律
- 141 雨后的蘑菇
- 142 浪漫秋叶
- 143 俄罗斯风情

- 144 雪花飞舞
- 145 心花怒放
- 146 清芬的穗花
- 147 浪漫夜空
- 148 太阳神
- 149 美丽心情
- 150 樱花
- 151 幸福
- 152 美丽的蒙古包
- 153 香草小屋
- 154 伦敦烟雨
- 155 圣保罗
- 156 荷兰风车
- 157 圣彼得堡
- 158 教堂
- 159 香榭里大道

- 160 加勒比海
- 161 巴黎春天
- 162 热气球
- 163 老爷车
- 164 下雪的季节
- 165 圣诞树
- 166 醉翁亭
- 167 草莓
- 168 愿望树
- 169 苹果树
- 170 睡莲
- 171 风雨彩虹
- 172 清凉一夏
- 173 珊瑚枝

## Chapter 5

### 拉花咖啡 创意篇

- 176 心愿
- 177 开心小丑
- 178 美丽的月环
- 179 可爱的娃娃
- 180 繁星点点
- 181 浪漫酒杯
- 182 射手
- 183 旋转风车
- 184 庄严的五角星
- 185 齿轮
- 186 问候
- 187 英式烟斗

- 188 巧克力音符  
189 多瓣花  
190 草莓摩卡  
191 芒果味卡布奇诺  
192 巧克力奶油咖啡  
193 花式奶油咖啡  
194 猕猴桃咖啡  
195 玛琪雅朵咖啡  
196 草莓咖啡  
197 草莓果酱咖啡  
198 果露咖啡  
199 意式巧克力咖啡  
200 抹茶咖啡  
201 康宝蓝  
202 花心萝卜  
203 花枝招展  
204 启明星  
205 银杏  
206 香草卡布奇诺  
207 卡布奇诺  
208 绿茶拿铁  
209 美式拿铁  
210 女士的礼物  
211 走在雨中  
212 一心一意
- 213 心心相连  
214 心连心  
215 麦穗  
216 花与叶  
217 魅力玫瑰  
218 太阳花  
219 海星  
220 维也纳之恋  
221 蝶恋花  
222 树之恋  
223 秋风落叶  
224 海边的小脚丫  
225 香草咖啡  
226 雪地娃娃  
227 笑脸  
228 诗情画意  
229 月亮  
230 蝶影  
231 小叶窗  
232 大风车  
233 咖啡杯  
234 风扇叶片  
235 射手座  
236 神圣教堂  
237 回忆

## Chapter 6

### 拉花咖啡 抽象篇

- 240 巧克力心情  
241 黑白芭蕾  
242 命运之轮  
243 地中海风情  
244 心火  
245 满天心  
246 心语星愿  
247 心帘  
248 心灵之窗  
249 心包叶  
250 真心真意  
251 锁住浪漫  
252 晚风细雨  
253 月光曲  
254 神话  
255 千叶舞  
256 双生花  
257 太阳雨  
258 浪漫气息

- 259 可爱的拐杖  
260 意象  
261 旋律  
262 午后心情  
263 等待  
264 嫣语  
265 节节高  
266 睡莲  
267 法式浪漫  
268 星光好莱坞  
269 放逐梦想  
270 云树  
271 飞叶  
272 雪地里的小画家  
273 月夜  
274 心花飞舞  
275 心花绽放  
276 心草  
277 贝壳  
278 七彩梦  
279 花弄影  
280 秋叶飞舞









## Chapter 1

# 你不可不知的 咖啡常识

在咖啡风靡全球的今天，  
咖啡已不单单是一种饮料，  
其深厚的文化与发展背景让其已经成为人类精神世界的一部分。

从咖啡出现的第一天起，  
它就在不断启发人类进行许多思考。

当你进入咖啡的神奇世界，  
便会迫不及待地想要了解有关它的一切。



爱上一杯  
拉花咖啡



# 咖啡的传播旅程



数百年来，咖啡用一种最沉默的温柔，孕育出最浓郁的芳香，过滤出最典雅的气质，营造出最优雅的格调。咖啡的发展历史就是一部瑰丽的文化史诗：土耳其大兵让咖啡传入欧洲；维也纳人把品尝咖啡变成哲学、文学和心理学；巴黎人将咖啡喝成一种浪漫；在德国人的眼中，喝咖啡是一种思考的方式……但，咖啡的世界之旅，却并非是一个“浪漫”的过程！

## 咖啡的传说

关于人类最早发现咖啡的历史没有文字记载，留存于世的只有各种各样的传说。但是大众还是愿意相信这些传说，这也为人们喜爱喝咖啡提供了一种合理的解释。虽然咖啡的实质作用来自于咖啡因，但既然古人为我们留下这么多传奇的故事，那我们有何理由不笑纳呢？

## 牧羊人的故事

咖啡树最早是在埃塞俄比亚的喀法（Kaffa）地区被发现的。公元17世纪，罗马语言学家罗士德奈洛伊在他的书中记载了这样一个故事：大约在公元6世纪时，埃塞俄比亚有一个叫“喀法”的小村庄，村子里有一个叫卡尔蒂的小牧羊人。有一阵，卡尔蒂注意到他的羊群在吃了一种树上掉下来的红色浆果之后就变得活蹦乱跳，而且在很长时间内精力充沛，不肯回到羊圈。他把这件事告诉了当地的牧师。牧师们尝试用这种浆果的核煮水喝，以保持精神抖擞，能够日夜不停地祷告。后来，武士们也开始饮用这种水，让自己在战场上保持长时间的战斗能力和充沛的体力。

正是由于咖啡的这种神奇作用深深吸引着人们，才使得它现在成为了风靡世界、最受人欢迎的一种饮料。

## 阿拉伯酋长的故事

1258年，阿拉伯酋长雪克欧玛尔因犯罪而被族人驱逐出境，当他流浪到瓦萨巴时，已经筋疲力尽，饥肠辘辘，实在走不动了。

当他坐在树下休息时，看到一只小鸟飞来，啄食了枝头上的果实，然后



就欢快地上蹿下跳，还扯开喉咙歌唱。酋长从未听过如此美妙的鸟鸣声，都有点沉醉了。

他发现小鸟吃了树上的果实后，不但没有被毒死，反而精力更充沛了，好奇之余，就摘了一些下来，放入锅中加水煮。煮过的水竟散发出浓郁的香味，饮用起来味道奇佳，饥饿感顿时去了大半，疲惫的身心也为之一振。于是他摘下许多这种神奇的果实，凡是遇到病人便熬成汤给他们喝。由于他四处行善，而且效果显著，最后声名远播，连族人都知道了他的事迹，于是原谅了他的罪行，让他回到故乡摩卡，并推崇他为“圣者”。

他的这一发现最终为全世界的人们带来了美好的咖啡享受。

## 法国海军军官的故事

在 1720 年 ~ 1723 年，法国海军军官加布里·埃尔·马提厄·德·克利奉命到马提尼克岛（Matinique）驻扎。在离开巴黎去上任之前，他设法得到了一些咖啡树苗，决定把它带到马提尼克岛去。他把树苗精心保存在甲板上一个带孔的玻璃箱内。玻璃箱不但能够防止海水冲溅到咖啡树苗上，而且还起到保温的作用。根据德·克利的日记记载，他所乘坐的船多次遭遇海盗和暴风雨的袭击。船上还有一个人因为嫉妒他而企图破坏他的咖啡树苗，在一次争斗中甚至折断一根枝条。最后还因为船只搁浅，淡水不足，他只得用自己仅有的一点饮用水来浇灌咖啡树苗。在经历无数的磨难之后，德·克利终于成功地保护了这几棵咖啡树苗。

德·克利最终安全抵达马提尼克岛。他把咖啡树种了下来，还在树的周围种上荆棘灌木，并派人日夜看护。小树最后终于生根发芽，开花结果，并于 1726 年获得首次丰收。据说到了 1777 年，在马提尼克岛已约有 188 万



## 爱上一杯 拉花咖啡

棵咖啡树。有些咖啡还被运往海地、圣多明戈和瓜德罗普。不过，德·克利没能活着看到这一成就，1724年11月30日，他在巴黎逝世。他的有生之年并不富有，但很受人敬仰。1918年，人们在马提尼克岛的福特（Fort）植物园建了一座纪念碑来纪念他。

实际上除了加布里·埃尔·马提厄·德·克利上校，还有很多人冒着生命危险把咖啡树苗或咖啡树种传播到了全世界适合种植咖啡的地方。其中除了巨大的经济利益的驱使之外，也有一些是被流放的人为了获得政府对自己的赦免而选择做这件事。当然，其结果都是为本国政府赢得了更大的经济利益。

咖啡的传播对后来咖啡种植的普及起了重大的推动作用。咖啡种植业甚至成为了某些地区和国家的一项重要经济来源。毕竟喝咖啡的人很多，对咖啡的需求量很大。随着人们生活水平的提高，对咖啡品质的要求也越来越高。现在只要是好的咖啡，就不用担心卖不出去，因此众多贸易公司一直在世界各地寻找优质咖啡。

### 发源于 埃塞俄比亚

埃塞俄比亚的“喀法”，过去只是一个小村子，现在已经发展成了一个地区。该地区就是世界上最早发现咖啡的地方。很多地方的咖啡树都是从这里辗转移植过去的。

现在，该地区仍然有五千多种咖啡树种，其中绝大多数还不被世人所了解。好在这些咖啡树品种都被埃塞俄比亚政府保护起来了。将来还有更多咖啡树种被发现，世界上会产生更多的咖啡品种。

了解埃塞俄比亚地理的人都知道，这是一个由许多高山组成的国家。两个站在不同山头的人距离近得完全可以面对面说话，但是如果走到一起则需要步行数十千米的距离。这种地域完全不适合人工种植咖啡，所以到现在为止，该国的咖啡大多是野生的。这些天然咖啡一直口碑不错，卖相也很好。2005年，由于埃塞俄比亚喀法地区的咖啡豆品质相当不错，该地区当年所产的全部咖啡豆被一家德国公司收购了。当地一位咖啡农因此非常兴奋，煮了很多咖啡请他的邻人来喝，之后还盛了一些咖啡给他的牛喝。可见那里的生活是多么与世无争，悠闲自在。



## 传入 阿拉伯半岛

公元 525 年，埃塞俄比亚人入侵阿拉伯半岛的南端，并统治也门达半个世纪之久。咖啡也因此传入了也门。

在这以后漫长的几个世纪中，咖啡在阿拉伯半岛一直作为伊斯兰教徒提神醒脑、补充精力或是具有特殊疗效的医治疾病的药饮。当时的阿拉伯帝国非常强盛，甚至将其扩张目标指向了欧洲。由于对咖啡的大量需求，同时为了提高咖啡的品质，该地区最早开始了人工种植咖啡树。后来，人们制作咖啡的技术也日趋完善。在 15 世纪前后，咖啡已作为一种大众饮料在普通人中广为传播。咖啡在阿拉伯半岛成为大众喜欢的饮品后，被去往圣地麦加朝圣的伊斯兰教徒们带回家乡，开始在阿拉伯国家迅速传播，并被陆续传播到了土耳其和波斯等地区，广受当地人的欢迎。

在 16 世纪末，许多欧洲旅行者中口头流传着阿拉伯人饮用“由黑色种子做成的黑色蜜糖”的故事。这可以证实，当时的阿拉伯人已经知道如何烘焙并烹煮咖啡了。

## 远征欧洲

咖啡在中东古国，宛如《一千零一夜》里的传奇神话，是蒙了面纱的千面女郎，既能帮助人亲近神，又是冲洗忧伤的清泉。

从 15 世纪中叶起，奥斯曼土耳其帝国开始远征欧洲，其军队在行军的时候带着咖啡。即使经历长途跋涉，远离国土，土耳其人依然坚持随身携带咖啡，可见咖啡对土耳其人的重要性。而土耳其军队进入欧洲之后，即使不带粮食也要带着咖啡的主要原因是：欧洲没有适合种植咖啡的地方，而且当时的欧洲根本没有咖啡。土耳其人嗜咖啡如命，所以才千里迢迢不辞辛劳从本国带着咖啡去欧洲。土耳其军队绝不是带着咖啡去欧洲贩卖，而是自己饮用。因为当时欧洲人还不知道咖啡，更不可能花钱去购买咖啡。

士兵行军作战非常劳累，众所周知，咖啡对减轻疲劳有非常强大而有效的的作用，所以这就是土耳其军队在长途行军中要带着咖啡的根本原因。而在当时恶劣的环境下，不可能有奢侈的条件，只能采用最简陋、最省时的方法来制作咖啡。但是士兵们还是乐此不疲，即使在中途休息的短暂时间里，也要煮一杯咖啡来喝。

土耳其人喝咖啡，喝得慢条斯理，一般还要先加入香料、闻香，各式琳琅满目的咖啡壶具，更充满天方夜谭式的风情。一杯加了丁香、豆蔻、肉桂



## 爱上一杯 拉花咖啡

的阿拉伯咖啡，被饮用时满室飘香，难怪阿拉伯人称赞它“麝香一般摄人心魂”了。

传统土耳其咖啡的做法，是使用浓黑的咖啡豆磨成细粉，连糖和冷水一起放入红铜质料像深勺一样的咖啡煮具里，以小火慢煮，经反复搅拌和加水，大约 20 分钟后，一小杯 50 毫升又香又浓的咖啡才算是大功告成。由于当地人喝咖啡是不过滤的，这一杯浓稠似高汤的咖啡倒在杯子里，不但表面上有黏黏的泡沫，杯底还有咖啡渣。在中东，受邀到别人家里喝咖啡，代表了主人最诚挚的敬意，因此客人除了要称赞咖啡的香醇外，还要切记即使喝得满嘴渣，也不能喝水，因为那暗示了咖啡不好喝。

### 为贵族平民 所共享

1615 年，咖啡刚刚进入意大利时，许多神甫认为咖啡是“魔鬼撒旦的杰作”，当教皇克雷蒙八世从温热的杯中啜下一口“魔鬼般”的浓黑浆液后，却情不自禁地赞叹道：“为何撒旦的饮品如此美味！如果让异教徒独享美妙，岂不可悲，咱们给咖啡进行洗礼，让它成为上帝的饮料吧！”



咖啡最早进入欧洲市场是在意大利的威尼斯。起初，人们只把土耳其军队遗留下来的咖啡当做药卖到药店去。1615年，有云游的威尼斯商人带来消息：原来咖啡是可以饮用的。一时间，全欧洲都为之疯狂了，他们为它著书、写诗，甚至打仗，犹如维也纳谚语所说：“欧洲人挡得住土耳其的弓刀，却挡不住土耳其的咖啡。”世界上最早的咖啡厅建立在伊斯坦布尔，欧洲最早的咖啡厅建立在意大利的威尼斯。之后，咖啡厅就迅速在欧洲各国流行起来。

在欧洲，不但平民爱喝咖啡，贵族也爱喝。咖啡的饮用方式分别从几个不同的途径发展起来，但一个基本的共同点就是对咖啡中渣滓的处理。很多人不喜欢咖啡渣，因此而努力寻求各种方法来去除它。现在我们见到的“法式压滤壶”“虹吸壶”等都是法国人的发明，由此可见法国当时喝咖啡的风气之盛，有那么多人想办法如何更好地享受咖啡！

如果说在欧洲贵族的生活中，咖啡就像茶一样是一个点缀，对平民百姓来说，喝咖啡倒成为了一种廉价的享受生活的方式。当时人们去咖啡厅最简单也最重要的一个原因不是咖啡本身，而是咖啡厅里的火炉。早期在法国巴黎塞纳河畔已有很多咖啡厅，那些贫穷的大学生、教授、学者、艺术家、革命者，住所没有取暖设施，为了度过寒冷潮湿的冬天，只要购买一杯便宜的咖啡，就可以让他们在有火炉的咖啡厅里度过温暖的一天，还可以完成他们的学业或者是艺术作品。

当时正处于殖民时代。欧洲咖啡之风如此盛行，巨大的经济利益驱使殖民者在世界各地搜罗财宝的同时，也把咖啡带到了各个适合种植的国家地区。尽管当时种植咖啡的国家都有严格的禁令，禁止把可以成活的咖啡树或咖啡种带出国境，但是仍然有众多的殖民者在本国或相关国家政府的支持下，甘冒生命危险把咖啡树种或树苗带到了世界各地。就这样，咖啡之风吹遍了全世界。

### 在美国形成 “苦役咖啡”

人们关于美国人喝咖啡的传统最多的说法就是“自由精神”，却忽略了另外一种说法，那就是美国的“苦役咖啡”。

美国人的生活习惯来自于欧洲移民，然而早期的欧洲移民并非是和乎到达那里的，他们大多数都是苦役犯，只有少数是来自欧洲上层社会的殖民统治者。

饮茶是欧洲人的传统，但其费用是昂贵的。做苦役的人没有钱喝茶，他们在渴了、累了的时候只能喝咖啡。但是欧洲传统的咖啡太浓，喝多了会不





舒服。为了能够解渴，也为了能省钱，那时的美国人就把咖啡泡得非常淡。

到现在为止，有些美式咖啡壶上储水槽的水量刻度还有两个不同的标准：大的那个是美国标准，小的那个则是欧洲标准。

“波士顿倾茶事件”是美国独立战争的导火线。当时殖民地政府对进口茶叶征收高额的关税，激怒了当地的商人。他们联合起来在波士顿举行了一次抗议活动，把大量的茶叶倾入大海。由于茶叶来源被截断，更多当地人转而喝咖啡，这也是美国人喝咖啡比喝茶多的历史原因之一。

美国独立战争之后，当地原本是苦役犯的人驱逐了殖民者，获得了国家主权。而美国人喝淡咖啡的习惯仍然被延续下来，形成了今天的传统。

## 演变为 意大利咖啡

意大利有一句名言：“男人要像好咖啡，既强劲又充满热情！”英文名称为 **Espresso** 的意大利咖啡，浓稠滚烫好似地狱逃上来的魔鬼，每一饮便叫人陷入无可言喻的魅力中，难以忘怀。

## 起源

意大利是一个早期的殖民国家。在后来欧洲大兴殖民地的時候，意大利的殖民地大多已被新兴的殖民国家所掠夺。在欧洲咖啡之风最盛的时候，意大利人却没有条件获取好的咖啡豆，他们不得利用当时所能获得的劣质咖啡，通过拼配的方式和改良制作工具来改进咖啡的口味。

据说正是因为这个原因，意大利人首先发明了摩卡壶，利用增加压力的原理来获取比普通滴滤式咖啡更浓的饮品。结果，咖啡浓度提高了，口味却仍然不佳。不过，意大利人可不甘心只喝劣质咖啡，于是继续发明咖啡制作工具，不断地改进拼配技术，以便提升咖啡的口味。

工夫不负有心人，在 20 世纪初，意大利人又发明了拉杆式咖啡机（另一说法是法国人发明了这种咖啡机，并把专利卖给了意大利人）。这种咖啡机可以制作出口感优良的咖啡，不过，如果没有 20 年的工夫，很难真正掌握这种机器的操作诀窍。因此，在当时的意大利，“咖啡师（**Barista**）”成为了社会地位不高但却极为难得的工匠。

1946 年，第一台“泵式咖啡机”在意大利诞生了。通过电泵给水加压能较易稳定地获得制作咖啡所需的压力，因此意式咖啡在意大利市场流行起来。在这五六十年里，意式咖啡基本只限在意大利等少数几个南欧国家流行，而其他国家还保持着喝滴滤咖啡的传统。