

60款暖心 咖啡拉花 Latte Art

孙炜 双福◎主编



恰当的温度、轻柔的旋转，
咖啡与奶泡碰撞出了汨汨暖流
悄悄注入人的心底，暖暖的，很舒服

全国百佳图书出版单位




化学工业出版社

60款暖心 咖啡拉花

Latte Art

孙炜 双福◎主编



 化学工业出版社

· 北京 ·

咖啡拉花不仅仅造就一杯美味的咖啡，更呈现一件漂亮的艺术品，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60款经典的暖心咖啡拉花图案，以模具造型咖啡、裱花式拉花、倾注式拉花、分层咖啡四大制作方式分类，用详细步骤图解的方式指导你制作出暖心的拉花咖啡。

图书在版编目(CIP)数据

60款暖心咖啡拉花 / 孙炜, 双福主编. —

北京: 化学工业出版社, 2015.1

ISBN 978-7-122-22387-6

I. ①60… II. ①孙… ②双… III. 咖啡-配制

IV. ①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第273279号



责任编辑: 李娜 丰华

统 筹:

双福 SF 文化·出品

www.shuangfu.cn

摄 影:

责任校对: 陈 静

版式设计:

东至亿美 艺术设计有限公司 崔玥

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: 北京瑞禾彩色印刷有限公司

710mm × 1000mm 1/16 印张 8 字数 100 千字

2015年 5 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: 39.80元

版权所有 违者必究

目录



PART 1

了解咖啡拉花

| | | | |
|-----------|-----|------------|-----|
| 咖啡拉花的来世今生 | 005 | 意大利浓缩咖啡的制作 | 007 |
| 咖啡拉花的原料 | 006 | 奶泡打发的技巧 | 008 |
| 咖啡拉花的器具 | 007 | 咖啡拉花的技巧 | 009 |

PART 2

咖啡拉花能手养成

模具造型咖啡

| | |
|-------|-----|
| Happy | 010 |
| 五星 | 012 |
| 星月相拥 | 014 |
| 蝴蝶 | 016 |
| 椰树 | 018 |
| 绿茶心情 | 020 |

裱花式拉花

| | |
|-------|-----|
| 春日柳絮 | 022 |
| 爱的激荡 | 024 |
| 花开 | 026 |
| 天使与魔鬼 | 028 |
| 小花 | 030 |
| 花之梦 | 032 |
| 抽象之旋涡 | 034 |
| 忐忑 | 036 |
| 麦兜 | 038 |
| 繁花似锦 | 040 |
| 大叶菊 | 042 |
| 含苞待放 | 044 |
| 纵横物语 | 046 |
| 船与鱼 | 048 |
| 桂冠 | 050 |
| 富贵年华 | 052 |
| 叶舞 | 054 |





Contents

| | |
|------|-----|
| 春之咏叹 | 056 |
| 心火 | 058 |
| 雪域迷途 | 060 |
| 雪杉 | 062 |
| 太阳神 | 064 |
| 心绪 | 066 |
| 秋日私语 | 068 |
| 芬芳 | 070 |
| 相伴 | 072 |
| 童年 | 074 |
| 六瓣花 | 076 |
| 小老虎 | 078 |
| 雪缘 | 080 |
| 情网 | 082 |
| 热情迸发 | 084 |
| 星辰 | 086 |
| 线帽女孩 | 088 |
| 小猪 | 090 |
| 双叶 | 092 |
| 嬉戏 | 094 |
| 音符 | 096 |
| 雪人 | 098 |
| 猫咪 | 100 |
| 游鱼 | 102 |

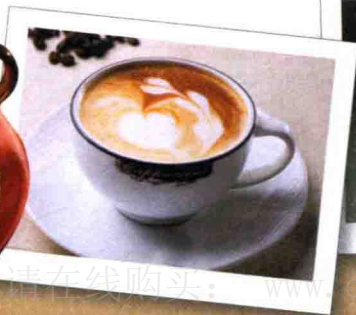
倾注式拉花

| | |
|--------|-----|
| 开·心 | 104 |
| 飞翔 | 106 |
| 咖啡树叶 | 108 |
| 咖啡树叶进阶 | 109 |
| 并蒂 | 110 |
| 似水流年 | 112 |
| 咖啡半叶 | 114 |
| 苹果 | 116 |



分层咖啡

| | |
|-----|-----|
| 冰彩虹 | 118 |
| 冲动 | 120 |
| 沙诺 | 122 |
| 眼泪 | 124 |
| 悦动 | 126 |




60款暖心 咖啡拉花

Latte Art

孙炜 双福◎主编



 化学工业出版社

· 北京 ·

咖啡拉花不仅仅造就一杯美味的咖啡，更呈现一件漂亮的艺术品，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60款经典的暖心咖啡拉花图案，以模具造型咖啡、裱花式拉花、倾注式拉花、分层咖啡四大制作方式分类，用详细步骤图解的方式指导你制作出暖心的拉花咖啡。

图书在版编目 (C I P) 数据

60款暖心咖啡拉花 / 孙炜，双福主编.—

北京：化学工业出版社，2015.1

ISBN 978-7-122-22387-6

I. ①60… II. ①孙… ②双… III. 咖啡-配制
IV. ①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第273279号



责任编辑：李娜 丰华

统 筹：

双福 SF 文化·出品
www.shuangfu.cn

摄 影：

责任校对：陈 静

版式设计：

东至亿美 艺术设计有限公司
84078298-8060 崔玥

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：北京瑞禾彩色印刷有限公司

710mm × 1000mm 1/16 印张 8 字数 100 千字

2015年 5 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：39.80元

版权所有 违者必究



PART 1

了解咖啡拉花

| | | | |
|-----------|-----|------------|-----|
| 咖啡拉花的来世今生 | 005 | 意大利浓缩咖啡的制作 | 007 |
| 咖啡拉花的原料 | 006 | 奶泡打发的技巧 | 008 |
| 咖啡拉花的器具 | 007 | 咖啡拉花的技巧 | 009 |

PART 2

咖啡拉花能手养成

模具造型咖啡

| | |
|-------|-----|
| Happy | 010 |
| 五星 | 012 |
| 星月相拥 | 014 |
| 蝴蝶 | 016 |
| 椰树 | 018 |
| 绿茶心情 | 020 |

裱花式拉花

| | |
|-------|-----|
| 春日柳絮 | 022 |
| 爱的激荡 | 024 |
| 花开 | 026 |
| 天使与魔鬼 | 028 |
| 小花 | 030 |
| 花之梦 | 032 |
| 抽象之旋涡 | 034 |
| 忐忑 | 036 |
| 麦兜 | 038 |
| 繁花似锦 | 040 |
| 大叶菊 | 042 |
| 含苞待放 | 044 |
| 纵横物语 | 046 |
| 船与鱼 | 048 |
| 桂冠 | 050 |
| 富贵年华 | 052 |
| 叶舞 | 054 |





Contents

| | |
|------|-----|
| 春之咏叹 | 056 |
| 心火 | 058 |
| 雪域迷途 | 060 |
| 雪杉 | 062 |
| 太阳神 | 064 |
| 心绪 | 066 |
| 秋日私语 | 068 |
| 芬芳 | 070 |
| 相伴 | 072 |
| 童年 | 074 |
| 六瓣花 | 076 |
| 小老虎 | 078 |
| 雪缘 | 080 |
| 情网 | 082 |
| 热情迸发 | 084 |
| 星辰 | 086 |
| 线帽女孩 | 088 |
| 小猪 | 090 |
| 双叶 | 092 |
| 嬉戏 | 094 |
| 音符 | 096 |
| 雪人 | 098 |
| 猫咪 | 100 |
| 游鱼 | 102 |

倾注式拉花

| | |
|--------|-----|
| 开·心 | 104 |
| 飞翔 | 106 |
| 咖啡树叶 | 108 |
| 咖啡树叶进阶 | 109 |
| 并蒂 | 110 |
| 似水流年 | 112 |
| 咖啡半叶 | 114 |
| 苹果 | 116 |



分层咖啡

| | |
|-----|-----|
| 冰彩虹 | 118 |
| 冲动 | 120 |
| 沙诺 | 122 |
| 眼泪 | 124 |
| 悦动 | 126 |



PART 1

了解咖啡拉花



☕ 咖啡拉花的来世今生

关于咖啡拉花的起源，其实一直都没有十分明确的文献记载，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及技巧上也一直不断地改进，进而在整体味道的呈现上，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 Championship”（WBC）世界百瑞斯塔咖啡师大赛中，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，展现自己的高超拉花技巧。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

首先建议购买咖啡豆，而不是咖啡粉，因为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** 新鲜的咖啡豆压之鲜脆，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:

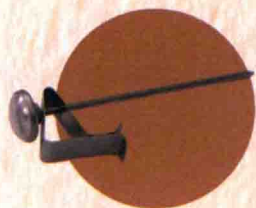
拉花的咖啡是用浓缩咖啡打底的，所以一杯好的浓缩咖啡必不可少，Espresso咖啡机可以用来制作浓缩咖啡。



拉花杯:



只有温度在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。在拉花时，拉花杯的细细尖嘴非常方便。



温度计:

温度计尖端可以裱花时用来勾画图案，也可以换成其他尖锐工具。



奶泡壶:

在没有Espresso咖啡机时，用来打发奶泡的一种工具。



模具:

主要用于模具造型拉花，模具可以自己制作，非常简单。

意大利浓缩咖啡的制作

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。



奶泡打发的技巧

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“啾啾声”，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，关上蒸汽阀。

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秒或轻敲奶泡壶数下，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，倒入奶泡壶中的牛奶，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呈45度角，根据蒸汽喷头的长度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. 将打好的奶泡徐徐倒入刚完成的浓缩咖啡中，当倒入的奶泡与浓缩咖啡充分混合时，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. 用小的杯子拉花需要更多的技术经验，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。



Latte Art

PART 2 咖啡拉花能手养成



模具造型咖啡



Happy

Latte Art



原料

- 浓缩咖啡.....1份
- 奶泡.....适量
- 咖啡粉.....适量

制作



将刚打好的奶泡徐徐注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。

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，奶泡最终在咖啡杯中央形成白色圆形。

Latte Art



将做好的“Happy”模具盖在咖啡杯上面。

在模具上面均匀地筛满咖啡粉。



完成如图所示的“Happy”图案即可。

咖啡物语



这款咖啡拉花图案使用咖啡粉通过模具制成，操作比较简便，做出来的图案效果也很不错。



五星

Latte Art