

凤凰生活
PHOENIX
LIFE

菲/艾琳·阿纳斯塔西奥 著

咖啡沙龙 译

Home Cafe

家里的咖啡馆

—— 100道诱人咖啡和美味甜点

将你的小家打造为只属于你的咖啡馆

随时随地

调制一杯咖啡

搭配诱人的点心

享受一个慵懒的午后

江苏凤凰科学技术出版社

家里的咖啡馆

——100道诱人咖啡和美味甜点

100 Recipes for Irresistible Coffees and Delectable Desserts

菲 / 艾琳·阿纳斯塔西奥 著
咖啡沙龙 译



图书在版编目（CIP）数据

家里的咖啡馆：100 道诱人咖啡和美味甜点 / (菲)
艾琳·阿纳斯塔西奥著；咖啡沙龙译. — 南京：江苏
凤凰科学技术出版社，2017.6
ISBN 978-7-5537-7491-6

I . ①家… II . ①艾… ②咖… III . ①咖啡－基本知
识 IV . ① TS273

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2016）第 279325 号

Copyright © 2010 Marshall Cavendish International (Asia) Private Limited, Marshall Cavendish International (Asia) Pte Ltd . All rights reserved. No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form or by any means, or stored in any retrieval system of any nature without the prior written permission of Marshall Cavendish International (Asia) Pte Ltd.
This Simplified Chinese translation © 2017 by Phoenix Science Press

版权 © [2010 年第 1 版]，名创出版有限公司（亚洲）保留所有权利。未经公司事先书面许可，不得以任何形式、任何方式复制或传播本出版物的任何内容，或存储在任何性质的检索系统中。
中文简体版 © 2017 为江苏凤凰科学技术出版社所有

家里的咖啡馆——100 道诱人咖啡和美味甜点

著	者	菲 / 艾琳·阿纳斯塔西奥
译	者	咖啡沙龙
策	划	陈 艺
责 任 编 辑	祝 萍	陈 艺
责 任 校 对	郝慧华	
责 任 监 制	曹叶平	方 晨

出 版 发 行	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
印 刷	深圳市彩之美实业有限公司

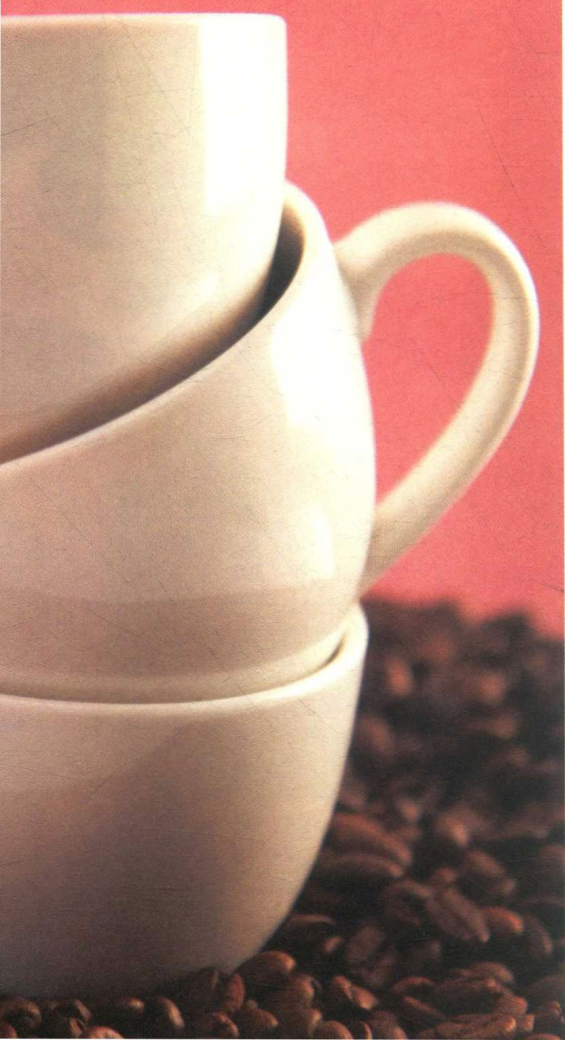
开	本	718 mm × 1000 mm	1/16
印	张	12.5	
字	数	20 0000	
版	次	2017 年 6 月第 1 版	
印	次	2017 年 6 月第 1 次印刷	

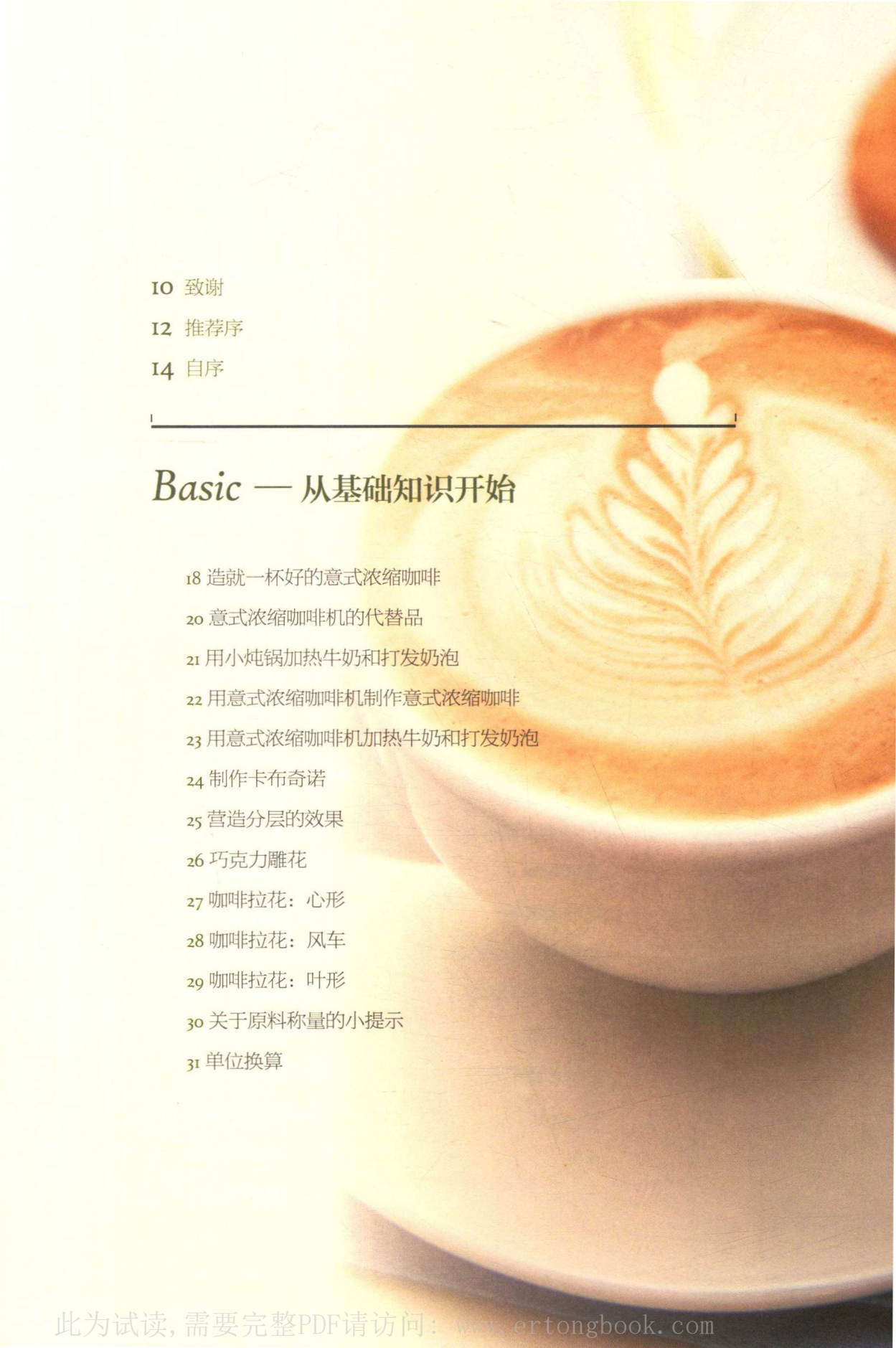
标 准 书 号	ISBN 978-7-5537-7491-6
定 价	68.00 元

图书如有印装质量问题，可随时向我社出版科调换。

Contents

目 录



- 
- 10 致谢
12 推荐序
14 自序
-

Basic — 从基础知识开始

- 18 造就一杯好的意式浓缩咖啡
20 意式浓缩咖啡机的代替品
21 用小炖锅加热牛奶和打发奶泡
22 用意式浓缩咖啡机制作意式浓缩咖啡
23 用意式浓缩咖啡机加热牛奶和打发奶泡
24 制作卡布奇诺
25 营造分层的效果
26 巧克力雕花
27 咖啡拉花：心形
28 咖啡拉花：风车
29 咖啡拉花：叶形
30 关于原料称量的小提示
31 单位换算

Part I — 饮品

34 热咖啡

- 35 意式浓缩咖啡
- 36 加长意式浓缩咖啡
- 37 意式特浓咖啡
- 38 双份意式浓缩咖啡
- 39 康宝蓝
- 40 罗马式浓缩咖啡
- 41 玛奇朵
- 42 干卡布奇诺
- 43 湿卡布奇诺
- 44 传统卡布奇诺
- 45 美式咖啡
- 46 拿铁
- 47 摩卡
- 48 热麦乳果仁巧克力
- 49 白巧克力摩卡
- 50 欧蕾咖啡
- 51 热柑橘咖啡
- 52 热纽约芝士蛋糕咖啡
- 53 热提拉米苏咖啡
- 54 香甜拿铁
- 55 奶油焦糖拿铁

56 冰咖啡

- 57 爱尔兰摩卡
- 58 石板街
- 59 香蕉果仁拿铁
- 60 小白兔
- 61 奶油山核桃拿铁
- 62 花生酱夹心巧克力糖拿铁
- 63 乐家杏仁糖咖啡

64 甜点咖啡

- 65 伦巴摩卡
- 66 黑森林
- 67 杏仁咖啡冰沙
- 68 焦糖拿铁
- 69 黑松露巧克力冰沙
- 70 太妃糖咖啡
- 71 夏威夷果椰子冰
- 72 野樱桃
- 73 薄荷巧克力冰沙
- 74 摩卡冰奇乐
- 75 棉花糖
- 76 香蕉船摩卡



77 鸡尾酒咖啡

- 78 欢乐糖果棒
- 79 榛子利口酒咖啡
- 80 意大利苦杏酒咖啡
- 81 爱尔兰之吻
- 82 马天尼意式浓缩咖啡
- 83 香橙意式浓缩咖啡
- 84 莫吉托意式浓缩咖啡
- 85 奶昔
- 86 白俄意式浓缩咖啡
- 87 卡布奇诺马天尼

Part 2 — 甜点

90 曲奇

- 91 巧克力曲奇
- 92 白巧克力夏威夷果仁曲奇
- 94 巧克力裂纹饼
- 96 糖霜曲奇
- 98 意大利杏仁脆饼
- 100 花生酱曲奇
- 102 树莓酱夹心曲奇
- 104 燕麦葡萄干曲奇
- 106 深黑巧克力曲奇
- 108 山核桃花边曲奇





110 布朗尼及糕点条

- 111 柠檬方块
- 112 斑马纹布朗尼
- 114 最好吃的布朗尼
- 116 上帝的甜点
- 118 芒果核桃酥条
- 120 草莓黄油末酥条
- 122 石板街布朗尼
- 124 树莓杏仁蛋白条
- 126 巧克力焦糖蛋糕条
- 128 黄油糖果蛋糕条

130 快手面包和快手小点心

- 131 巧克力纸杯蛋糕
- 132 黏黏的海枣布丁
- 134 红丝绒纸杯蛋糕
- 136 柠檬马芬
- 138 香蕉长条面包
- 140 蓝莓马芬
- 142 香草纸杯蛋糕
- 144 苹果核桃长条蛋糕
- 146 大理石磅蛋糕
- 148 肉桂漩涡蛋糕

150 塔和派

- 151 香芒奶油塔
- 152 草莓马斯卡彭芝士塔
- 154 法式布蕾塔
- 156 柠檬酥皮派
- 158 蜜桃可丽饼
- 160 巧克力香蕉奶油派
- 162 鲜果塔
- 164 最美味的苹果派
- 166 山核桃派
- 168 海归派

170 蛋糕

- 171 经典芝士蛋糕
- 172 树莓漩涡芝士蛋糕
- 174 椰林飘香蛋糕
- 176 脆蜂巢蛋糕
- 178 胡萝卜蛋糕
- 180 香橙黄油蛋糕
- 182 草莓奶油蛋糕
- 184 巧克力凹蛋糕
- 186 朗姆酒蛋糕
- 188 超松软巧克力蛋糕

190 基础配方

191 糖浆

191 巧克力糖霜

191 奶油芝士糖霜

192 瑞士蛋白霜

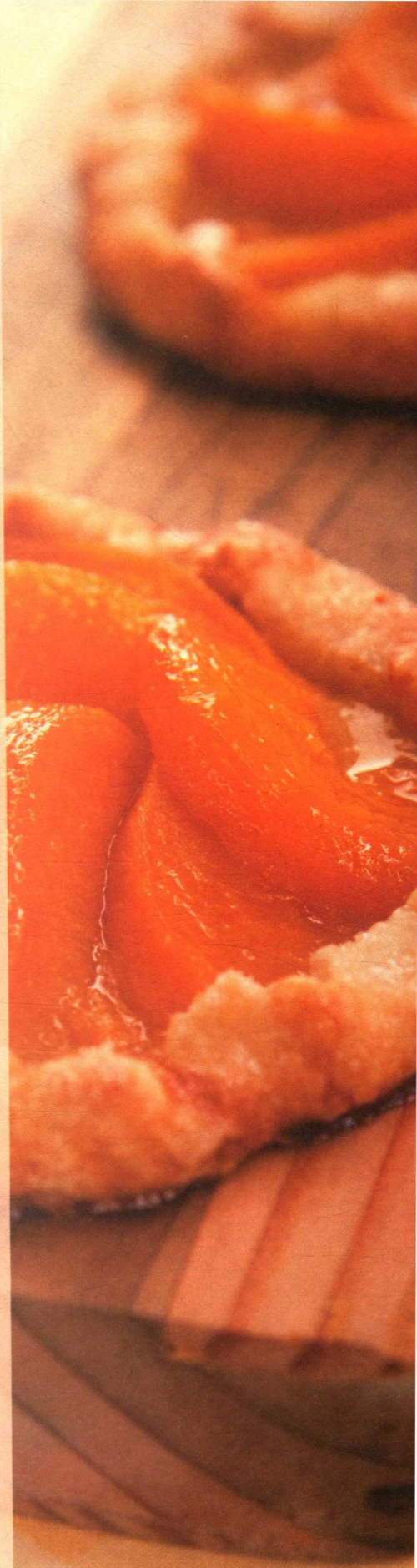
192 蛋奶馅

192 香草戚风蛋糕

193 派皮/酥皮

193 甜塔皮/甜酥皮

195 后记



家里的咖啡馆

——100道诱人咖啡和美味甜点

100 Recipes for Irresistible Coffees and Delectable Desserts

菲 / 艾琳·阿纳斯塔西奥 著
咖啡沙龙 译

图书在版编目 (CIP) 数据

家里的咖啡馆 : 100 道诱人咖啡和美味甜点 / (菲)
艾琳 · 阿纳斯塔西奥著 ; 咖啡沙龙译 . — 南京 : 江苏
凤凰科学技术出版社 , 2017.6
ISBN 978-7-5537-7491-6

I . ①家… II . ①艾… ②咖… III . ①咖啡 - 基本知
识 IV . ① TS273

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 279325 号

Copyright © 2010 Marshall Cavendish International (Asia) Private Limited, Marshall Cavendish International (Asia) Pte Ltd . All rights reserved. No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form or by any means, or stored in any retrieval system of any nature without the prior written permission of Marshall Cavendish International (Asia) Pte Ltd.
This Simplified Chinese translation © 2017 by Phoenix Science Press

版权 © [2010 年第 1 版], 名创出版有限公司 (亚洲) 保留所有权利。未经公司事先书面许可, 不得以任何形式、任何方式复制或传播本出版物的任何内容, 或存储在任何性质的检索系统中。
中文简体版 © 2017 为江苏凤凰科学技术出版社所有

家里的咖啡馆——100 道诱人咖啡和美味甜点

著 者 菲 / 艾琳 · 阿纳斯塔西奥
译 者 咖啡沙龙
策 划 陈 艺
责 任 编 辑 祝 萍 陈 艺
责 任 校 对 郝慧华
责 任 监 制 曹叶平 方 晨

出 版 发 行 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>
印 刷 深圳市彩之美实业有限公司

开 本 718 mm × 1000 mm 1/16
印 张 12.5
字 数 20 0000
版 次 2017 年 6 月第 1 版
印 次 2017 年 6 月第 1 次印刷

标 准 书 号 ISBN 978-7-5537-7491-6
定 价 68.00 元

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。



Dedication

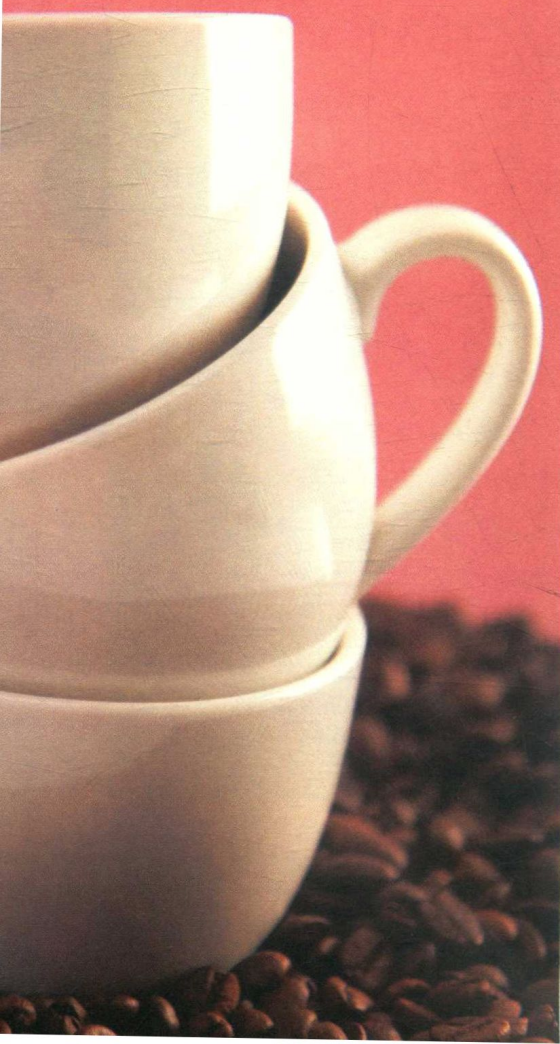
献词

谨以此书献给您，妈妈。
您的爱与支持使我不断前行。
希望我能成为您的骄傲。

致我的甜心，我亲爱的塞布丽娜（Sabrina），
你总能让我开心微笑！
妈妈很期待能和你一起做甜点，
当我们一起享受甜点的时候，
我要来一杯咖啡，同时，给你来一杯牛奶！

Contents

目 录



10 致谢

12 推荐序

14 自序

Basic — 从基础知识开始

18 造就一杯好的意式浓缩咖啡

20 意式浓缩咖啡机的代替品

21 用小炖锅加热牛奶和打发奶泡

22 用意式浓缩咖啡机制作意式浓缩咖啡

23 用意式浓缩咖啡机加热牛奶和打发奶泡

24 制作卡布奇诺

25 营造分层的效果

26 巧克力雕花

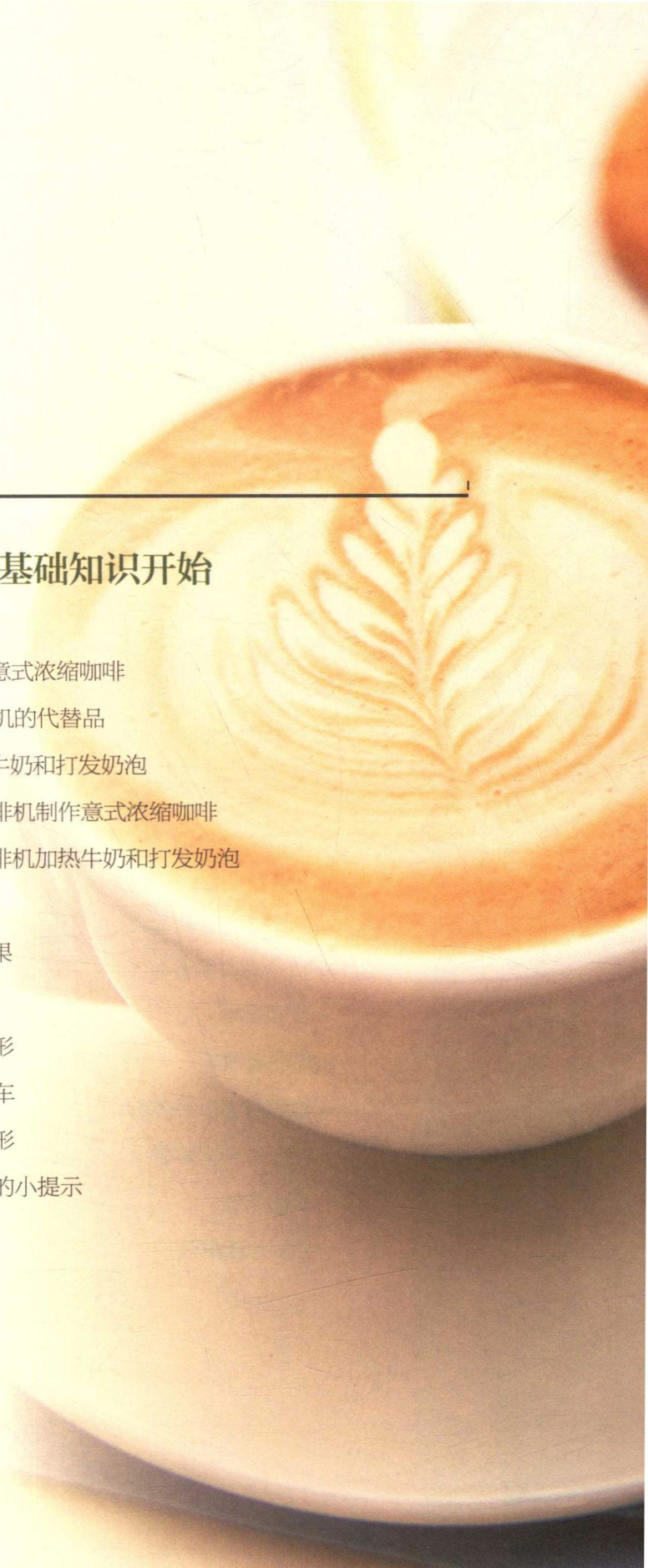
27 咖啡拉花：心形

28 咖啡拉花：风车

29 咖啡拉花：叶形

30 关于原料称量的小提示

31 单位换算



Part I — 饮品

34 热咖啡

- 35 意式浓缩咖啡
- 36 加长意式浓缩咖啡
- 37 意式特浓咖啡
- 38 双份意式浓缩咖啡
- 39 康宝蓝
- 40 罗马式浓缩咖啡
- 41 玛奇朵
- 42 干卡布奇诺
- 43 湿卡布奇诺
- 44 传统卡布奇诺
- 45 美式咖啡
- 46 拿铁
- 47 摩卡
- 48 热麦乳果仁巧克力
- 49 白巧克力摩卡
- 50 欧蕾咖啡
- 51 热柑橘咖啡
- 52 热纽约芝士蛋糕咖啡
- 53 热提拉米苏咖啡
- 54 香甜拿铁
- 55 奶油焦糖拿铁

56 冰咖啡

- 57 爱尔兰摩卡
- 58 石板街
- 59 香蕉果仁拿铁
- 60 小白兔
- 61 奶油山核桃拿铁
- 62 花生酱夹心巧克力糖拿铁
- 63 乐家杏仁糖咖啡

64 甜点咖啡

- 65 伦巴摩卡
- 66 黑森林
- 67 杏仁咖啡冰沙
- 68 焦糖拿铁
- 69 黑松露巧克力冰沙
- 70 太妃糖咖啡
- 71 夏威夷果椰子冰
- 72 野樱桃
- 73 薄荷巧克力冰沙
- 74 摩卡冰奇乐
- 75 棉花糖
- 76 香蕉船摩卡



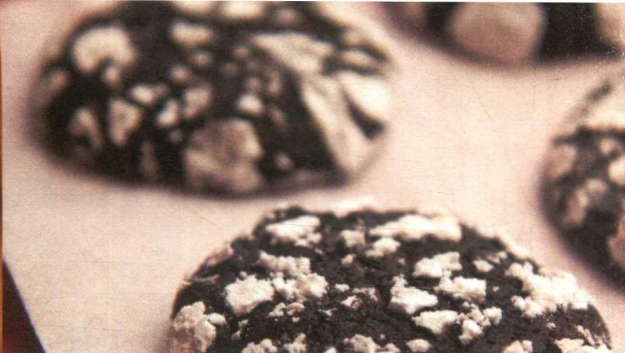
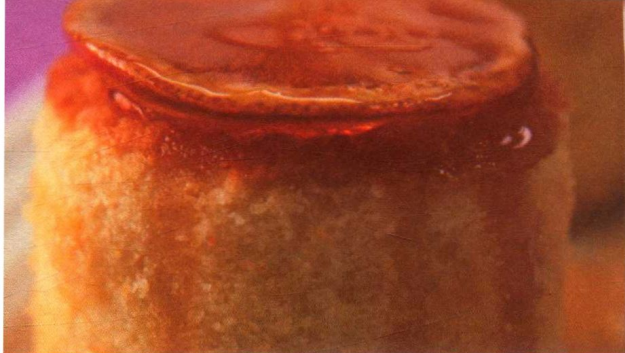
77 鸡尾酒咖啡

- 78 欢乐糖果棒
- 79 榛子利口酒咖啡
- 80 意大利苦杏酒咖啡
- 81 爱尔兰之吻
- 82 马天尼意式浓缩咖啡
- 83 香橙意式浓缩咖啡
- 84 莫吉托意式浓缩咖啡
- 85 奶昔
- 86 白俄意式浓缩咖啡
- 87 卡布奇诺马天尼

Part 2 — 甜点

90 曲奇

- 91 巧克力曲奇
- 92 白巧克力夏威夷果仁曲奇
- 94 巧克力裂纹饼
- 96 糖霜曲奇
- 98 意大利杏仁脆饼
- 100 花生酱曲奇
- 102 树莓酱夹心曲奇
- 104 燕麦葡萄干曲奇
- 106 深黑巧克力曲奇
- 108 山核桃花边曲奇



110 布朗尼及糕点条

- 111 柠檬方块
- 112 斑马纹布朗尼
- 114 最好吃的布朗尼
- 116 上帝的甜点
- 118 芒果核桃酥条
- 120 草莓黄油末酥条
- 122 石板街布朗尼
- 124 树莓杏仁蛋白条
- 126 巧克力焦糖蛋糕条
- 128 黄油糖果蛋糕条

130 快手面包和快手小点心

- 131 巧克力纸杯蛋糕
- 132 黏黏的海枣布丁
- 134 红丝绒纸杯蛋糕
- 136 柠檬马芬
- 138 香蕉长条面包
- 140 蓝莓马芬
- 142 香草纸杯蛋糕
- 144 苹果核桃长条蛋糕
- 146 大理石磅蛋糕
- 148 肉桂漩涡蛋糕

150 塔和派

- 151 香芒奶油塔
- 152 草莓马斯卡彭芝士塔
- 154 法式布蕾塔
- 156 柠檬酥皮派
- 158 蜜桃可丽饼
- 160 巧克力香蕉奶油派
- 162 鲜果塔
- 164 最美味的苹果派
- 166 山核桃派
- 168 海归派

170 蛋糕

- 171 经典芝士蛋糕
- 172 树莓漩涡芝士蛋糕
- 174 椰林飘香蛋糕
- 176 脆蜂巢蛋糕
- 178 胡萝卜蛋糕
- 180 香橙黄油蛋糕
- 182 草莓奶油蛋糕
- 184 巧克力凹蛋糕
- 186 朗姆酒蛋糕
- 188 超松软巧克力蛋糕