

Professional
Café
Book

咖啡教科書

100道冰熱咖啡詳細配方 200張詳盡步驟圖解！

名師親自傳授，新手必讀高手指定選書！

邱偉晃 著 Toku Chao 攝影

6大基本咖啡萃取法詳細影音教學：

濾杯式、濾袋式、虹吸式、土耳其咖啡、摩卡壺、義式濃縮

以及牛奶泡製作、咖啡拉花，鮮奶油打發、鬆餅…各種應用示範

附 DVD

120分鐘

EASY COOK

咖啡教科書：

100道冰熱咖啡詳細配方200張詳盡步驟圖解！

名師親自傳授，新手必讀高手指定選書！

作者 邱偉晃

出版者 / 大境文化事業有限公司 T.K. Publishing Co.

發行人 趙天德

總編輯 車東蔚

文案編輯 編輯部 美術編輯 R.C. Work Shop

攝影 TOKU CHAO

台北市雨聲街77號1樓

TEL：(02)2838-7996 FAX：(02)2836-0028

法律顧問 劉陽明律師 名陽法律事務所

二版日期 2008年11月 定價 新台幣350元

ISBN-13：978-957-0410-69-3 書 號 E69

讀者專線 (02)2836-0069

www.ecook.com.tw

E-mail service@ecook.com.tw

劃撥帳號 19260956 大境文化事業有限公司



咖啡教科書：

100道冰熱咖啡詳細配方200張詳盡步驟圖解！

名師親自傳授，新手必讀高手指定選書！

邱偉晃 著

初版. 臺北市：大境文化，2008[民97]

面：公分，----(EASY COOK系列：69)

ISBN-13：9789570410693

1.咖啡 2.飲料 427.42 97010807

Professional
Café
Book

咖啡教科書

100道冰熱咖啡詳細配方 200張詳盡步驟圖解！

名師親自傳授，新手必讀高手指定選書！

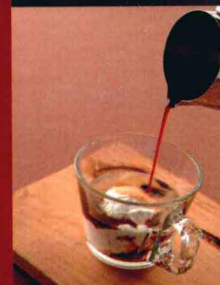
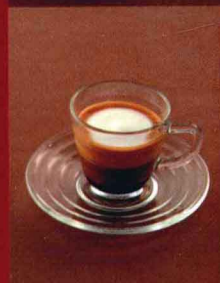
邱偉晃 著 Toku Chao 攝影

6大基本咖啡萃取法詳細影音教學：

濾杯式、濾袋式、虹吸式、土耳其咖啡、摩卡壺、義式濃縮
以及牛奶泡製作、咖啡拉花，鮮奶油打發、鬆餅…各種應用示範

附 DVD

120分鐘



咖啡教科書

100道冰熱咖啡詳細配方200張詳盡步驟圖解！
名師親自傳授，新手必讀高手指定選書！

6大基本咖啡萃取法詳細影音教學：
濾杯式、濾袋式、虹吸式、土耳其咖啡、
摩卡壺、義式濃縮以及牛奶泡製作、咖啡拉花，
鮮奶油打發、鬆餅…各種應用示範



34003
140.00
咖啡教科書

ISBN 9789570410693
9 789570 410693
定價 350元



咖啡教科書

EASY COOK





本書用法與計量單位 7

超人氣經典熱咖啡 Hot Coffee 8

- | | | |
|-------------------------------------|---|---|
| 01 拿鐵咖啡 DVD
Café Latte | 15 香草天空咖啡
Vanilla Coffee | 29 奶香咖啡
Baileys Mandheling Coffee |
| 02 卡布基諾咖啡 DVD
Cappuccino | 16 咖啡摩卡
Café Mocha | 30 皇家火焰咖啡 DVD
Royal Coffee |
| 03 諾曼地咖啡
Spiced Apple Coffee | 17 黑騎士摩卡咖啡
Dark Chocolate Coffee | 31 卡嚕哇咖啡
Kahlua Coffee |
| 04 墨西哥香可可咖啡
Mexican Cocoa Coffee | 18 法式香草咖啡
French Vanilla Coffee | 32 香榭咖啡
Elysées Coffee |
| 05 薄巧摩卡咖啡
Chocolate-Mint Coffee | 19 日式抹茶咖啡
Japan Matcha Coffee | 33 豆奶咖啡
Soy Bean Milk Coffee |
| 06 義式瑪琪朵咖啡
Espresso Macchiato | 20 玫瑰情懷咖啡
Rose & Vanilla Coffee | 34 蒙布朗奇諾咖啡
Mont Blancino |
| 07 巧妃摩卡咖啡
Toffee Coffee | 21 白色戀人咖啡
White Chocolate Coffee | 35 焦糖瑪琪雅朵咖啡 DVD
Caramel Macchiato |
| 08 棕櫚椰風咖啡
Coconut Coffee | 22 貝里詩咖啡
Baileys Coffee | 36 康寶蘭咖啡
Espresso Con Panna |
| 09 堤拉米蘇咖啡
Tiramisu Coffee | 23 杏福摩卡咖啡
Amaretto Café Mocha | 37 沖繩黑糖咖啡
Brown Sugar Coffee |
| 10 維也納咖啡
Vienna Coffee | 24 乳香煉乳咖啡
Condensed Milk Coffee | 38 香橙微醺咖啡
Cointreau Coffee |
| 11 羅絲貝瑞咖啡
Raspberry Coffee | 25 喬治咖啡
Ginger Coffee | 39 法式歐蕾咖啡
French Café Au Lait |
| 12 皇家義式咖啡
Brandy Italian Coffee | 26 義式濃縮咖啡 DVD
Espresso | 40 榛藏巧克力咖啡
Hazelnut & Chocolate Coffee |
| 13 橘香咖啡
Triple Sec Coffee | 27 中東占卜咖啡 DVD
Middle Easté Presage Coffee | |
| 14 亞瑪雷多咖啡
Amaretto Coffee | 28 愛爾蘭咖啡 DVD
Irish Coffee | |

最熱賣創意冰咖啡

Iced Coffee 48

- 41 皇家義式冰咖啡
Iced Italian Coffee Brandy
- 42 義式冰淇淋咖啡
Espresso Con Gellato
- 43 亞瑪雷多冰咖啡
Iced Amaretto Coffee
- 44 維也納冰咖啡
Iced Vienna Coffee
- 45 香草天空冰咖啡
Iced Vanilla Coffee
- 46 堤拉米蘇冰咖啡
Iced Tiramisu Coffee
- 47 蘿絲貝瑞冰咖啡
Iced Raspberry Coffee
- 48 冰卡布基諾咖啡
Iced Cappuccino
- 49 橘香冰咖啡
Iced Triple Sec Coffee
- 50 冰拿鐵咖啡
Iced Café Latte
- 51 義式摩卡冰咖啡
Iced Café Mocha
- 52 諾曼地冰咖啡
Iced Spiced Apple Coffee
- 53 干邑白蘭地咖啡凍飲
Brandy Frappe
- 54 焦糖瑪琪朵冰咖啡
Iced Caramel Latte Macchiato
- 55 墨西哥香可可冰咖啡
Iced Mexican Cocoa Coffee
- 56 草莓巧克力咖啡凍飲
Strawberry & Chocolate Frappe
- 57 愛爾蘭可可咖啡凍飲
Irish & Chocolate Frappe
- 58 薄巧摩卡冰咖啡
Iced Chocolate-Mint Coffee
- 59 巧妃摩卡冰咖啡
Iced Toffee Coffee
- 60 黑騎士摩卡冰咖啡
Iced Dark Chocolate Coffee
- 61 法式香草冰咖啡
Iced French Vanilla Coffee
- 62 棕櫚椰風冰咖啡
Iced Coconut Coffee
- 63 南洋椰風咖啡凍飲
Coconut Frappe
- 64 焦糖咖啡凍飲
Caramel Frappe
- 65 貝里詩冰咖啡
Iced Baileys Coffee
- 66 乳香煉乳冰咖啡
Iced Condensed Milk Coffee
- 67 卡嚕哇摩卡凍飲
Kahlua Mocha Frappe
- 68 香蕉巧克力咖啡凍飲
Banana & Chocolate Frappe
- 69 綠抹茶冰咖啡
Iced Japan Matcha Coffee
- 70 喬治冰咖啡
Iced Ginger Coffee
- 71 蒙布朗奇諾冰咖啡
Iced Mont Blancino
- 72 杏福摩卡冰咖啡
Iced Amaretto Café Mocha
- 73 沖繩黑糖冰咖啡
Iced Brown Sugar Coffee
- 74 特調冰咖啡 **DVD**
Iced Special Blended Coffee
- 75 玫瑰情懷冰咖啡
Iced Rose & Vanilla Coffee
- 76 香榭冰咖啡
Iced Cointreau Coffee
- 77 漂浮冰咖啡 **DVD**
Iced Float Coffee
- 78 法式歐蕾冰咖啡
Iced French Café Au Lait
- 79 白色戀人冰咖啡
Iced White Chocolate Coffee
- 80 榛藏巧克力冰咖啡
Iced Hazelnut & Chocolate Coffee

咖啡拉花、手繪完整步驟

Latte Art 81

製作綿細的牛奶泡 82 **DVD**

81 花 Flower **DVD**

82 海星 Starfish

83 幸運草 Four-leaved Clover

84 三葉 Three Leaves **DVD**

85 花心 Hearts & Five Leaves

86 三顆心 Three Hearts

87 花輪 Wheeled Flower

88 飛鏢 Dart

89 蝴蝶 Butterfly **DVD**

90 葉形 Leaf **DVD**

91 小白兔 Rabbit

92 小太陽 Sunshine

93 一串心 Three Hearts in One **DVD**

94 翅膀 Wing **DVD**

95 半心半葉 Heart & Leaf **DVD**

96 貝殼項鍊 Necklace **DVD**

97 漩渦 Scrollwork

98 煙火 Firework

99 太陽輪 Sunny Wheel

100 心形 Heart **DVD**

咖啡的美味靈魂---咖啡豆

Coffee Beans 101

咖啡豆的種類與特色 102

咖啡豆的研磨 105

現磨咖啡的重點 105

DVD 內更多的拉花影音示範

101 鬱金香 Tulip

102 羽毛 Feather

103 雙葉 Twin Leaves

104 水母 Jellyfish

105 天鵝 Swan

106 摩天輪 Ferris Wheel

107 圖騰 Totem

咖啡的美味搭配--- 鮮奶油、鬆餅、奶酪

Coffee Mates 108

製作鮮奶油 109 **DVD**

美式鬆餅 111

比利時鬆餅1 110 **DVD**

比利時鬆餅2 111

香草奶酪 112

滴滴皆黑金---咖啡的萃取

Extract 113

濾杯式 Drip Coffee 114 **DVD**

濾袋式 Drip Coffee 116 **DVD**

土耳其咖啡 Turkish Ibrik 119 **DVD**

法式濾壓壺 French Presses Pot 118

摩卡壺 Moka 117 **DVD**

虹吸式(塞風壺) Syphon 122 **DVD**

義式濃縮咖啡 Espresso 120 **DVD**

作者跋 Envoi 125

C o n t e n t s





- ① 咖啡的中英文名稱
- ② 咖啡成品圖
- ③ 材料名稱與份量：清楚標示製作份量，讓您一目了然
- ④ 製作份量
- ⑤ 做法：按照順序製作出一杯香醇美味的咖啡
- ⑥ 步驟：完整而詳細的步驟圖，讓您不失敗



計量工具

盎司杯/吧叉匙/雪克杯

盎司杯：用以計算液體材料用量之器具（10Z為1盎司，約為30CC）

吧叉匙：調製飲料時，用以混合材料所用的長柄匙，一頭為叉子，一頭為湯匙（約37cm）

雪克杯：專為混合冰飲材料所準備之器具（規格以700CC以上較為適宜）

玻璃杯：在製作冰咖啡時測量冰塊用（詳細內容請見以下測量冰塊部分）

量杯：量取精準水量，才能沖泡出美味咖啡（約500CC）

咖啡量匙：量取奶精粉及咖啡粉的器具，須耐高溫（一平匙約7~8g）

玻璃杯/量杯/咖啡匙/盎司杯



測量冰塊

書中使用的冰塊以「杯」為單位，因此製作不同的冰咖啡或咖啡冰沙，冰塊量的換算會稍有差異，請依配方中所標示的容量來挑選適當的玻璃杯使用。

例如：53頁的堤拉米蘇冰咖啡是360cc，請以容量360cc的玻璃杯裝取八分滿的冰塊，就能夠精準又方便的製作出一杯美味的冰咖啡了。

液體容量換算

10Z (盎司) = 30cc 1/2 OZ (盎司) = 15cc



超人氣經典熱咖啡 Hot Coffee

前言

談到台灣的咖啡市場，從早在二十多年前高單價時代，經過時代變遷及外商市場進入等因素，至今已變成全民飲料，使得咖啡變成我們生活中離不開也戒不掉的飲品。而近期咖啡市場更進入了「便利咖啡」的時代，只要一通電話就能將香醇的咖啡隨心所欲帶到你所在的位置，這也讓咖啡更加的普及，也讓喝咖啡享受生活不再遙不可及。

而近些年來，在許多著名的風景區不難看到行動咖啡車的影子，不需要其他多餘的裝潢，只要將這些生財工具（磨豆機、義式咖啡機等器具）安裝上車，搭配著這大自然的好山好景，與現烤點心（鬆餅）或是奶酪，悠閒的在大自然懷抱享受愜意的時光，這是再好不過的選擇。

隨著咖啡文化的普及，也讓人們對咖啡的品質更為要求，其實，想要來一杯具有品質高品質的咖啡並不難，把握住本書所叮嚀的幾項原則，畢竟讓您更加了解咖啡。

拿鐵咖啡

Café Latte 01

230cc

濃縮咖啡 1OZ

糖水 1/2OZ

鮮奶 5OZ

奶泡 少許

- 1 以盎司杯量取冰鮮奶及糖水加入發泡鋼杯中
- 2 利用咖啡機蒸氣管加熱並發泡鮮奶至約65°C
倒入杯中（家用以微波爐加熱鮮奶，倒入牛奶
調理器中發泡）
- 3 取5OZ尖嘴鋼杯盛裝濃縮咖啡，取吧叉匙之
背面沿杯壁緩緩注入杯中
- 4 鋪上適量奶泡即可



210cc

濃縮咖啡 1OZ

糖水 1/3OZ

鮮奶 4OZ

奶泡 滿杯

檸檬皮絲、肉桂粉或

可可粉 少許

- 1 溫好咖啡杯後盛裝一份濃縮咖啡（或用摩卡壺取得濃縮咖啡）
- 2 以盎司杯量取冰鮮奶及糖水加入發泡鋼杯中
- 3 利用咖啡機蒸氣管加熱並發泡鮮奶至約65°C倒入杯中（家用以微波爐加熱鮮奶，再倒入牛奶調理器中發泡）
- 4 鋪上滿杯奶泡，灑上少許檸檬皮絲、肉桂粉裝飾即可

02

卡布基諾咖啡

Cappuccino





諾曼地咖啡 03

Spiced Apple Coffee

250cc

濃縮咖啡 10Z

蘋果白蘭地酒 1/20Z

肉桂果露 1/40Z

熱鮮奶 七分滿

奶泡 滿杯

肉桂棒 一支

- 1 溫好咖啡杯後盛裝一份濃縮咖啡（或用摩卡壺取得濃縮咖啡）
- 2 以盎司杯量取蘋果白蘭地酒及肉桂果露倒入杯中
- 3 將鮮奶倒入發泡鋼杯中，利用咖啡機蒸氣管加熱並發泡鮮奶至約65°C倒入杯中（家用以微波爐加熱鮮奶，再倒入牛奶調理器發泡）
- 4 將發泡好的奶泡加至滿杯附上一支肉桂棒

300cc

濃縮咖啡 1又1/2OZ

墨西哥香可可粉 25g

鮮奶 6oz

奶泡 適量

可可粉 少許

- 1 用兩份義式咖啡粉(14g)萃取出45cc濃縮咖啡(或用摩卡壺取得濃縮咖啡)倒入杯中
- 2 把冰鮮奶和墨西哥香可可粉加入鋼杯中，利用咖啡機蒸氣管加熱約65°C(家用以微波爐加熱鮮奶，再加入墨西哥可可粉攪拌溶解)
- 3 用湯杓將奶泡稍擋住，只倒出液體至杯中至9分滿
- 4 鋪上一層奶泡，表面灑上可可粉裝飾

墨西哥香可可咖啡 04

Mexican Cocoa Coffee



薄巧摩卡咖啡 05

Chocolate-Mint Coffee

300cc

濃縮咖啡 1OZ

薄荷巧克力粉 20g

鮮奶 6OZ

發泡鮮奶油 適量

綠薄荷葉 一片

- 1 用一份義式咖啡粉(7g)萃取出30cc濃縮咖啡(或用摩卡壺取得濃縮咖啡)倒入杯中
- 2 把冰鮮奶和薄荷巧克力粉加入鋼杯中，利用咖啡機蒸氣管加熱(約65°C)
- 3 用湯杓將奶泡稍擋住，只倒出液體至杯中
- 4 擠上發泡鮮奶油，表面以薄荷葉及巧克力粉裝飾



120cc

濃縮咖啡
奶泡

1OZ
適量

- 1 溫好咖啡杯後盛裝一份濃縮咖啡（或用摩卡壺取得濃縮咖啡）
- 2 將鮮奶倒入發泡鋼杯中，利用咖啡機蒸氣管發泡鮮奶（家用以微波爐加熱鮮奶，再倒入牛奶調理器發泡）
- 3 將發泡好的奶泡加入杯中即可

義式瑪琪朵咖啡 06

Espresso Macchiato



巧妃摩卡咖啡 07

Toffee Coffee

300cc

濃縮咖啡 1OZ

巧妃卡布基諾粉 20g

鮮奶 6OZ

軟式發泡鮮奶油 適量

太妃糖粒 少許

- 1 用一份義式咖啡粉（7g）萃取出30cc濃縮咖啡（或用摩卡壺取得濃縮咖啡）倒入杯中
- 2 把冰鮮奶和巧妃卡布基諾粉加入鋼杯中，利用咖啡機蒸氣管加熱（約65°C）
- 3 用湯杓將奶泡稍擋住，只倒出熱鮮奶至杯中
- 4 鋪上發泡鮮奶油，表面灑上少許太妃糖裝飾即可

