

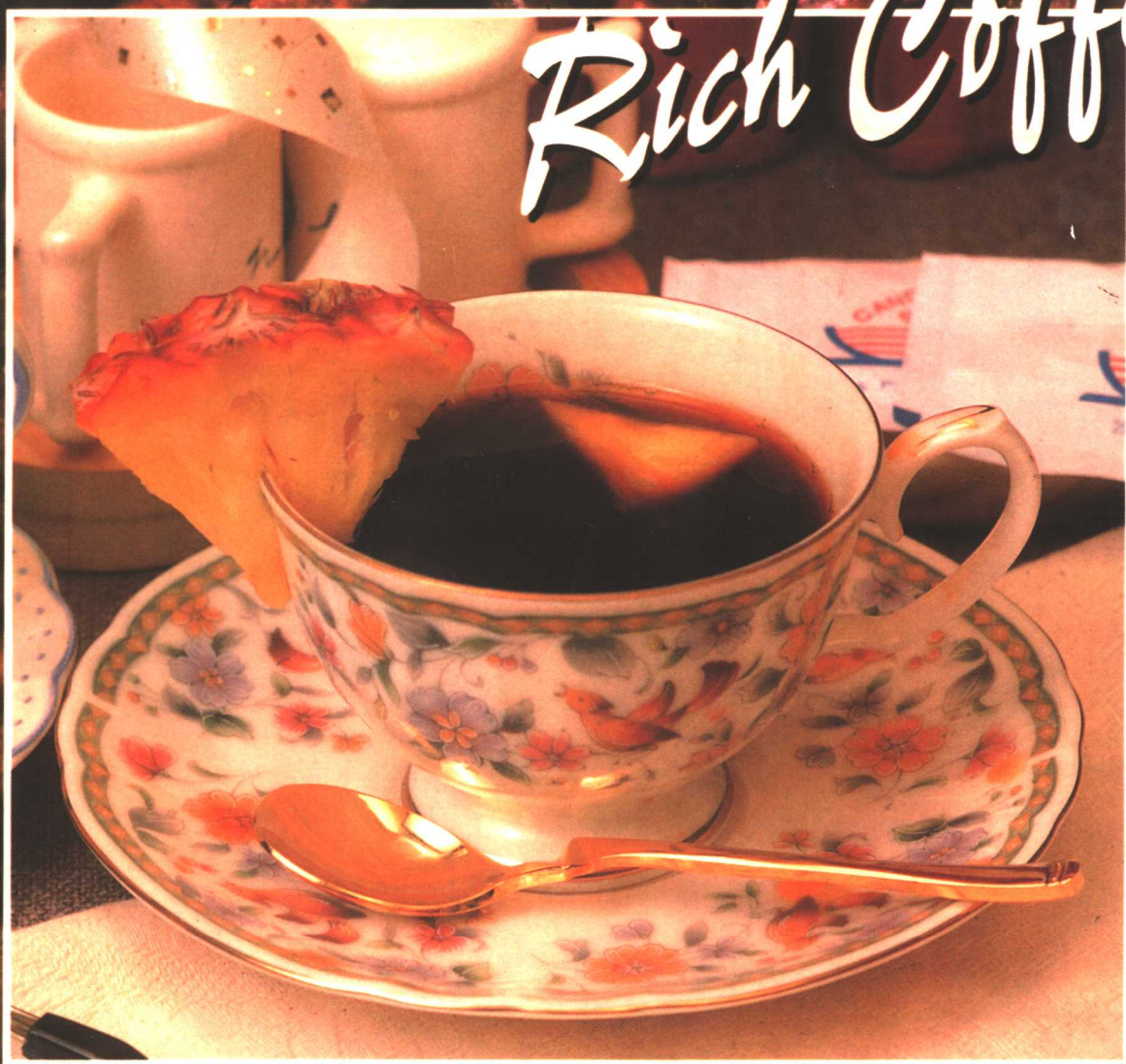
酒吧实用技术丛书

香醇咖啡

吴锡文/著

你曾经为了一杯香浓的咖啡，
从冬天的被窝里跳出来吗？
本书为你准备了近百道意外的惊喜，
让你PRO得不得了！

Rich Coffee



辽宁科学技术出版社

酒吧实用技术丛书

香醇咖啡

吴锡文 / 著



辽宁科学技术出版社

· 沈阳 ·

本书原出版者台湾长圆图书出版有限公司授权
辽宁科学技术出版社独家在中国境内出版发行

图书在版编目 (CIP) 数据

香醇咖啡 / 吴锡文著. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社,
1997.3
(酒吧实用技术丛书)
ISBN 7-5381-2445-4

I. 香… II. 吴… III. 咖啡-配制-基本知识 IV. TS273

中国版本图书馆CIP数据核字 (96) 第16470号

辽图06-1996-34号

辽宁科学技术出版社出版

(沈阳市和平区北一马路108号 邮政编码 110001)

辽宁美术印刷厂印刷 辽宁省新华书店发行

开本: 787×1092 1/16 印张: 6 字数: 66,000

1997年3月第1版 1999年5月第3次印刷

责任编辑: 刘兴伟

责任校对: 素 馨

印数: 8 001 -- 10 000

定价: 35.00元



目录

50 组受不了的诱惑 香香浓浓热咖啡

● 简述咖啡的历史·····	1
● 如何分辨咖啡豆的好坏·····	1
● 咖啡的主要品种和特色·····	2
● 冲泡咖啡的各式用具和杯具·····	3
● 咖啡豆、水量、完成份量对照表·····	4
● 为好咖啡锦上添花的各式调味料·····	4
● 鲜奶油自己动手做! ·····	5
● 咖啡豆的贮存法·····	5

基本冲泡法

滤袋式热咖啡冲泡法·····	6
滤杯式热咖啡冲泡法·····	7
● 各式咖啡豆品级、特色一览表 ·····	7
蒸气加压式意大利热咖啡冲煮法·····	8
● 咖啡豆煎焙法 ·····	8
虹吸式热咖啡冲煮法·····	9
意大利式冰咖啡滤袋冲泡法·····	10
虹吸式冰咖啡冲煮法·····	11

皇家咖啡·····	12
维也纳咖啡·····	13
爱尔兰咖啡·····	14
贵夫人咖啡·····	15
劳格兰爱丽丝咖啡·····	16
玛查格兰咖啡·····	17
意大利咖啡·····	18
卡布基诺咖啡·····	19
蜂王咖啡·····	20
巴西利亚咖啡·····	21
巴巴利安咖啡·····	22
热情咖啡·····	23
爱恩斯坦咖啡·····	24
茴香起泡奶油咖啡·····	25
豪华咖啡·····	26
庞德咖啡·····	27
豪博咖啡·····	28
玛克兰咖啡·····	29
爱情故事·····	30
假日恋情·····	31
蜜思梅咖啡·····	32
美丽与哀愁·····	33
爱列斯咖啡·····	34
戴安娜夫人·····	35
伊莉莎白小姐·····	36
古拉索咖啡·····	37
卡鲁娃咖啡·····	38
罗马假期·····	39
罗马咖啡·····	40
爪哇摩卡咖啡·····	41
柠檬皇家咖啡·····	42
营养蛋黄咖啡·····	43

布流罗咖啡	44
果酱咖啡	45
美式淡咖啡	46
瑞士摩卡咖啡	47
生姜咖啡	48
凤梨咖啡	49
香甜酒咖啡	50
亚历山大咖啡	51
淡红色咖啡	52
玫瑰浪漫曲	53
鸳鸯咖啡	54
爱尔兰香料咖啡	55
露西亚热咖啡	56
绿茶咖啡	57
香草咖啡	58
亚玛雷特咖啡	59
钻石红冰糖咖啡	60
香料咖啡	61

浓情冰咖啡	75
罗马咖啡	75
午夜香吻俄罗斯冰咖啡	77
教皇冰咖啡	77
啤酒冰咖啡	79
牙买加冰咖啡	79
南方冰咖啡	81
墨西哥冰咖啡	81
墨西哥炎阳冰咖啡	83
奶酒冰咖啡	83
摩卡可可冰咖啡	85
彩虹冰咖啡	85
综合水果冰咖啡	87
库巴冰咖啡	87
卡尔亚冰咖啡	89
霜冰咖啡	89
瑞士冰咖啡	91
樱桃冰咖啡	91

46 种最酷的滋味

透心凉冰咖啡

椰香咖啡	63
墨西哥落日咖啡	63
香浓泡沫咖啡	65
飘浮冰咖啡	65
黄金冰咖啡	67
百合安娜冰咖啡	67
彩虹冰淇淋冰咖啡	69
法兰西斯冰咖啡	69
爱迪咖啡	71
艾迪古巴冰咖啡	71
卡布基诺冰咖啡	73
黑玫瑰咖啡	73



简述咖啡的历史

●咖啡初生日，羊群也疯狂

西元10世纪前后，传说在非洲衣索匹亚的高原上，牧羊人加尔第突然发现羊群疯狂地喧闹起来，经过多次探查，才发现每当羊群吃了一种野生灌木的果实之后，就会不由自主地呈兴奋状态——这种果实，就是“咖啡”。

因此，当地人开始试着嚼咖啡豆、用水煮咖啡喝……，这种风气由衣索匹亚吹起，远征阿拉伯，很快地迷倒众生，成为回教国家的代表性饮料。

接着，这种香浓美妙的饮料，又迅速地扩展到中东，并引起欧洲人的注意，且一跃而为欧洲人最喜爱的饮品，并且发展出许多口味独特、令人着迷的花式咖啡。

至于以卖咖啡为业的商店，传说始自回教圣地“麦加”。大约17世纪左右，咖啡才经由通商航线，渐渐风靡意大利、印度、英国等地。1650年左右，英国牛津出现了西欧第一家终日弥漫着咖啡香味的咖啡店……。

●饮料之美，咖啡堪称极致

目前，全世界栽培咖啡的国家约有七十余国，摊开世界地图来看，可以发现北回归线以南、南回归线以北，这一片地带最适合种植咖啡，称为“咖啡带”。海拔1000~1500公尺的高地，则是



最适宜种植咖啡的产地，采收的咖啡豆品质也最佳。

咖啡树是热带性植物，属阿卡奈科常绿灌木，野生者高达4~7公尺高，人工栽培者则修剪保持在2公分左右，从播种、移植幼苗至咖啡园内到长成成木，前后约需4~5年，其经济寿命约在三十年左右。而从开花、结果到采收，前后需历经十二个月，所以一株咖啡树一生约可采收二十五次。

咖啡的果实初生时呈暗绿色，历经黄色、红色，最后成为深红色的成熟果实。正常的果实内包含一对种子，这对种子就是“咖啡豆”。经过烘焙之后研煮，再加入各式调味料，就成为风靡全世界多彩多姿的咖啡世界了！本书要为您揭开的，就是这个香喷喷的世界，在这里，你看到的，是五花八门的美丽造型；闻到的，是各种各样的香味；入口的，是苦、醇、甘、甜、酸……种种不同的风味，饮料之美，咖啡堪称极致！

如何分辨咖啡豆的好坏

咖啡豆的鲜度辨别有诀窍：

闻→新鲜的咖啡豆闻之有浓香，反之则无味或气味不佳。

看→好的咖啡豆形状完整、个头丰硕。反之则形状残缺不一。

压→新鲜的咖啡豆压之鲜脆，裂开时有香味飘出。

色→深色带黑的咖啡豆，煮出来的咖啡具有苦味；

颜色较黄的咖啡豆，煮出来的咖啡带酸味。

好的咖啡豆→

形状整齐、色泽光亮，采用单炒烘焙。冲煮后香醇，后劲足。



←不好的咖啡豆

形状不一，且个体残缺不完整。冲煮后淡香，不够甘醇。



咖啡的主要品种和特色



蓝 山咖啡：产于牙买加，甘醇香、微酸、柔顺、带甘、风味细腻、口味清淡。



哥 伦比亚：产于南美洲，微酸甘醇香、柔软香醇、微酸至中酸。



巴 西：产于南美洲，中性、中苦、浓香、微酸、微苦、内敛。



曼 特宁：产于印尼~苏门答腊，苦醇香、香浓苦。



摩 卡：产于依索匹亚(非洲)、阿拉伯港口，酸醇香、带润滑的中酸至强酸、甘性特性。



爪 哇：产于印尼~爪哇岛，强苦弱香、无酸。



综 合热咖啡（调配式）：巴西3.5、曼特宁1、爪哇2、哥伦比亚2、摩卡1.5；香、甘、苦、酸。



综 合冰咖啡（调配式）：曼特宁2、哥伦比亚2、爪哇2.5、荷兰1号2、摩卡1.5；香、醇、苦。

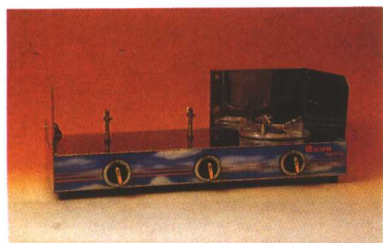


综 合热咖啡（调配式）：巴西2、曼特宁1、爪哇3.5、哥伦比亚2、摩卡1.5；香、甘、苦、酸。



碳 烧咖啡(独特的烘焙方式)：产于苏门答腊，哥伦比亚2、巴西2、曼特宁1.5、爪哇4.5；苦、醇。

冲泡咖啡的各式用具和杯具



▲二心一炉的瓦斯炉



▲意大利蒸气加压咖啡炉



▲手摇式磨豆机

左至右：尖嘴水壶、冲架、冲袋、咖啡匙



左至右：滤纸、滤杯、咖啡匙、滤杯、放置冰块槽、冲茶壶、尖嘴水壶



▲滴漏式冲泡咖啡器具



▲意大利蒸气加压咖啡炉



▲虹吸式TCA-3咖啡组



▲前至后：木棒、咖啡匙、虹吸式50A-3咖啡组

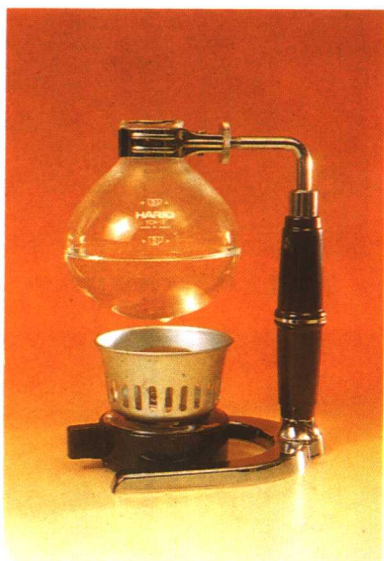
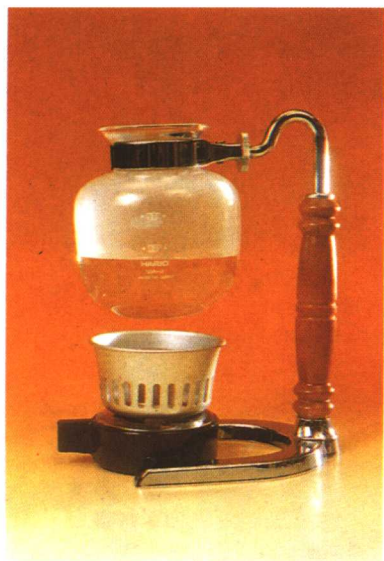


▲电动磨豆机



→美丽的杯具也是享受好咖啡的必要条件

咖啡豆、水量、完成份量对照表

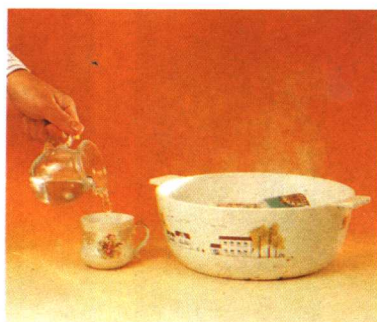


①50A-3咖啡壶
150cc在50A-3处
200cc在HARIO处上方
250cc在2的刻度处
350cc在3的刻度处
②TCA-3咖啡壶
250cc在2的刻度处
350cc在3的刻度处
③咖啡豆份量
一人份1 1/2匙~2匙
二人份3匙~3 1/2匙
三人份4 1/2匙~5匙
四人份5 1/2匙~6匙
五人份7匙~7 1/2匙

温杯是好咖啡的先决条件

讲究喝咖啡的人都知道，“温杯”对一杯完美的咖啡而言，至少占了百分之二十的功劳。

不管咖啡煮得多么好，只要倒入一个冰冷的杯子里，则咖啡的温度立时降低，香气也抵消过半，好处全然消失！相反的，如果注意到“温杯”的过程，事前把咖啡杯温热，则咖啡倒入之后，不但热度得以保存，杯子的温度更会酝酿香气，把咖啡的香味完全逼放出来！



▲“温杯”有许多方法：例如①事先放入烘碗机温热；②将热水倒入咖啡杯中；③将杯子放进热水槽（盆）中浸泡等。

为好咖啡锦上添花的 各式调味料



●适合热咖啡使用的加味酒及配料

左起：咖啡酒 (Kahlua)、橙皮酒 (Triple Sec)、香草香甜酒 (D.O.M., Benedictine)、茴香酒 (Sambuca)、爱尔兰威士忌 (Irish Whisky)、苏格兰威士忌 (Scotch Whisky)、大帝白兰地 (Brandy)



●适合各式咖啡使用的加味酒及配料

左起：杏仁片、七彩米、巧克力糖浆、香草片、豆蔻、玉桂粉、钻石冰糖、丁香、肉桂棒、豆蔻粉



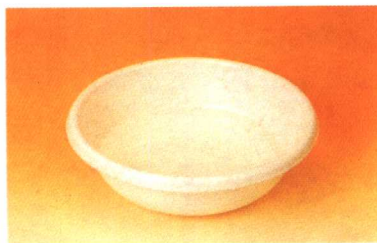
●适合冰咖啡使用的加味酒及配料

左起：薄荷蜜、椰奶、杏仁酒 (Amaretto)、咖啡酒 (Kahlua)、奶酒 (Baileys)、绿薄荷酒 (Green Creme De Menthe)、蓝柑酒 (Blue Curacao)、红石榴汁

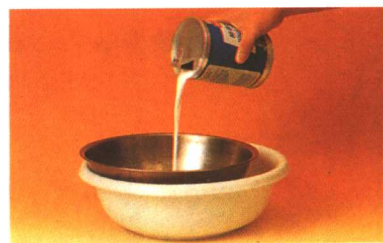
鲜奶油自己动手做!



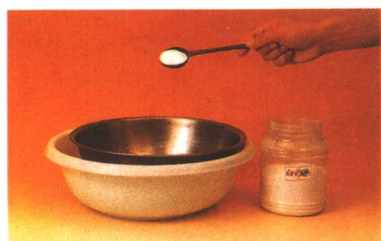
1 材料：脸盆、打蛋盆、打蛋器、奶油枪、植物性鲜奶油、香草片、咖啡匙、花嘴、奶油袋、氮气瓶、砂糖、奶油刮刀。



2 脸盆先放水再放入钢盆。



3 加植物性鲜奶油。



4 加糖。



5 加香草片（用压汁器压碎）。



6 开始打（用电动打蛋器）。



7 即将完成。



8 完成后放入奶油袋内。



将鲜奶油挤在咖啡上即可。

咖啡豆的贮存法

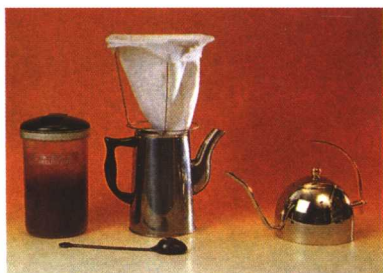
除营业用途外，家常购买咖啡豆勿过量，视用量每次购买一磅左右即可，开封后放入下列密封罐中，且最好置放于冰箱等温度低、湿度低的地方，并宜尽快饮用，才能保持咖啡的最佳品质。

→左至右：木桶咖啡罐、密封罐、密封罐、压缩密封罐

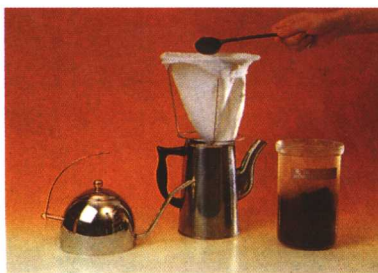


滤袋式热咖啡冲泡法

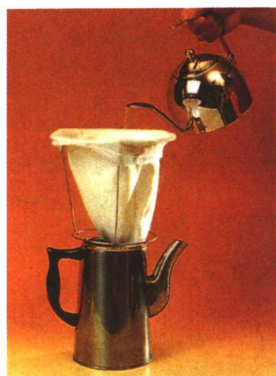
可预先准备多人份的热咖啡供应，冲泡时也必须注意咖啡粉粗细、水温、水量与冲泡方法等技巧，最好使用尖嘴水壶，效果较佳，同时等咖啡液滴漏完成后，必须再回温至80~90℃，才能达到最佳饮用风味。



1 材料和器具：咖啡粉、小冲袋（滤袋）、小冲架、水壶、咖啡匙、尖嘴水壶。



2 将咖啡粉倒入冲袋中，先转拍底部使粉平均，再于上面正中央挖一个小凹洞。



3 以90℃热水绕圆圈倒在咖啡粉上。



4 再以95℃热水绕小圆圈旋转将水倒入。



5 最后以85℃热水对准正中心由低慢慢拉高往下倒入即告完成。

煮好咖啡的26个注意事项

1. 下瓶要擦干，不能有水滴。
2. 拨开上座时要朝右斜回正往上拔，切勿打破。
3. 中间过滤网下面的弹簧要拉紧，挂钩要钩住，且拨到正中央。
4. 插上座时要往下插紧。
5. 注意水质：纯水、净水、磁化水、蒸馏水，勿用矿泉水。
6. 温度宜在80~90℃之间。
7. 冲煮时间：全部50~60秒（勿超过时间太久）。
8. 咖啡豆要新鲜，勿受潮或放置太久。
9. 咖啡豆最好以现磨现煮者为佳。
10. 煮咖啡时注意风向，勿直吹火源。
11. 注意火源大小：强火、大火、中火、小火、微火。
12. 煮过的咖啡粉先拍打松散，倒掉后再用清水冲洗上瓶。
13. 磨豆段数约在2.5~3.5段之间，基本原则是：酸性豆粗磨，苦味豆细磨，新机段高，旧机段低。
14. 咖啡杯要先温杯。
15. 过滤网要泡在清水中备用或放进冰箱冷藏，可延长滤布使用期限。
16. 拨上座时，重点在左手要抓紧下座的把手。
17. 下座内的水最好用热开水，可节省煮沸时间。
18. 拨动方法要正确，勿用搅拌法。
19. 下座的剩余清水最好要倒掉，咖啡快下降完成时，剩余的泡沫也隔开。
20. 木棒拨动时，只要插入2/3处，勿刮到底下过滤网。
21. 木棒于煮沸中途勿沾其他水分再拿回去拨动。
22. 咖啡粉及水量要正确。
23. 煮好时可用手盖住上座，用鼻闻，或用手扇风，再用鼻闻。
24. 用湿布擦拭下座，须先擦底部，再擦左右两旁。
25. 咖啡豆的配方要正确。
26. 一定要等水煮滚，才可插入上座。

滤杯式热咖啡冲泡法

采用轻巧简单的冲泡器具、高品质过滤纸（须先折边线）与尖嘴水壶，控制水温、水量、咖啡粉，即可冲泡出香醇可口的咖啡，非常适合家常或办公室中使用，方便快捷，是时下相当流行的咖啡冲泡方式。



1 材料和器具：尖嘴水壶、咖啡粉、滤纸、滤杯、咖啡壶（茶壶）、咖啡匙。



2 滤纸两边先折线，使放入后可贴紧滤杯。



3 将咖啡粉放进滤纸中，并在正中央挖一个小凹洞。



4 先以小小水柱慢慢旋转倒入90℃热水于咖啡粉上，使之浸湿发泡。



5 再以95℃热水持续绕圆圈将热水慢慢倒入。



6 最后再以85℃热水对准正中央慢慢拉高倒入。

各式咖啡豆品级、特色一览表

品名	蓝山	哥伦比亚	摩卡	克里曼佳罗	牙买加	曼特宁	新几内亚	危地马拉	哥斯达黎加	巴西圣多士	尼加拉瓜	厄瓜多尔	爪哇	象牙海岸
产地	牙买加、中 美洲、西印 度群岛	哥伦比亚、南 美洲	依斯比亚、非 洲	坦桑尼亚、非 洲	牙买加、中 美洲	印尼、苏 门达腊、 亚洲	新几内亚、大 洋洲	危地马拉、中 美洲	哥斯达黎加、 中美洲	巴西、 中美洲	尼加拉瓜、中 美洲	厄瓜多尔、南 美洲	印尼、爪哇岛 亚洲	象牙海 岸、非 洲
特色说明	酸	○	△	▲	▲	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	甘	▲	▲	△	△	△	△	△	○	○	△	○	△	○
	苦			○	△	▲				○		○	▲	▲
	醇	▲	▲	▲	△	▲	△	△	○		△	○		
	香	▲	△	▲	▲	△	▲	△	○	○	○	○	○	
品级	最高级品	最标准品质	特性风味	酸性特佳	品质优良	特性风味	高级品质	高级品质	高级品质	宜配合用	风味颇佳	宜配合用	宜配合用	宜配合用

※记号代表 ▲强 △中 ○弱

蒸气加压式意大利热咖啡冲煮法

利用高压蒸气原理，将煮沸的热水经由导管通过咖啡粉（细研磨），由下而上或由上而下，冲煮出香浓、醇苦的意大利咖啡，此法由意大利引进，是时下相当流行的冲煮法，适合口味浓重者。必须注意咖啡豆的调配品质，咖啡粉研磨要细，且应掌握冲煮时间与水量。



1 意大利咖啡粉、意大利咖啡壶（又称「摩卡壶」）、壶架、酒精灯（或瓦斯炉）、滤纸、上压盖、咖啡匙。



2 先将热水倒入咖啡壶底座之水槽中。



3 再将咖啡槽座放进底壶。



4 放入研细的意大利咖啡粉（研磨要够细）。



5 在咖啡粉上再放一片滤纸，使粉不致冲上去。



6 放入上压盖，将咖啡粉压紧。

咖啡豆煎焙法

咖啡豆的煎焙，是很技术性的工作。将生豆焙热烘熟，去除水分使之爆胀，经此手续，能产生咖啡独特的香味和风味。

一般说来，煎焙时间短，咖啡豆颜色会浅呈褐色，酸味强；若煎焙色调较深，则苦味加强，颜色亦呈黑褐色。所以咖啡豆的烘焙分成几种不同的程度：①最淡的煎焙，②浅煎焙，③普通煎焙，④比普通稍浓之煎焙，⑤中等煎焙，⑥稍强之煎焙，⑦强烈煎焙，⑧最浓又强烈之煎焙。



7 将上层壶身与下层转紧，开大火煮到上层壶身冒出蒸气，咖啡液流进壶身中即告完成，此时可以关火。



8 将咖啡倒进杯中即可。



虹吸式热咖啡冲煮法

虹吸式咖啡冲煮器具种类、型式不一，功能相似，但做法、效率则各有特色。

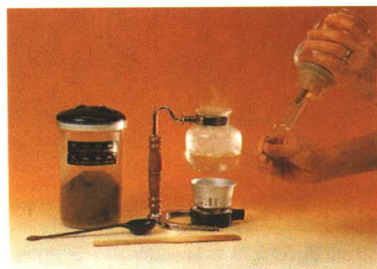
其冲煮方法更因个人习惯与爱好的不同，而产生许多独到的作法，变化多样，有如实验器具，只要您有兴趣，学会以下的基本原则，必可举一反三调整为最适合你自己的方法。



1 材料和器具：50A-3、上瓶、上盖兼底座、下瓶及下座、酒精灯、过滤器、咖啡匙、木棒、咖啡粉。



2 将过滤器平整放进上瓶中。



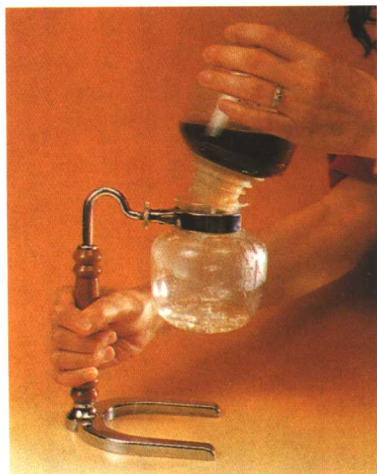
3 拉出链条弹簧钩住上瓶下面。（再用木棒将其拨正）



4 将咖啡粉放进上瓶内，下瓶装入热水约150~200cc，开火煮至水小滚后，即可插入上瓶。（下瓶装热水者，一定要用布擦干底下的水分）



5 水上升至上瓶后开始计时，同时拿木棒前后左右轻拨咖啡液，使粉全部浸湿，待40秒后再拨一次。（记住：以拨动法最正确且效果较佳）



6 煮至50~60秒时关火，立刻拔起上瓶将下瓶的剩水倒掉，再将上瓶插回下瓶。（可再用湿布擦拭下瓶，使咖啡液快速下降）



← 8 将煮好的咖啡倒进杯中即可。

← 7 拔起上瓶（右斜80度，回正往上拔）。

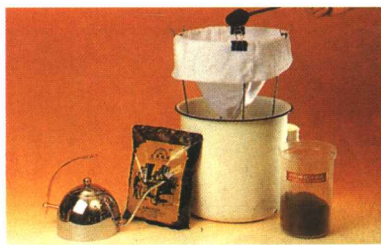
意大利式冰咖啡滤袋冲泡法

可冲泡出浓苦、香醇的咖啡，一次可完成20~30人份以上，足以应付生意量大时客人的需求。

但冲泡时须控制咖啡粉粗细、水温、水量、冲泡方法等技巧，变化性与技术性颇高，可依实际需求冲泡出或浓或淡、具有个性的冰咖啡。



1 材料和器具：冰咖啡粉、冰咖啡豆、夹子、冲袋、冲架、搪瓷桶、尖嘴水壶。(为增加风味可再加1/3包曼特宁)



2 将一整包综合冰咖啡豆(约450公克)倒入研磨器中，研磨至2段。(细者可研磨1.5~2段，一般可研磨至3~4段)



3 轻轻拍打冲袋底部(由往下上拍)，使咖啡粉平均。



4 用手指在正中央处挖一个凹洞，再倒入1/3~1/2 oz白兰地。



5 第一次以90℃热水由中往外绕圆圈淋热水1000cc。(在滴漏过程中可加冰块使急速冷却，以凝聚香气)



6 第二次以95℃热水由外往中央绕小圆圈淋入热水1500cc。



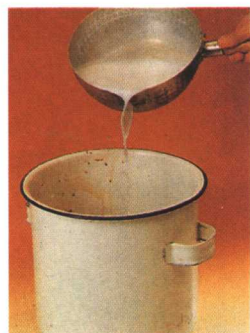
7 第三次以85℃热水由低慢慢拉高往正中央淋入热水1000cc。(为增加风味，可再倒入三至五人份的综合咖啡液)



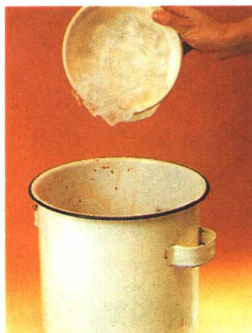
8 准备雪平锅一个，内加热水500~600cc，再慢慢加入19大匙奶精粉。



9 再加入15~16大匙白砂糖，然后以小火煮溶。



10 将糖及奶精粉倒入锅中，用打蛋器搅打，并用小滤网捞除泡沫2~3次。



11 再放入20~30个冰块(最多50个)，一起搅打均匀。



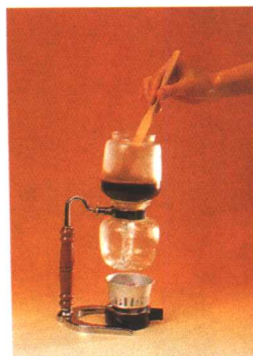
12 最后用打蛋器搅拌，再用小滤网捞除泡沫2次即告完成。

虹吸式冰咖啡冲煮法

采用独特的双冲法，让咖啡充分煮出其强烈风味，可少量制作，供数人饮用。其浓度需苦醇、厚实，再用shake壶加冰块调制。特色是现冲现做，可保持最佳新鲜度与芳香，但应注意咖啡粉的粗细、火候、分量、水量及冲煮方法等，才能冲煮出最佳品质。



1 材料和器具：咖啡粉、咖啡豆、HARIO 50A-3虹吸式咖啡组、酒精灯、咖啡匙、木棒。



2 先放入热水150~200cc进下瓶，再放2~4匙综合冰咖啡粉，进上瓶后，滚瓶，水上升至上瓶后，用木棒左右前后拨动，使咖啡粉充分浸湿即开火。



3 用湿布擦拭下瓶底部，使咖啡液快速下降。



4 再开大火煮至水开始上升至上瓶时，再持续前后左右拨动咖啡液15~20秒（或转小火煮40~60秒）。



5 将热的咖啡液倒入雪克壶中。



6 先加2大匙奶精粉。



7 再加1大匙糖（或1~1/2匙）。



8 加满冰块，部分会溶化，所以要再度加满冰块。



9 先旋转摇晃，使雪克壶全部冰冻，再双手抓起急促摇动。



10 打开雪克壶上盖，滤除冰块，将冰咖啡液倒进杯中（即成三合一冰咖啡）。



皇家咖啡

据说这是一代英雄、法国皇帝拿破仑最喜欢的咖啡，故以“Royal”为名。上桌时在方糖上淋下白兰地，再点上一朵火苗，华丽幽雅，酒香四溢，确有皇家风范。

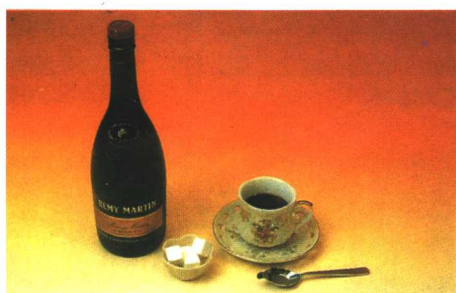
特色：具有高贵而浪漫的情调，白兰地醇醇的酒香四溢，十分迷人。

诀窍：用皇家咖啡钩匙横放杯口，上放方糖，以白兰地淋湿方糖后点火即可饮用。

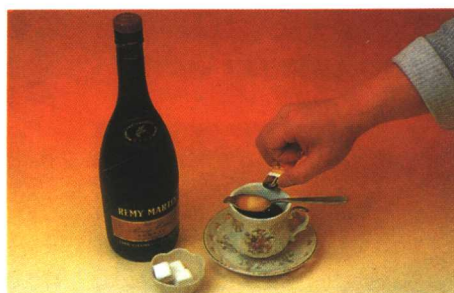
味道：甘、醇、具有白兰地醇美的酒香。

● 适合饮用时间：夜晚 ●

拿破仑最爱，幽雅华丽，酒香四溢……



1 材料：综合热咖啡(或蓝山咖啡)1杯、方糖适量、白兰地(Brandy)1/3 oz.



2 综合热咖啡(或蓝山咖啡)1杯约7~8分满，在杯口横置一支专用的皇家咖啡钩匙，上放方糖，并淋上白兰地1/3 oz,点火上桌即可。