



LATTE ART

西餐制作基础教程

玩转 拉花咖啡

王 森◎主编

- ☛ 独家解析打奶泡失败的原因及对策
- ☛ 探寻百变咖啡造型的制作秘笈
- ☛ 轻松成为拉花咖啡制作高手



超值附赠
拉花咖啡
制作60分钟
DVD光盘



中国轻工业出版社

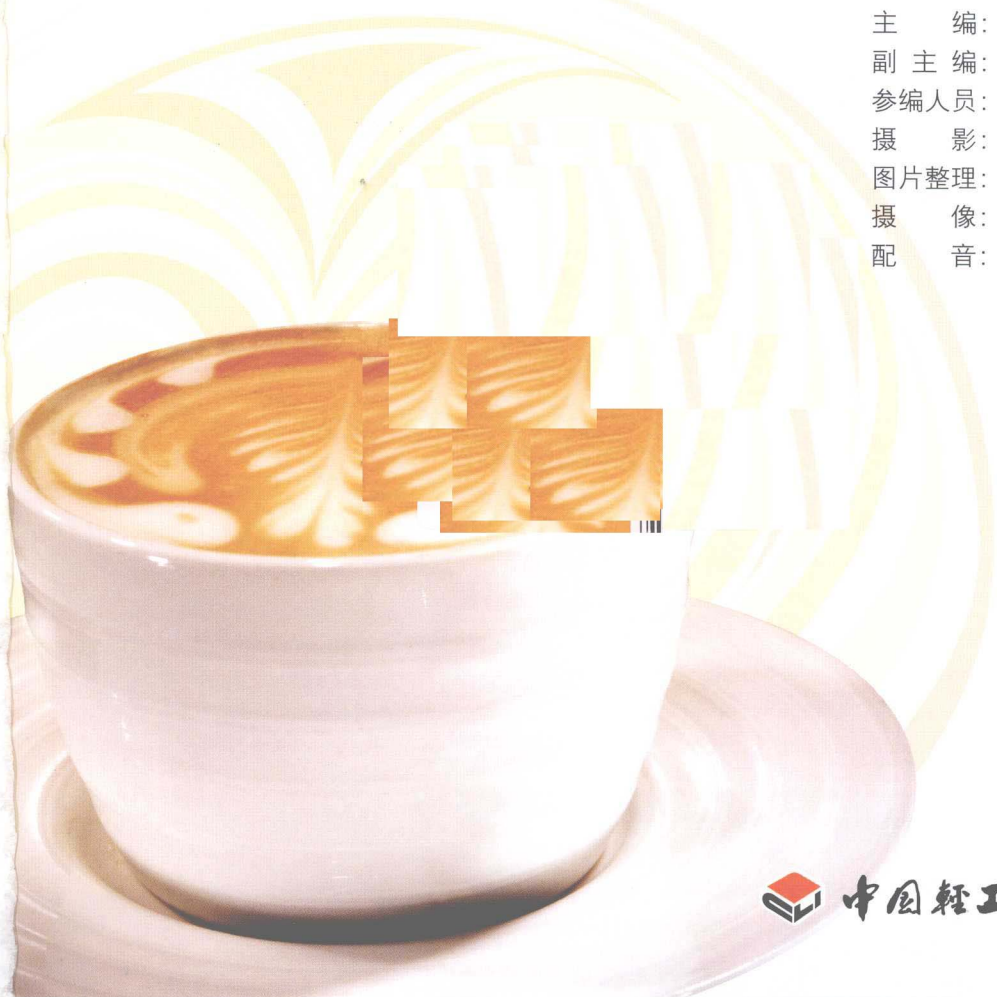


LATTE ART

西餐制作基础教程

玩转 拉花咖啡

主 编：王 森
副 主 编：张 婷
参编人员：苏 园 乔金波
摄 影：王 森
图片整理：石王方 张 婷
摄 像：苏 君
配 音：张 恋



 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

玩转拉花咖啡 / 王森主编. —北京: 中国轻工业出版社,
2009.9

西餐制作基础教程

ISBN 978-7-5019-7056-8

I.玩… II.王… III.咖啡-配制-教材 IV.TS273

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 113395 号

责任编辑: 马 妍 责任终审: 劳国强 封面设计: 北京水长流文化
版式设计: 北京水长流文化 责任校对: 杨 琳 责任监印: 马金路

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京画中画印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2009年9月第1版第1次印刷

开 本: 720×1000 1/16 印张: 7

字 数: 151千字

书 号: ISBN 978-7-5019-7056-8 定价: 38.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

71119S1X101ZBW

说到咖啡，其实就是一种普通且国际上极为流行的饮料而已。不过它能使我们心情愉悦、思维清晰，咖啡的富于变化还能为我们日常的生活添加乐趣，与咖啡相伴的日子，我们不会感到寂寞，深入了解咖啡之后，你一定会喜欢上它的。

在国外，喝咖啡就像我们喝茶一样，人们总是越喝越贵，它的普及程度就像中国的豆浆那样成为生活的一部分。在众多的咖啡品种中要属拉花咖啡最受人们的欢迎，因为这种咖啡不仅使人享受到咖啡美味，同时还能给人以视觉的享受。从商业角度来讲，这是“卖相”；从咖啡师的角度来讲，是把咖啡提升到一个更高层次。拉花咖啡不仅仅是一杯美味的咖啡，还是一件漂亮的艺术品，是味觉和视觉的双重享受。

与一切技术工作的要求一样，拉花咖啡也注重基本功的修炼，技能初步掌握时需要大量的练习和积极的思考，具备了扎实的基本功后，进入到技能的成熟阶段，这一阶段要做的就是提升自己的艺术修养，要多看些美术类、设计类、艺术类，以及咖啡原料、器具的理论书籍，为自己从临摹阶段向创作阶段转化做准备，这是技能形成的必修课。

为了让家庭读者们能快速入门到拉花咖啡制作中来，我们在本书中加入了小孩子、年轻人喜欢的卡通人物、动物、花、鸟等图案；为了便于读者快速找到制作咖啡的乐趣，我们通过勺子补奶泡的方法、圈围法、倒与雕塑法结合、直接拉的方法，示范了拿铁拉花咖啡的制作（简单快速、易学易做）。倾注爱心制作的咖啡，可以让一杯普通的咖啡拥有美妙而幸福的感觉，它不仅能给自己还能给身边的人带来这种感受，所以我想说拉花咖啡不仅是一种有益身体和心灵的饮料，也是拉近人与人之间情感的饮料。

如果你已被拉花咖啡的神奇所吸引，那就准备好书中推荐的工具、备齐原料，参照详细做法开始操作吧！相信不用多久你就是亲朋好友口中赞叹的“咖啡大师”了！



序

Foreword



目录 CONTENTS

一 初学拉花咖啡的预备课

1. 拉花咖啡的由来8
2. 深褐色的咖啡豆从何而来?8
3. 咖啡豆的选择与购买10
4. 咖啡豆的研磨10



二 制作拉花咖啡所需要的设备

1. ESPRESSO咖啡机
(家用或商用半自动咖啡机)12
2. 选择一支好用的压棒(填压器)12
3. 磨豆机13
4. 奶泡壶13
5. 雕花棒14
6. 咖啡杯14



三 制作拉花咖啡前的基础课

1. 拉花咖啡的表现手法16
2. 手绘图形法16
3. 直接倒入成形法17
4. 练习拉花咖啡时易出现的问题19

四 用ESPRESSO咖啡机打奶泡的方法

1. 奶泡的制作21
2. 初学者打奶泡的注意事项22
3. 如何萃取咖啡23



五 家庭手工拉花咖啡制作

- 手动打奶器怎样打出丰富细腻的奶泡?
.....26

六 实战篇

动物拉花咖啡

熊妈妈	28
熊爸爸	29
憨厚小熊	30
美丽的兔子	31
俏皮狗	32
毛毛熊	33
Hello Kitty	34
小绵羊	35
米老鼠	36
小狐狸	37

加菲猫	49
幸福牛	50
大象	51
天鹅	52
大猩猩	53

人物拉花咖啡

太阳神	54
新新人类	55
儿童	56
忍者神龟	57
老爷爷	58



富贵猫	38
猴子	39
顽皮狗	40
兔宝宝	41
智慧狗	42
小乌龟	43
睡猫	44
叮当猫	45
小野猫	46
灵蛇	47
海豚	48

阿凡提	59
娃娃	60
小丑	61
魔鬼	62
马戏团小丑	63
外星娃娃	64
蜡笔小新	65
小雪人	66
科学家	67
太阳神	68
女神	69

花卉拉花咖啡

小野菊	70
多瓣花	71
旋转花	72
小花	73
情花	74
迷恋	75
叶花	76
盛开的花	77
奇异花	78
太阳花	79

线式圈围法

线式 1	80
线式 2	81
线式 3	82
线式 4	83

水果拉花咖啡

苹果	84
----------	----

昆虫拉花咖啡

蝴蝶	85
----------	----

象形拉花咖啡

星月	86
----------	----

情锁	87
圣诞帽	88
圣诞拐杖	89
致友人	90
圣诞钟声	91
韵律之美	92

叶形拉花咖啡

跳动的叶子	93
抒情的叶	94
花与叶	95
秋叶	96
兴奋的感觉	97
爱恋	98
好心情	99

心形拉花咖啡

浓情	100
心心相印	101
心花怒放	102
我心依旧	103
心的方向	104
一心一意	105
心跳的感觉	106
浓情蜜意	107

七 拉花咖啡欣赏

1. 拉花咖啡走势图	109
2. 动物拉花咖啡	110
3. 人物拉花咖啡	112





初学
拉花咖啡的
预备课



新鲜的咖啡豆



长在树上的咖啡豆

1 拉花咖啡的由来

经常听人说起拉花咖啡、拿铁拉花，那么到底什么是拿铁拉花呢？拿铁在意大利语里是牛奶的意思，咖啡拿铁就是把奶倒入咖啡里。如果这两种东西混合得好，就会产生美丽的图案，这些图案就称作拿铁拉花。想要制作出好看的拉花，需要具备几个条件，首先是选择上好的意式浓缩咖啡，其次是绵密细致的奶泡，配以一个顺手的尖嘴拉花杯，最后就是咖啡师的手感和功力了。

咖啡拉花技艺是1988年由美国人大卫·休莫在西雅图自己的小咖啡馆里创造发展而来。据说，一次偶然的机会，大卫·休莫正在为客人打包早餐咖啡，加入牛奶时，不经意间咖啡上面形成一个极为漂亮的心形。这让他大受启发，此后他开始研究咖啡的冲制手法。自从此技艺被发明以后，迅速得到咖啡爱好者的追捧，这也促使各地的专业咖啡师努力钻研新技法和新花式，从而使之在短短十几年里丰富成熟起来，引领着咖啡消费的时尚风潮。

其实，“拉花”是在传统意大利式咖啡中发展出来的一种咖啡调制技巧，它是采用蒸汽将牛奶打出气泡，并在ESPRESSO上通过晃动手法在咖啡液面上绘制出心形和树叶形等图案。在冲制的时候还可以加入薄荷、焦糖、榛果、肉桂粉、抹茶粉等。

为顾客提供一杯有漂亮拉花的咖啡是一种趋势，人们的要求总是在不断提高，所以，学会并且精通拉花技术是咖啡师必备的能力之一。

2 深褐色的咖啡豆从何而来？

咖啡豆在没烘烤成深褐色之前，像我们熟悉的水果一样，有一层红色的外皮包裹着果肉，果肉中心还有一层皮包着的两颗对立种子，咖啡果实里的

果肉只有薄薄一层，带着点儿甜味，但无法食用，因此整个果实内只有两颗种子，供我们取用。

咖啡果实长得十分小巧，想要把这种小果子剥皮、去肉取种子，只有两种手法可以做到：一种是水洗法，另一种则是干燥法。采用自然晒太阳干燥法处理的，多半是品种较差的咖啡果，或是没有良好水质、缺水以及水费太贵的地方才采用。品质好的咖啡果一般是采用细巧、价昂的水洗法来处理。

● 水洗式

把咖啡果浸在大缸水里，浸泡的时候，有缺陷的果实会浮在水面，就可以丢弃。随后把好果实放到果子去皮机里，用机器旋转的力量剥去果皮。去皮的果子再经过机器筛子，拣选出大小不同的果实分别放置。通常越大的果实代表越成熟，品质越好，而且可以卖较高的价钱。去皮的潮湿咖啡果分类后，再被分别放在不同的缸中，让果肉自然发酵分解。发酵的时间由8小时到48小时不等，必须随时留意，最理想的发酵程度是用手轻搓就能除去黏稠果肉，而且又未使包裹着的种子受发酵影响而带有怪异味道。接着要再进行清洗并搅动果实，使果肉完全剥离开种子。这些被包在一层皮膜里的种子，要再经过阳光晒或机器烘干才能摆放。烘干的时间可长达72小时，而且仍须时时留意，豆子内湿度在11%~12%最为理想，若烘得太干，豆子容易碎，卖不了好价钱；若豆子里湿

度过高，则容易吸收氧气而让豆子腐败，失去原有的风味。包裹着皮膜烘干的豆子，就可以装船运到各地销售了。

● 干燥式

处理方法是将咖啡果实在曝晒场上平铺两周，同时要注意经常有规律地翻动，使咖啡豆可以干得比较均匀。当晒干后，咖啡豆会与外皮分开，用脱壳机将干掉了的果肉、果皮和银皮去除。用这种方式，果实的香味能长久地保持在咖啡豆中。

通常水洗式咖啡会有比较鲜明的酸度和一致的风味，干燥式咖啡的酸度则比较低，风味变化比较大。

● 咖啡豆的规格与等级

平豆、圆豆

一般而言，咖啡的果实是由两颗椭圆形的种子相对组成的。互相衔接的一面为平坦的接面，称为平豆。但也有由一颗圆形种子组成的，称为圆豆，其味道并无不同。熟而红的咖啡豆，是有多重构造的。最中间部分即是咖啡豆的前身，淡绿色的种子。

咖啡豆的大小

咖啡的筛选和等级是根据豆的颗粒大小和浓度来决定的，另外也取决于一磅豆内有多少的缺陷豆（比如成熟豆下面碎掉的豆）。就像最好的葡萄酒一样，专业咖啡在生产过程中谨慎细心的处理和选择，可以从豆的品质上看得出来，因为产品上会有独特的标示，它代表着产地、气候和种植者。

3 咖啡豆的选择与购买

如何选择咖啡豆，其实可以分两个层次来谈：首先是选择新鲜的咖啡豆的产地和品种是否名副其实。

● 判定咖啡豆的新鲜度

先谈第一个层次：如何判定咖啡豆的新鲜度。有三个步骤：闻、看、剥。

(1) **闻** 靠近咖啡豆，用鼻子深深闻一下，如果咖啡豆够新鲜，你可以清楚地闻到咖啡的香气；相反，如果咖啡豆只剩下一点点的香气，或是开始出现油腻味（就像是花生或坚果类放久了也会出现的味道），表示咖啡豆已经完全不新鲜了。这样的咖啡豆，即便你花再多的苦心去研磨、去煮，也不会有一杯好咖啡出现。

(2) **看** 确定咖啡豆的产地及品种，也要看一下咖啡豆是否烘焙得均匀。

(3) **剥** 试着用手剥开一颗咖啡豆，如果咖啡豆够新鲜，应该可以轻易剥开，而且有脆脆的声音和感觉；如果不新鲜，你会发现好像很费力才能剥开一颗豆子。剥开咖啡豆的另一个重点则在于，看咖啡豆烘焙时的火力是否均匀。如果火力均匀，豆子里层和外面表皮的颜色应该一样；如果表皮的颜色很明显比里面深很多，这表示烘焙时可能火力太急了，那样豆子的香度也会明显受到影响。

● 正确认识咖啡豆

在认识每一种咖啡豆之前，你可能和我一样，是用咖啡豆颜色的深浅来辨别豆子的，像通常认为最黑油亮的是冰咖啡或是意大利咖啡；然后，就按照咖啡豆颜色

深浅来排序，依次可能是：曼特宁、巴西、哥伦比亚，颜色最浅的可能是摩卡。这种看起来好像行得通的方法，其实却是从咖啡豆烘焙的深浅辨别豆子的。事实上每一种豆子都可以炒得黑黑亮亮，也都可以像摩卡一样只浅浅地炒成浅褐色，所以凭颜色划分咖啡豆，你认识的并不是咖啡本身，而是大家习惯的烘焙程度。

4 咖啡豆的研磨

不同的煮法需要不同粗细的咖啡粉。

用什么样的萃取法煮咖啡，就该选用相应粗细的咖啡粉，这是每一个想冲出美味咖啡的人必须知道的。

不同萃取法对咖啡粉粗细程度的要求由粗至细排列如下：

- (1) 滤泡式咖啡机；
- (2) 虹吸式咖啡机；
- (3) 摩卡壶；
- (4) 电动意大利咖啡机。



制作拉花
咖啡所需要的
设备

1 ESPRESSO咖啡机 (家用或商用半自动咖啡机)

●原理

以高压方式，让蒸汽快速通过咖啡粉，萃取出
一杯香浓咖啡。

●适用咖啡

细研磨的、重烘焙的咖啡粉。

●研磨度

比粉状粗一些，与细砂糖差不多。

●购买注意事项

意大利咖啡机以压力产生蒸汽煮制咖啡，因此，在选购时一定得知道咖啡机的压力和水温。西雅图式咖啡机萃取咖啡温度为95℃，意式咖啡机则在88~92℃。咖啡机好坏直接影响煮出来的成品，因此购买前不妨请商家示范操作，试煮一杯，就会知道它是不是你想要的咖啡机。

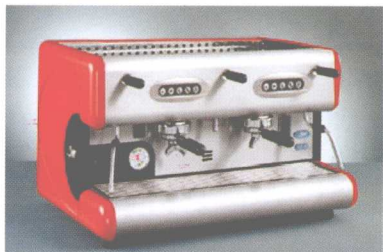
●使用技巧

一般几千元的家用机，跟上万元的商用机，打出来的奶泡可以说差不多，关键是如何掌握技术。ESPRESSO咖啡机因为压力足、水量够，因此冲煮咖啡和打牛奶泡是可以同时进行的，不需要等咖啡冲煮好，再来打发牛奶。同时进行可以缩短制作及等待的时间。

用半自动咖啡机的蒸汽管打奶泡，需要一些练习，最好有些经验，除了把气体打入牛奶内以外，还会使牛奶蛋白质凝结，而形成浓稠的口感或细密泡沫，这种技术不仅是一种技术，也是一门艺术。

2 选择一支好用的压棒（填压器）

家用意大利咖啡机煮不出好咖啡的原因，大部



商用型



家用型

分都是压棒的问题。你可以检查咖啡机附赠的压棒：

(1) 大小是不是刚好符合咖啡滤盖的大小，在压完咖啡粉后，会不会留下一大圈凸出的边缘，如果是，你的压棒可能太小了。

(2) 接触咖啡粉的那一面是水平，还是一个有弧度的表面？就专业性来说，水平的表面会比较好用。

建议去买一个或是定做一个压棒，这其实是家用意大利咖啡机最划算的一个投资，它常常会让一个本来不太好用的机器，变得顺手好用，煮出比较满意的咖啡。

而一支好的压棒的条件是：大小完全符合你的咖啡机；有水平的表面和足够的重量。



3 磨豆机

● 磨豆机的分类

磨豆机有家用木磨、家用电磨，也有专业级的电磨。就家庭拉花咖啡而言，最好配一台家用电磨，一台好的磨豆机对家庭DIY的影响力其实大过咖啡机本身。如果买一台差的电磨还不如买一台好的咖啡磨豆机。好点的有专业的碾压式磨豆机，可调节粗细，确切地讲应该是“切削式”。豆子由于自重填充了上下刀盘之间的缝隙，刀盘在旋转过程中将豆子切成粉末状。

● 磨豆机的选用标准

什么是好的家用咖啡磨豆机？除了价格的高低外，还有几个判断标准。

(1) 研磨出来的咖啡粉，粗细度是否一样。

(2) 会不会在研磨过程中发热。如果你磨了4~6杯分量的咖啡豆后，发现磨出来的咖啡粉是“温热的”，那就表示有问题。

(3) 能否调整研磨的粗细度。

以这几个标准来判断，你会发现市面上最普遍的那种几百元的小型咖啡研磨机，其实并不太理想。如果要用这些小型机器，就要小心地使用，这种机器在每次使用时最好只放一杯咖啡豆分量，且在研磨时要把整个机器拿起来摇晃，像摇鸡尾酒一样，摇6秒钟之后，大概就会研磨均匀了。



4 奶泡壶

打奶泡时，选择质地厚实、不锈钢的奶泡壶最为合适。因为不锈钢导热快，用手触碰可以感觉到温度，同时，不锈钢杯降温也快，已打热过但尚未用完的牛奶，可以用冰块水帮助降温，再与不锈钢杯一起放入冰箱中冷藏，待牛奶温度降低冰凉后，还可再加温打奶泡，其耐热坚固的特性，既容易杀菌又易于清洗。

奶泡壶的大小，至少是能够容纳欲加热牛奶的两倍大，因为容量不够大，打发的牛奶会溢出来，也无法打出泡沫柔细的奶泡。由于奶泡壶的种类很多，初学者很

难弄清楚长嘴、短嘴的壶都是怎么用、什么时候用的，其实拉花壶长嘴壶比较适用于拉细花，层次非常明显。长嘴壶好处是容易控制流量不会导致最后冲拉奶泡“哗啦”一下覆盖整杯咖啡！短嘴壶适用于拉双叶、千层心、单叶、小动物等图案。



由于奶泡壶的大小不一样，有700mL、600mL和300mL，一般做单杯卡布其诺的，大都使用300mL奶泡壶。

5 雕花棒

雕花棒是一根光棍，头尖就可以了。长度跟笔差不多，主要看自己的手感。

6 咖啡杯

咖啡杯的选购也很有讲究。

咖啡杯的挑选原则：咖啡液的颜色呈琥珀色，且清澈，最好选用内呈白色的咖啡杯。陶器杯子比较适合深色且口味浓郁的咖啡；瓷器杯子则适用于口感较清淡的咖啡；喝意大利咖啡一般使用100mL以下的小咖啡杯；喝牛奶含量较高的咖啡（拿铁、法国牛奶咖啡），则多使用没有杯托的马克杯。除杯子外观外，还要注意是否顺手，在相同质量下以挑选重量轻的为宜（较轻的杯子，质地比较密致，不易使咖啡垢附于杯面上）。

通常，为了留存咖啡的浓郁香醇，减

少温度蒸发，咖啡杯口较狭窄、杯身较厚。在众多咖啡杯品种中骨瓷杯最好，骨瓷杯使用高级瓷土，混合动物骨粉烧制而成，质地轻盈、色泽柔和，而且保温性高，最能留住咖啡的温热记忆。

在倒入咖啡前最好要温杯。刚出炉的沸腾咖啡，一旦倒入冰冷的杯子里，温度骤然降低，香味会大打折扣，因此要把咖啡装在温度恰好的杯子里。在自家温杯，最简单的方式是直接冲入热水，或放入烘碗机预先温热。如果同时招待一桌子客人，则可烧一锅水，将所有杯子一起浸入。





制作
拉花咖啡前的
基础课



1 拉花咖啡的表现手法

拉花咖啡有两种表现方式：一种是直接倒入成形法，这种手法的关键是何时抖；另一种是手绘图形法，又分为：旋转法、画线法、雕塑法等。

(1) 直接倒入成形法 是指使用发泡后的牛奶在其还未产生牛奶与奶泡分离状态下，迅速将其倒入意式浓缩咖啡中。奶泡与意式咖啡融合到一定的饱和状态后，运用手部晃动的技巧和奶泡波动的原理，图形浮现于意式浓缩咖啡表面，并与各种不同的晃动控制技巧组合形成各式各样的图形。例如，叶子、心形、双心形、圆形等。

(2) 手绘图形法 是在已经完成意式浓缩咖啡与牛奶、奶泡融合的咖啡上，利用融合时产生的白色圈点式不规则图形，用

雕花棒蘸上咖啡表面的可丽玛或巧克力酱等在咖啡表面勾画出各种图形。例如，人像、动物和不同的创意图形。

2 手绘图形法

● 画线法构图

线条为主的图案，给人以发射、韵律、渐变等形式美感，直线条构图的咖啡具有刚劲、冷峻的特点；曲线条构图的咖啡具有圆润、起伏、飘逸、婉转、流动、柔软、富有弹性的特点。以线条为主的图案，简单、快速，十分适合在繁忙时制作。

圈围法的一大特点是视觉上图案“跃然杯上”，清晰悦目。此类咖啡制作的基本要素是优质的ESPRESSO，还有细腻的泡沫。

