

咖啡拉花

51款大师级艺术拉花

林冬梅 / 著 杨志雄 / 摄影

14位咖啡拉花大师

51款艺术拉花图案

58个精彩拉花视频

上千张步骤图解

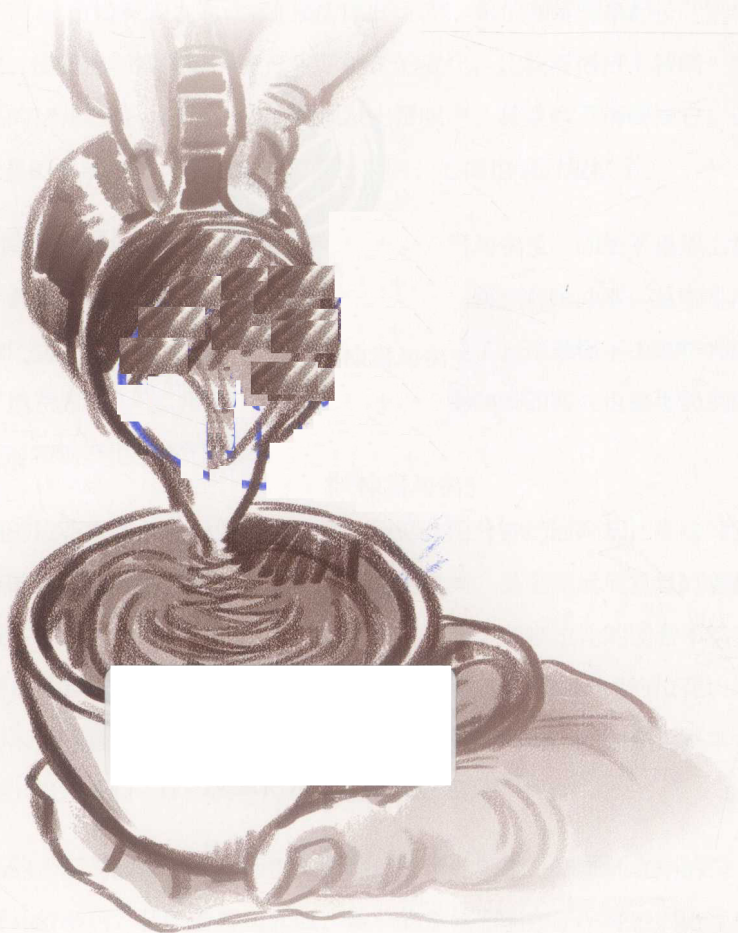
助你快速成为拉花高手

14位
拉花大师 | 钟志廷 彭思齐 张书华 许苓雯 郑智元 温秉焯 刘狄涯
邓仲恒 萧奕霆 林 兔 林子轩 谢维晟 林淑惠 陈昱皓

咖啡拉花

51 款大师级艺术拉花

林冬梅 / 著 杨志雄 / 摄影



图书在版编目(CIP)数据

咖啡拉花: 51款大师级艺术拉花 / 林冬梅著. --
南京: 江苏凤凰科学技术出版社, 2018.12
ISBN 978-7-5537-9399-3

I. ①咖… II. ①林… III. ①咖啡-配制 IV.
①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第149066号

本书中文繁体字版本由四块玉文创有限公司在台湾出版, 今授权江苏凤凰科学技术出版社有限公司在中国大陆地区出版其中文简体字平装本版本。该出版版权受法律保护, 未经书面同意, 任何机构与个人不得以任何形式进行复制、转载。

著作权合同登记图字: 10-2017-404号

咖啡拉花: 51款大师级艺术拉花

著者	林冬梅
摄影	杨志雄
责任编辑	陈艺
助理编辑	梁靖珊
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	中华商务联合印刷(广东)有限公司

开本	718 mm × 1000 mm 1/16
印张	15.5
版次	2018年12月第1版
印次	2018年12月第1次印刷

标准书号	ISBN 978-7-5537-9399-3
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。

咖啡拉花

51 款大师级艺术拉花

林冬梅 / 著 杨志雄 / 摄影



Zatte Art

精湛技术 + 反复练习 + 无限热情 + …… = 亮丽动人的拉花咖啡

很幸运能邀请到 14 位拉花职人为读者们做精彩的示范，每位咖啡师拿起拉花钢杯，用钢杯一推、一拉，使奶泡在浓缩咖啡上产生了神奇的变化，让我看得目不转睛！当作品完成时，那漂亮的拉花咖啡，总是让我不停地发出赞叹声，甚至舍不得喝掉它。这样一杯视觉、味觉兼具的拿铁咖啡，格外好喝，喝下它时，心情也顿时放松了。

我想这就是咖啡拉花吸引人的地方，它总能带给人惊喜与欢乐。即使不是那么常主动跟人聊天的我，都忍不住想跟咖啡师多聊聊，从拉花技巧聊到咖啡冲煮，从咖啡冲煮聊到从事咖啡工作的奋斗史。话匣子一打开，就聊个没完没了，也难怪不少咖啡师说：“咖啡拉花拉近了消费者与我们的距离！”甚至有不少不喝咖啡的客人也被那美丽的拉花作品吸引，进而对咖啡产生了浓厚的兴趣。

完成一杯亮丽的拉花咖啡虽然只要一两分钟，但这一两分钟的时间却让咖啡师尝尽了苦头。每个熟练的动作都是经过好几百次练习才有的成果，甚至是反反复复盯着拉花教学影片看上无数次才做得出来。看到这里，可能有不少想学咖啡拉花的读者不禁要打退堂鼓，但你不要担心自己做不出拉花咖啡。因为本书将这 14 位咖啡师的拉花诀窍按一个个步骤拆解出来，从基础图案到进阶练习都有简单清楚的图解，只要掌握基本诀窍再多加练习，想拉出与大师们一样的漂亮拉花作品并非难事。

除了拉花作品的示范与教学，咖啡师也与读者分享了他们走上咖啡师之路的奋斗过程。听了他们的奋斗故事后，我既羡慕又钦佩，羡慕的是他们能在年纪轻轻时就找到自己的兴趣与人生方向，相当难能可贵；钦佩的是他们对于咖啡的热情以及那专注的态度。

在访谈中，我看到淑惠提到恩师小钟的严格时不禁落下的眼泪，她的眼泪不是因为辛苦而是满怀着感谢之心；林兔、小浦聊到自己也开始从事咖啡教学，看着学生成长所带来的成就感，脸上不禁露出得意的笑容；Noddy、Ted、Lincoln 3个来自香港的大男生，到人生地不熟的台湾开咖啡店，一开始普通话都讲不好，现在已可以与客人侃侃而谈；个性腼腆的智元与昱皓在解说自己的拉花作品时，那充满自信的眼神以及精辟的讲解和平时判若两人；不断为咖啡教学系统化而努力的书华，即便从事咖啡工作十多年了也始终保持对咖啡的热忱与新鲜感；才高中毕业就有稳健台风的子轩，从不敢喝咖啡到热爱咖啡；盯着偶像山口淳一的拉花影片看上无数次的维晟，不懂任何诀窍，只有不断练习的“傻劲”；从事咖啡工作二十多年的彭思齐老师因为不服输的个性才投入咖啡工作，却从中找到乐趣并得到家人的肯定；就算赚不了大钱，只要能做咖啡就感到无比充实、快乐的小钟；就算自己已经小有成绩，还不断地热情地推荐优秀拉花师给大家的秉焯。

在访谈中，他们真性情的流露让我感动不已，他们努力不懈的态度更值得我学习、仿效。谨将这 14 位咖啡拉花大师的成长小故事分享给想从事咖啡工作的新手或投身各行各业的我们。共勉之。

林冬梅

目录

contents

Part 1

咖啡拉花的第一堂课

010 你不可不知的拉花二三事

010 咖啡拉花的起源

011 拉花的三大方法

012 拉花器材介绍

012 蒸气管、蒸气喷头——打出细致奶泡的关键

013 拉花钢杯——咖啡师的“画笔”

015 牛奶与其他材料——咖啡的“化妆品”

016 咖啡杯——牛奶与咖啡的“跃动舞池”

018 咖啡拉花的成功关键与基本流程

018 萃取浓缩咖啡（Espresso）

021 注入奶泡

029 拉花常见问题

031 轻松在家学拉花

031 从萃取咖啡到基本拉花图案一次搞定

034 圆形

036 心形



- 038 叶子
- 040 郁金香
- 042 小芽叶
- 044 一串心
- 046 花朵
- 048 个性文字

Part 2

咖啡大师的艺术拉花

- 052 咖啡师——钟志廷
 - 056 家乡的米
 - 059 蝴蝶飞舞
 - 064 梦想高飞
 - 068 鸳鸯莹合
 - 072 凤蝶
- 076 咖啡师——彭思齐
 - 078 Saint
 - 081 Triple Leaf
 - 084 Rosetta × Tulip
 - 087 Saint Tulip
 - 090 Saint Leaf
- 094 咖啡师——张书华
 - 096 双鹅
 - 100 天鹅



- 103 鹊
106 鸡
109 单翅鹅
- 112 咖啡师——许苓雯
114 悠游
118 绣球花
121 倒影
124 启程
127 孔雀
- 130 咖啡师——郑智元
132 Firework
136 Assistant
139 Lace Swan
142 心心相印
145 Wing Tulip 2+2
- 148 咖啡师——温秉鐔
150 天鹅湖
153 双叶郁金香
156 飞天凤凰
159 羽毛与叶
162 双飞凤凰
- 166 咖啡师——刘狄涯、邓仲恒、萧奕霆
170 刘狄涯 / Waterboy
174 Sherlock Holmes
178 Tier Upon Tier



- 182 邓仲恒 / Journey To A Forest
186 Simba's Pride
190 Beauty And The Milk
194 萧奕霆 / Classical
198 Lotus
201 Invert Revolution
- 204 咖啡师——林奂、林子轩、谢维晟
208 林 奂 / Wing Swan
211 Fine Line Heart
214 林子轩 / Triple
217 Leaf
220 谢维晟 / Wing Tulips
223 Double Rosetta Swan
- 226 咖啡师——林淑惠、陈昱皓
228 林淑惠 / 幸运叶
231 一枝独秀
234 双宿双飞
238 陈昱皓 / Tulip × 12
242 Leaf × 5 / Heart
245 Swan / Rosetta / Heart



Part 1

咖啡拉花的第一堂课

从挑选器材、萃取甘醇咖啡、制作细致奶泡到熟练拉花技术……

环环相扣的过程，成就一杯优美耐看的拉花咖啡。

细细品啜一口，扑鼻而来的咖啡香、浓醇顺滑的细腻口感，

瞬间缓解紧绷的情绪，为忙碌的你注入一股暖流。



你不可不知的拉花二三事

咖啡拉花的起源

咖啡拉花的起源并没有很明确的文献记载，但传说它是源自于西雅图小镇的小咖啡馆。在一次偶然的机会上，店主在为客人打包早餐咖啡时，不经意将牛奶加在咖啡上面，形成一个漂亮的心形图案。美丽的图案让他大受启发，因而开始研究咖啡图案的技巧与手法。这种创新技巧深受许多咖啡爱好者喜爱与注目，并掀起各地专业咖啡师努力钻研此种咖啡艺术的风潮。

拿铁（Latte）在欧洲是牛奶的意思，所以咖啡拿铁（Caffe Latte）就是把奶倒入咖啡里，而牛奶与咖啡在融合时所产生的美丽图案，就称之为拿铁拉花（Latte Art）。从广义来说，Latte Art 不单单指拿铁拉花，也可泛指所有的咖啡拉花艺术，所以运用各种技巧，在冲煮好的咖啡表面完成的艺术图案，都可称为 Latte Art。

想要做出好看的拉花，需要同时具备 3 个条件，首先要有萃取浓缩咖啡的技巧，其次要有制作绵密奶泡的技巧，最后要有能将牛奶与咖啡完美融合并拉出图案的技巧。所以说，要做出一杯视觉与味觉兼具的“美”味咖啡，完全要靠咖啡师的冲煮手感与拉花功力了。



拉花的三大方法

直接倒入成形法



直接倒入成形法在咖啡拉花技巧中属难度较高的手法。做法是将牛奶发泡后，趁着牛奶与奶泡还没分离，迅速将其倒入浓缩咖啡之中，待牛奶与咖啡充分融合后配合钢杯的晃动，在咖啡表面以牛奶描绘出图案。

手绘图形法



手绘图形法对初学者来说较容易，即将浓缩咖啡与牛奶融合之后，利用画花笔或针状物描绘出具体图案。此法也可搭配可可粉、巧克力酱、肉桂粉等材料来做图案的创意变化，有时也可使用直接倒入成形法完成部分图形后，再用此法做最后的描绘。

筛网图形法



这是所有拉花手法之中最简单的技巧，即将浓缩咖啡与牛奶充分融合后，利用汤匙刮奶泡，制作出平滑的白色表面，再取出刻好图案的网板盖在咖啡杯上，并于距离咖啡杯约1厘米处，利用筛网撒上可可粉或肉桂粉，撒好后将网板拿开，图案就完成了。虽然做法简单，但还是要避免使用过于复杂的图案与字形，以免图形不够清晰。

拉花器材介绍

蒸气管、蒸气喷头——打出细致奶泡的关键

蒸气管的种类



长管型



短管型



粗管型



细管型

不同品牌的意式咖啡机，所使用的蒸气管与蒸气喷头都会有所不同。一般蒸气管可分为长管型、短管型、粗管型、细管型，虽然不同的蒸气管会因长、短、粗、细而使蒸气强弱有些许差异，但影响并不明显。

影响蒸气强弱最主要的因素还是咖啡机本身的蒸气量与锅炉压力，蒸气管的粗细只有视觉上的差异，可依照个人习惯选择喜欢的类型使用。不过蒸气管的长短就会影响到钢杯摆放的角度，长管型出气量虽然没有短管型大，但在操作上比较不受限制。一般家用机蒸气通常不强，多会使用短管型，因此在摆放钢杯时，要适度调整角度。

蒸气管分类

长管型

短管型

粗管型

细管型

蒸气喷头与奶泡

一般营业用的蒸气喷头以4孔、5孔最为常见，5孔的喷头就是在4孔中间再多一个孔，其打发的速度更快、蒸气量更强，但由于速度过快，若是不熟练会较难掌控。

若将蒸气喷头以排列方式分类，又可分成外扩张式与集中式。外扩张式的蒸气以放射状的方式向外扩散，气体会慢慢注入，打发奶泡时以循序渐进的方式慢慢打发；集中式的蒸气则是直接注入，因为力量强，要快速地掌握住发泡的节奏感，不然很难打出绵密奶泡。一般来说，旧型咖啡机多为集中式，而营业用的咖啡机则多为4孔外扩张式，因为奶泡还是渐进式打发比较好掌握与控制。

读者在使用咖啡机前，务必确认蒸气管与喷头的类型，并配合不同蒸气管类型调整打发奶泡的节奏，才能打出绵密细致的奶泡。若遇到非惯用的蒸气管，可先试打一两杯，以免因为奶泡掌控不佳，影响到咖啡口感。

类型 / 说明	特色	应用机型
外扩张式	气体注入慢，以循序渐进的方式慢慢打发奶泡。	营业用咖啡机（大部分为4孔喷头）
集中式	力量强，需快速掌握发泡节奏，否则难以打出绵密奶泡。	旧型咖啡机（大部分为4孔喷头）

拉花钢杯——咖啡师的“画笔”

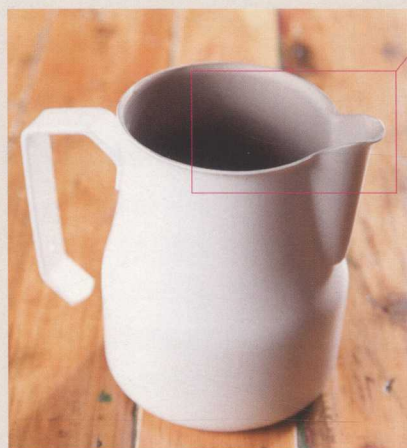
钢杯容量

选择钢杯时以顺手好握为主，不需要特意购买昂贵的钢杯。一般常见的钢杯容量为350毫升、600毫升、1000毫升，建议读者根据要制作的饮品与杯数选择。例如，若想制作一杯180毫升的卡布奇诺（Cappuccino），可选择350毫升的钢杯；若想制作300毫升的拿铁咖啡或是一次制作2杯卡布奇诺，建议选择600毫升的钢杯。

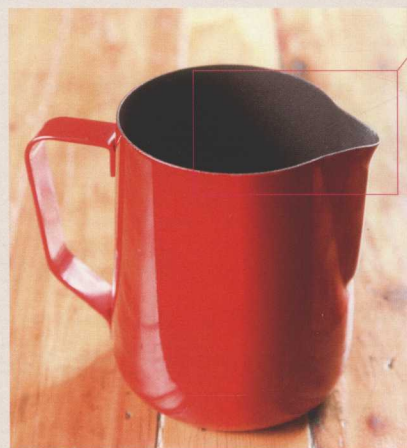
倒入钢杯的牛奶量，则以 $1/3 \sim 1/2$ 最为恰当，因为这个量能使牛奶在发泡时有足够的空间翻滚、膨胀；若牛奶过多，容易在打发奶泡的过程中溢出钢杯。若使用的是蒸气不强的家用咖啡机，建议使用 350 毫升的钢杯，如此可避免蒸气压力不够，使牛奶无法均匀翻滚、混合，导致奶泡打发失败。

钢杯嘴形

钢杯的嘴形通常分为圆嘴与尖嘴，圆嘴的口较宽短，出奶量也较大，适合做推心、线条粗犷的图形；尖嘴的口较窄长，做出来的线条较细腻。一些基本图形用一般的钢杯就可以做到，只要多加练习都可以使用得很好。若想做复杂一点的图形，就要挑选适合自己习惯的钢杯。喜欢拉花的人通常会选杯嘴微微外翻、嘴形较尖的钢杯，但千万不要选择嘴形过尖的钢杯，因为过尖的杯嘴容易在作图时不慎刺入图形中破坏图案。



圆嘴钢杯出奶量较大，适合做推心、线条粗犷的图形



尖嘴钢杯的口较窄长，可做出较细腻的线条