



大厨请到家

拉花咖啡 1

都基成 主编

高级咖啡师亲授
最完整的拉花咖啡基础制作教程



 译林出版社



大厨请到家

拉花咖啡 1

都基成 主编



图书在版编目(CIP)数据

拉花咖啡.1 / 都基成主编. —南京: 译林出版社, 2017.8
(大厨请到家)

ISBN 978-7-5447-6951-8

I.①拉… II.①都… III.①咖啡—配制 IV.①TS273

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 142291 号

拉花咖啡1 都基成 / 主编

责任编辑 陆元昶
特约编辑 王 锦
装帧设计 **metiz** 灵动视线
校 对 肖飞燕
责任印制 贺 伟

出版发行 译林出版社
地 址 南京市湖南路1号A楼
邮 箱 yilin@yilin.com
网 址 www.yilin.com
市场热线 010-85376701
排 版 张立波
印 刷 北京旭丰源印刷技术有限公司
开 本 710毫米×1000毫米 1/16
印 张 11
版 次 2017年8月第1版 2017年8月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5447-6951-8
定 价 32.80元

版权所有·侵权必究

译林版图书若有印装错误可向出版社调换, 质量热线: 010-85376178

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com



Chapter 1

你不可不知的 咖啡常识

- 008 咖啡的传播旅程
- 018 咖啡的种类
- 036 制作咖啡的工具
- 043 咖啡豆的研磨技巧
- 046 奶泡、奶油、巧克力酱的
制作
- 054 拉花的技巧

Chapter 2

拉花咖啡 人物篇

- 062 樱桃爷爷
- 063 迷路的小孩
- 064 摩登女郎
- 065 清纯少女
- 066 县太爷
- 067 稻草人
- 068 沉睡的女郎
- 069 顽皮的笑脸
- 070 小雪人
- 071 嘟嘴的女孩

Chapter 3

拉花咖啡 动物篇

- 074 狮子
- 075 火凤凰
- 076 凤凰鸟
- 077 喜羊羊
- 078 金鸡破晓
- 079 和平之鸽
- 080 孔雀开屏
- 081 蝙蝠侠
- 082 鸵鸟
- 083 丹顶鹤
- 084 愤怒的小鸟
- 085 富贵鸟
- 086 可爱熊
- 087 憨厚的浣熊
- 088 迷茫的小兔子
- 089 可爱的小兔
- 090 瓢虫
- 091 青蛙王子





- | | | |
|------------|-----------|------------|
| 092 凤尾鱼 | 105 可爱的猫 | 118 欢喜猪 |
| 093 自由鱼 | 106 肥蜗牛 | 119 笨重的企鹅 |
| 094 可爱的小白鼠 | 107 小蜗牛 | 120 小鸭 |
| 095 迷路的猫头鹰 | 108 大嘴猴 | 121 海螺 |
| 096 可爱的小猪 | 109 欢乐的小鱼 | 122 可爱的金毛犬 |
| 097 快乐的小猪 | 110 浮游的小鱼 | 123 逗笑的猫脸 |
| 098 俏皮小狗 | 111 鲤鱼跳龙门 | 124 可爱的长颈鹿 |
| 099 可爱的小狗 | 112 招财猫 | 125 毛毛熊 |
| 100 小野猫 | 113 蝴蝶飞舞 | 126 相恋的鸟 |
| 101 小狐狸 | 114 米妮 | 127 报喜鸟 |
| 102 化蝶 | 115 凤舞九天 | 128 采蜜的蜂鸟 |
| 103 可爱的海马 | 116 大白鲨 | 129 小鸭子 |
| 104 功夫熊猫 | 117 松狮犬 | |

Chapter 4

拉花咖啡 风景篇

- | | | |
|------------|------------|-----------|
| 132 春雨绵绵 | 146 清芬的穗花 | 160 加勒比海 |
| 133 小仙桃 | 147 浪漫夜空 | 161 巴黎春天 |
| 134 美丽的可可树 | 148 太阳神 | 162 热气球 |
| 135 夏威夷海滩 | 149 美丽心情 | 163 老爷车 |
| 136 山水画 | 150 樱花 | 164 下雪的季节 |
| 137 小樱桃 | 151 幸福 | 165 圣诞树 |
| 138 葫芦 | 152 美丽的蒙古包 | 166 醉翁亭 |
| 139 小盆景 | 153 香草小屋 | 167 草莓 |
| 140 枫叶韵律 | 154 伦敦烟雨 | 168 愿望树 |
| 141 雨后的蘑菇 | 155 圣保罗 | 169 苹果树 |
| 142 浪漫秋叶 | 156 荷兰风车 | 170 睡莲 |
| 143 俄罗斯风情 | 157 圣彼得堡 | 171 雨过天晴 |
| 144 雪花飞舞 | 158 教堂 | 172 清凉一夏 |
| 145 心花怒放 | 159 香榭丽舍大街 | 173 珊瑚枝 |





大厨请到家

拉花咖啡 1

都基成 主编





Chapter 1

你不可不知的 咖啡常识

- 008 咖啡的传播旅程
- 018 咖啡的种类
- 036 制作咖啡的工具
- 043 咖啡豆的研磨技巧
- 046 奶泡、奶油、巧克力酱的
制作
- 054 拉花的技巧

Chapter 2

拉花咖啡 人物篇

- 062 樱桃爷爷
- 063 迷路的小孩
- 064 摩登女郎
- 065 清纯少女
- 066 县太爷
- 067 稻草人
- 068 沉睡的女郎
- 069 顽皮的笑脸
- 070 小雪人
- 071 嘟嘴的女孩

Chapter 3

拉花咖啡 动物篇

- 074 狮子
- 075 火凤凰
- 076 凤凰鸟
- 077 喜羊羊
- 078 金鸡破晓
- 079 和平之鸽
- 080 孔雀开屏
- 081 蝙蝠侠
- 082 鸵鸟
- 083 丹顶鹤
- 084 愤怒的小鸟
- 085 富贵鸟
- 086 可爱熊
- 087 憨厚的浣熊
- 088 迷茫的小兔子
- 089 可爱的小兔
- 090 瓢虫
- 091 青蛙王子





- | | | |
|------------|-----------|------------|
| 092 凤尾鱼 | 105 可爱的猫 | 118 欢喜猪 |
| 093 自由鱼 | 106 肥蜗牛 | 119 笨重的企鹅 |
| 094 可爱的小白鼠 | 107 小蜗牛 | 120 小鸭 |
| 095 迷路的猫头鹰 | 108 大嘴猴 | 121 海螺 |
| 096 可爱的小猪 | 109 欢乐的小鱼 | 122 可爱的金毛犬 |
| 097 快乐的小猪 | 110 浮游的小鱼 | 123 逗笑的猫脸 |
| 098 俏皮小狗 | 111 鲤鱼跳龙门 | 124 可爱的长颈鹿 |
| 099 可爱的小狗 | 112 招财猫 | 125 毛毛熊 |
| 100 小野猫 | 113 蝴蝶飞舞 | 126 相恋的鸟 |
| 101 小狐狸 | 114 米妮 | 127 报喜鸟 |
| 102 化蝶 | 115 凤舞九天 | 128 采蜜的蜂鸟 |
| 103 可爱的海马 | 116 大白鲨 | 129 小鸭子 |
| 104 功夫熊猫 | 117 松狮犬 | |

Chapter 4

拉花咖啡 风景篇

- | | | |
|------------|------------|-----------|
| 132 春雨绵绵 | 146 清芬的穗花 | 160 加勒比海 |
| 133 小仙桃 | 147 浪漫夜空 | 161 巴黎春天 |
| 134 美丽的可可树 | 148 太阳神 | 162 热气球 |
| 135 夏威夷海滩 | 149 美丽心情 | 163 老爷车 |
| 136 山水画 | 150 樱花 | 164 下雪的季节 |
| 137 小樱桃 | 151 幸福 | 165 圣诞树 |
| 138 葫芦 | 152 美丽的蒙古包 | 166 醉翁亭 |
| 139 小盆景 | 153 香草小屋 | 167 草莓 |
| 140 枫叶韵律 | 154 伦敦烟雨 | 168 愿望树 |
| 141 雨后的蘑菇 | 155 圣保罗 | 169 苹果树 |
| 142 浪漫秋叶 | 156 荷兰风车 | 170 睡莲 |
| 143 俄罗斯风情 | 157 圣彼得堡 | 171 雨过天晴 |
| 144 雪花飞舞 | 158 教堂 | 172 清凉一夏 |
| 145 心花怒放 | 159 香榭丽舍大街 | 173 珊瑚枝 |





A close-up photograph of several coffee beans scattered on a rustic, light-colored wooden surface. The beans are dark brown and have a glossy texture. The wood grain is visible, and the lighting creates soft shadows, giving the scene a warm, natural feel.

Chapter 1

你不可不知的 咖啡常识

在咖啡风靡全球的今天，
它已不单单是一种饮料，
其深厚的文化与发展背景已经让其成为人类精神世界的一部分。

从咖啡出现的第一天起，
它就在不断启发人类进行思考。

当你进入咖啡的神奇世界，
便会迫不及待地想要了解有关它的一切。



咖啡的传播旅程



数百年来，咖啡用一种最沉默的温柔，孕育出最浓郁的芳香，过滤出最典雅的气质，营造出最优雅格调。咖啡的发展历史就是一部瑰丽的文化史诗：土耳其大兵让咖啡传入欧洲；维也纳人把品尝咖啡变成哲学、文学和心理学；巴黎人将咖啡喝成一种浪漫；在德国人的眼中，喝咖啡是一种思考的方式……但，咖啡的世界之旅，却并非是一个“浪漫”的过程！

咖啡的传说

关于人类最早发现咖啡的历史没有文字记载，留存于世的只有各种各样的传说。但是大众还是愿意相信这些传说，毕竟这为人们喜爱喝咖啡提供了一种合理的解释。虽然咖啡的实质作用来自于咖啡因，但既然古人给我们留下这么多传奇的故事，那我们有何理由不笑纳呢？

牧羊人的故事

咖啡树最早是在埃塞俄比亚的喀法(Kaffa)地区被发现的。公元17世纪，罗马语言学家罗士德奈洛伊在他的书中记载了这样一个故事：大约在公元6世纪时，埃塞俄比亚有一个叫“喀法”的小村庄，村子里有一个叫卡尔蒂的小牧羊人。有一阵，卡尔蒂注意到他的羊群在吃了一种树上掉下来的红色浆果之后就变得活蹦乱跳，而且在很长时间内精力充沛，不肯回到羊圈。他把这件事告诉了当地的牧师。牧师们尝试用这种浆果的核煮水喝，以保持精神抖擞，能够日夜不停地祷告。后来，武士们也开始饮用这种水，让自己在战场上保持长时间的战斗能力和充沛的体力。

正是由于咖啡的这种神奇作用深深吸引着人们，使得它成为了风靡世界、最受人欢迎的一种饮料。

阿拉伯酋长的故事

1258年，阿拉伯酋长雪克欧玛尔因犯罪而被族人驱逐出境，当他流浪到瓦萨巴时，已经筋疲力尽，饥肠辘辘，实在走不动了。

当他坐在树下休息时，看到一只小鸟飞来，啄食了枝头上的果实，然后



就欢快地上蹿下跳，还扯开喉咙歌唱。酋长从未听过如此美妙的鸟鸣声，都有点沉醉了。

他发现小鸟吃了树上的果实后，不但没有被毒死，反而精力更充沛了，好奇之余，就摘了一些下来，放入锅中加水煮。煮过的水竟散发出浓郁的香味，饮用起来味道奇佳，饥饿感顿时去了大半，疲惫的身心也为之一振。于是他摘下许多这种神奇的果实，凡是遇到病人便熬成汤给他们喝。由于他四处行善，而且效果显著，最后声名远播，连族人都知道了他的事迹，于是原谅了他的罪行，让他回到故乡摩卡，并推崇他为“圣者”。

他的这一发现最终为全世界的人们带来了美好的咖啡享受。

法国海军军官的故事

在 1720 年 ~ 1723 年，法国海军军官加布里·埃尔·马提厄·德·克利奉命到马提尼克岛（Martinique）驻扎。在离开巴黎去上任之前，他设法得到了一些咖啡树苗，决定把它们带到马提尼克岛去。他把树苗精心保存在甲板上一个带孔的玻璃箱内。玻璃箱不但能够防止海水冲溅到咖啡树苗上，而且还起到保温的作用。根据德·克利的日记记载，他所乘坐的船多次遭遇海盗和暴风雨的袭击。船上还有一个人因为嫉妒他而企图破坏他的咖啡树苗，在一次争斗中甚至折断一根枝条。最后还因为船只搁浅，淡水不足，他只得用自己仅有的一点饮用水来浇灌咖啡树苗。在经历无数的磨难之后，德·克利终于成功地保护了这几棵咖啡树苗。

德·克利最终安全抵达马提尼克岛。他把咖啡树种了下来，还在树的周围种上荆棘灌木，并派人日夜看护。小树最后终于生根发芽，开花结果，并于 1726 年获得首次丰收。据说到了 1777 年，在马提尼克岛已有约 188 万

裸咖啡树。有些咖啡还被运往海地、圣多明戈和瓜德罗普。不过，德·克利没能活着看到这一成就，1724年11月30日，他在巴黎逝世。他的有生之年并不富有，但很受人敬仰。1918年，人们在马提尼克岛的福特（Fort）植物园建了一座纪念碑来纪念他。

实际上除了加布里·埃尔·马提厄·德·克利上校，还有很多人冒着生命危险把咖啡树苗或咖啡树种传播到了全世界适合种植咖啡的地方。其中除了巨大的经济利益的驱使之外，也有一些是被流放的人为了获得政府对自己的赦免而选择做这件事。当然，其结果都是为本国政府赢得了更大的经济利益。

咖啡的传播对后来咖啡种植的普及起了重大的推动作用。咖啡种植业甚至成为某些地区和国家一项重要的经济来源。毕竟喝咖啡的人很多，对咖啡的需求量很大。随着生活水平的提高，人们对咖啡品质的要求也越来越高。现在只要是好的咖啡，就不用担心卖不出去，因此众多贸易公司一直在世界各地寻找优质咖啡。

发源于 埃塞俄比亚

埃塞俄比亚的“喀法”，过去只是一个小村子，现在已经发展成了一个地区。该地区就是世界上最早发现咖啡的地方。很多地方的咖啡树都是从这里辗转移植过去的。

现在，该地区仍然有五千多种咖啡树种，其中绝大多数还未被世人所了解。好在这些咖啡树品种都被埃塞俄比亚政府保护起来了。将来还有更多咖啡树种被发现，世界上会产生更多的咖啡品种。

了解埃塞俄比亚地理的人都知道，这是一个由许多高山组成的国家。两个站在不同山头的人距离近得完全可以面对面说话，但是如果要走到一起则需要步行数十千米的距离。这种地域完全不适合人工种植咖啡树，所以到现在为止，该国的咖啡树大多是野生的。这些天然咖啡口碑一直不错，卖相也很好。2005年，由于埃塞俄比亚喀法地区的咖啡豆品质相当不错，该地区当年所产的全部咖啡豆被一家德国公司收购了。当地一位咖啡农因此非常兴奋，煮了很多咖啡请他的邻人来喝，之后还盛了一些咖啡给他的牛喝。可见那里的生活是多么与世无争，悠闲自在。



传入 阿拉伯半岛

公元 525 年，埃塞俄比亚人入侵阿拉伯半岛的南端，并统治也门达半个世纪之久。咖啡也因此传入了也门。

在这以后漫长的几个世纪中，咖啡在阿拉伯半岛一直作为伊斯兰教徒提神醒脑、补充精力的饮品或是具有特殊疗效的医治疾病的药饮。当时的阿拉伯帝国非常强盛，甚至将其扩张目标指向了欧洲。由于对咖啡的大量需求，同时为了提高咖啡的品质，该地区最早开始人工种植咖啡树。后来，人们制作咖啡的技术也日趋完善。在 15 世纪前后，咖啡已作为一种大众饮料在普通人中广为传播。咖啡在阿拉伯半岛成为大众喜欢的饮品后，被去往圣地麦加朝圣的伊斯兰教徒们带回家乡，开始在各阿拉伯国家迅速传播，并被陆续传播到了土耳其和波斯等地区，广受当地人的欢迎。

在 16 世纪末，许多欧洲旅行者中口头流传着阿拉伯人饮用“由黑色种子做成的黑色蜜糖”的故事。这可以证实，当时的阿拉伯人已经知道如何烘焙并烹煮咖啡了。

远征欧洲

咖啡在中东古国，宛如《一千零一夜》里的传奇神话，是蒙了面纱的千面女郎，既能帮助人亲近神，又是冲洗忧伤的清泉。

从 15 世纪中叶起，奥斯曼土耳其帝国开始远征欧洲，其军队在行军的时候带着咖啡。即使经历长途跋涉，远离故土，土耳其人依然坚持随身携带咖啡，可见咖啡对土耳其人的重要性。而土耳其军队进入欧洲之后，即使不带粮食也要带着咖啡的主要原因是：欧洲没有适合种植咖啡树的地方，而且当时的欧洲根本没有咖啡。土耳其人嗜咖啡如命，所以才千里迢迢不辞辛劳从本国带着咖啡去欧洲。土耳其军队绝不是带着咖啡去欧洲贩卖，而是自己饮用。因为当时欧洲人还不知道咖啡，更不可能花钱去购买咖啡。

士兵行军作战非常劳累，众所周知，咖啡对减轻疲劳有非常强大而有效的作用，所以这也是土耳其军队在长途行军中要带着咖啡的根本原因。而在当时恶劣的环境下，不可能有奢侈的条件，只能采用最简陋、最省时的方法来制作咖啡。但是士兵们还是乐此不疲，即使在中途休息的短暂时间里，也要煮一杯咖啡来喝。

土耳其人喝咖啡，喝得慢条斯理，一般还要先加入香料，然后闻香，加上各式琳琅满目的咖啡壶具，充满天方夜谭式的风情。一杯加了丁香、豆蔻、