

新东方名师烹饪课堂

# 零基础学咖啡拉花



全图解 + 二维码高清视频全方位展示  
名师手把手 + 从零开始学咖啡拉花技巧

北京新东方烹饪职业技能培训学校 | 组编

刘云泽 | 编



二维码高清视频  
全方位展示



机械工业出版社  
CHINA MACHINE PRESS

新东方名师烹饪课堂

# 零基础学咖啡拉花

北京新东方烹饪职业技能培训学校 组编

刘云泽 编



**机械工业出版社**  
CHINA MACHINE PRESS

本书是针对咖啡拉花入门和咖啡拉花基础提升的一本技术图书，从萃取醇香的浓缩咖啡、打发细腻的奶泡入手，通过推进图案、后拉图案、组合图案等咖啡拉花基础手法，让咖啡拉花爱好者更加了解拉花的手法和制作要领。本书分为8部分：咖啡拉花是什么、咖啡拉花的要素、咖啡拉花的基础、咖啡拉花推进图案、咖啡拉花后拉图案、咖啡拉花组合图案、咖啡拉花创意图案、咖啡拉花设计图案。本书对每种拉花都配有详细的演示视频，使读者能更清楚地看到拉花的步骤。

## 图书在版编目（CIP）数据

零基础学咖啡拉花 / 北京新东方烹饪职业技能培训学校组编；刘云泽编. — 北京：机械工业出版社，2018.8

（新东方名师烹饪课堂）

ISBN 978-7-111-60893-6

I. ①零… II. ①北… ②刘… III. ①咖啡—配制—技术培训—教材 IV. ①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字（2018）第210841号

机械工业出版社（北京市百万庄大街22号 邮政编码100037）

策划编辑：侯宪国 责任编辑：侯宪国

责任校对：黄兴伟 陈越 责任印制：孙炜

印 刷：北京利丰雅高长城印刷有限公司

2018年10月第1版·第1次印刷

169mm×239mm·7印张·90千字

标准书号：ISBN 978-7-111-60893-6

定价：49.80元

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社发行部调换

电话服务

网络服务

服务咨询热线：（010）88361066

机工官网：[www.cmpbook.com](http://www.cmpbook.com)

读者购书热线：（010）68326294

机工官博：[weibo.com/cmp1952](http://weibo.com/cmp1952)

（010）88379203

金书网：[www.golden-book.com](http://www.golden-book.com)

封面防伪标均为盗版

教育服务网：[www.cmpedu.com](http://www.cmpedu.com)

# 目录

## Part 2 咖啡拉花的要素

- 14 浓缩咖啡
- 17 牛奶与奶泡
- 19 咖啡拉花的核心

## Part 4 咖啡拉花推进图案

- 30 郁金香 I
- 32 郁金香 II
- 34 郁金香 III

## Part 5 咖啡拉花后拉图案

- 38 三叶
- 40 五叶
- 42 七叶

## Part 1 咖啡拉花是什么

- 8 咖啡拉花的由来
- 10 咖啡拉花的常用工具和材料

## Part 3 咖啡拉花的基础

- 22 咖啡拉花的点与线
- 23 基础心形
- 26 基础叶子



## Part 6

### 咖啡拉花组合图案

- |    |          |    |           |
|----|----------|----|-----------|
| 46 | 经典天鹅     | 56 | 组合反推 II   |
| 48 | 组合天鹅 I   | 58 | 组合反推 III  |
| 50 | 组合天鹅 II  | 60 | 组合郁金香 I   |
| 52 | 组合天鹅 III | 62 | 组合郁金香 II  |
| 54 | 组合反推 I   | 64 | 组合郁金香 III |

## Part 7

### 咖啡拉花创意图案

- |    |         |
|----|---------|
| 68 | 创意玫瑰 I  |
| 70 | 创意玫瑰 II |
| 72 | 创意天鹅 I  |
| 74 | 创意天鹅 II |
| 76 | 创意花环    |
| 78 | 创意海马    |
| 80 | 创意山水    |
| 82 | 创意皇冠    |

## Part 8

### 咖啡拉花设计图案

- |    |     |     |      |
|----|-----|-----|------|
| 86 | 鲤鱼  | 100 | 天秤座  |
| 89 | 小蜗牛 | 103 | 圣诞树  |
| 93 | 小狐狸 | 106 | 孔雀开屏 |
| 97 | 天蝎座 | 109 | 芭蕾舞者 |



新东方名师烹饪课堂

# 零基础学咖啡拉花

北京新东方烹饪职业技能培训学校 组编

刘云泽 编



**机械工业出版社**  
CHINA MACHINE PRESS

本书是针对咖啡拉花入门和咖啡拉花基础提升的一本技术图书，从萃取醇香的浓缩咖啡、打发细腻的奶泡入手，通过推进图案、后拉图案、组合图案等咖啡拉花基础手法，让咖啡拉花爱好者更加了解拉花的手法和制作要领。本书分为8部分：咖啡拉花是什么、咖啡拉花的要素、咖啡拉花的基础、咖啡拉花推进图案、咖啡拉花后拉图案、咖啡拉花组合图案、咖啡拉花创意图案、咖啡拉花设计图案。本书对每种拉花都配有详细的演示视频，使读者能更清楚地看到拉花的步骤。

## 图书在版编目（CIP）数据

零基础学咖啡拉花 / 北京新东方烹饪职业技能培训学校组编；刘云泽编. — 北京：机械工业出版社，2018.8

（新东方名师烹饪课堂）

ISBN 978-7-111-60893-6

I. ①零… II. ①北… ②刘… III. ①咖啡—配制—技术培训—教材 IV. ①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字（2018）第210841号

机械工业出版社（北京市百万庄大街22号 邮政编码100037）

策划编辑：侯宪国 责任编辑：侯宪国

责任校对：黄兴伟 陈越 责任印制：孙炜

印刷：北京利丰雅高长城印刷有限公司

2018年10月第1版·第1次印刷

169mm×239mm·7印张·90千字

标准书号：ISBN 978-7-111-60893-6

定价：49.80元

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社发行部调换

电话服务

服务咨询热线：（010）88361066

读者购书热线：（010）68326294

（010）88379203

网络服务

机工官网：[www.cmpbook.com](http://www.cmpbook.com)


机工官博：[weibo.com/cmp1952](http://weibo.com/cmp1952)

金书网：[www.golden-book.com](http://www.golden-book.com)

教育服务网：[www.cmpedu.com](http://www.cmpedu.com)

封面无防伪标均为盗版





# 目录



## Part 2

### 咖啡拉花的要素

- 14 浓缩咖啡
- 17 牛奶与奶泡
- 19 咖啡拉花的核心

## Part 4

### 咖啡拉花推进图案

- 30 郁金香 I
- 32 郁金香 II
- 34 郁金香 III

## Part 5

### 咖啡拉花后拉图案

- 38 三叶
- 40 五叶
- 42 七叶

## Part 1

### 咖啡拉花是什么

- 8 咖啡拉花的由来
- 10 咖啡拉花的常用工具和材料

## Part 3

### 咖啡拉花的基础

- 22 咖啡拉花的点与线
- 23 基础心形
- 26 基础叶子



## Part 6

### 咖啡拉花组合图案

- |    |          |    |           |
|----|----------|----|-----------|
| 46 | 经典天鹅     | 56 | 组合反推 II   |
| 48 | 组合天鹅 I   | 58 | 组合反推 III  |
| 50 | 组合天鹅 II  | 60 | 组合郁金香 I   |
| 52 | 组合天鹅 III | 62 | 组合郁金香 II  |
| 54 | 组合反推 I   | 64 | 组合郁金香 III |



## Part 7

### 咖啡拉花创意图案

- |    |         |
|----|---------|
| 68 | 创意玫瑰 I  |
| 70 | 创意玫瑰 II |
| 72 | 创意天鹅 I  |
| 74 | 创意天鹅 II |
| 76 | 创意花环    |
| 78 | 创意海马    |
| 80 | 创意山水    |
| 82 | 创意皇冠    |



## Part 8

### 咖啡拉花设计图案

- |    |     |     |      |
|----|-----|-----|------|
| 86 | 鲤鱼  | 100 | 天秤座  |
| 89 | 小蜗牛 | 103 | 圣诞树  |
| 93 | 小狐狸 | 106 | 孔雀开屏 |
| 97 | 天蝎座 | 109 | 芭蕾舞者 |





*Part* 1

**咖啡拉花是什么**

咖啡是世界上最流行的饮料之一，其制作又分为很多种，但常见的可以分为黑咖啡和牛奶咖啡。而咖啡拉花就是大家印象最深刻的牛奶咖啡了。咖啡拉花是一种制作咖啡的方法，即利用意式浓缩咖啡（Espresso）的油脂（Crema）颜色与打发奶泡的牛奶混合后在咖啡表面上形成图案或线条。

## 咖啡拉花的由来

咖啡拉花又叫拉花艺术，其英语为“Latte Art”。“Latte”在意大利语中的意思是鲜奶（如果你在意大利点一杯Latte，店家往往会直接给你上一杯热牛奶）。将打发奶泡的牛奶倒入意式浓缩咖啡后产生艺术般的图案就是“Latte Art”。而现在只要在冲煮完的咖啡表面制作艺术化的图案线条，就已算是“Latte Art”了，不仅仅局限于意式浓缩咖啡。

拉花艺术在不同国家有着不同的发展。1988年，在美国西雅图，David Schomer（大卫·绍梅尔）正在为客人打包早餐咖啡，加入牛奶时，不经意间在咖啡表面形成了一个漂亮的图案。David Schomer发现，图案能给人带来赏心悦目的感觉，这给他带来了很大的启发。此后，他开始研究咖啡拉花的技巧，并渐渐开始有了心形、叶子形状的图案，从此咖啡拉花也就开始流行起来并得以发展。后来David Schomer于1992年又开创了郁金香图案的拉花，并在他的咖啡拉花培训课上普及了咖啡拉花艺术。与此同时，意大利的Luigi Lupi（路易吉·卢比）通过互联网与David Schomer取得了联系，并分享了彼此制作拿铁咖啡拉花和卡布其诺装饰的视频。



David Schomer (大卫·绍梅尔)



我国是在2013年进入世界咖啡拉花艺术大赛（World Latte Art Championship, WLAC）后才算真正意义上认识Latte Art，从此越来越多的咖啡师去追寻属于咖啡杯里的艺术，它的表现形式也越来越多样性。

## 咖啡拉花的常用工具和材料

咖啡拉花时，咖啡机和磨豆机是必不可少的设备。除此之外，还需要拉花缸、拉花针、色素以及清洁毛巾。不同的图案会涉及不同的工具。

### 拉花缸

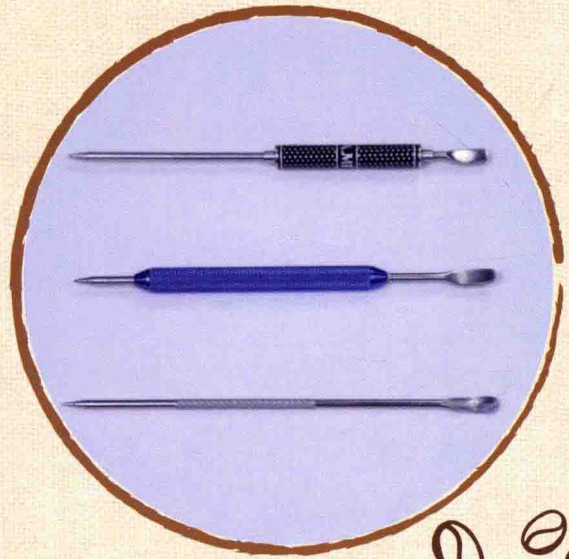
拉花缸又称奶缸，是咖啡拉花必用的工具，用来打发牛奶和注入牛奶。拉花缸的容量分别有300mL、500mL、600mL、720mL和1L。制作时，牛奶容量一般会占拉花缸容量的1/2，而拉花缸容量的1/2就是所对应咖啡杯的容量，即300mL的拉花缸适合制作150mL及以下容量的咖啡杯的拉花，600mL的拉花缸适合制作300mL及以下容量咖啡杯的拉花，以此类推。所以，使用的拉花缸的容量跟所用咖啡杯的容量是密不可分的。



拉花缸

## 拉花针

拉花针又称勾花针，用于咖啡拉花造型，它可以流畅勾勒创作线条，增加图案细致质感。拉花针多数为双头，可根据想要达到的线条效果来选择。



拉花针

## 咖啡豆

咖啡豆是制作咖啡的主要原料。在选择咖啡豆时，不建议选择酸度过高的豆子，因为采用酸度过高的豆子，咖啡里的酸会使牛奶奶泡快速地分解，不仅使口感不好，还会使咖啡表面凹凸不平。



## 色素

咖啡拉花中用的色素必须是食用级色素，切记只能用于奶泡的表面，多数在彩色勾花时使用，使用时在咖啡杯中倒入少量色素与奶泡搅拌均匀即可。



加入食用色素的奶泡



