

咖啡师的必修课

COFFEE LATTE ART

不一样的 咖啡拉花

刘清 编著



手机扫一扫视频同步看

咖啡完全掌握手册

全方位艺术拉花解析 多角度实景照片拍摄 零基础逐级进阶指导 咖啡控必备拉花宝典

国家一级出版社



中国纺织出版社

全国百佳图书出版单位



咖啡师的必修课



COFFEE
LATTE ART

不一样的
咖啡拉花

刘清 编著



中国纺织出版社有限公司

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

图书在版编目(CIP)数据

不一样的咖啡拉花 / 刘清编著. -- 北京: 中国纺织出版社, 2020. 8

(咖啡师的必修课)

ISBN 978-7-5180-5955-3

I. ①不… II. ①刘… III. ①咖啡—配制 IV.

①TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2019)第029159号

责任编辑: 韩 婧 特约编辑: 黄洁云 责任校对: 王蕙莹
责任印制: 王艳丽 装帧设计: 徐逸儒 宋 丽

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124

销售电话: 010-67004422 传真: 010-87155801

http: //www. c-textilep. com

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博http: //weibo. com/2119887771

北京华联印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2020年8月第1版第1次印刷

开本: 710×1000 1 / 16 印张: 11

字数: 88千字 定价: 58.00元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

序 *Preface*



咖啡拉花有两种：一种是往浓缩咖啡中倾倒入牛奶泡的同时“拉”出图案；一种是在冲调好拿铁之后，用巧克力酱和雕花针等工具直接在咖啡液表面的牛奶泡上“雕”，这两种方式都令咖啡多姿多彩。咖啡拉花刚推出时，令人耳目一新，被认为是高难度动作，大大震撼了当时的咖啡业界，赢得了业内外人士的赞誉。

咖啡的历史悠久，虽然在历史长河中，它的影响力扩大是一个缓慢的过程，但古往今来，仍然有无数人为之倾倒。法国大文豪巴尔扎克生平最爱做两件事，其一是写作，其二便是喝咖啡。他还写了一句非常著名的话：“我，如果不是在家，那么就是在咖啡馆。不在咖啡馆，那就肯定是在去咖啡馆的路上！”

可见，咖啡具有其独特滋味、与众不同的情怀之处。

如今，拉花咖啡的无穷魅力已经传遍世界的每个角落，而且不仅仅停留在图案之美，更是追求口感，力图达到所谓的色、香、味俱全的境界。

喝咖啡不只是在于“喝”，而是从中可以看出一个人对于生活的态度，这也是其奇妙之处。学习制作咖啡是一个磨砺意志的过程，也是增强自我信念的过程。我们从中可以悟出很多生活的哲理。如果只是将其定位于“品”，那就没有体现出咖啡真正的价值。

专注于咖啡师培训工作、从事咖啡制作咨询多年的我，始终在探索如何使咖啡拉花的形态和口感都达到最佳状态。功夫不负有心人，也取



得了一些成就，并吸引全国各地的莘莘学子慕名前来学习与培训，这让我感到十分欣慰，因为这是对我工作的肯定。

当然，成为一名真正的咖啡师或者开一家让顾客称道的咖啡馆，并非嘴巴说得那么简单，也不像影片中演的那样“浪漫而优雅”，它比其他许多职业都更需要虔诚的职业精神和良好的心理素质，以及坚持不懈的努力，还需要系统学习和不断练习。作为一个过来人，为了让有志于成为咖啡师、想开一家咖啡馆的人，或者想成为自制咖啡高手的人少走弯路，我下定决心编写了这本书，希望这本书能给读者带来较大帮助。

为了一杯漂亮的咖啡，失败无数次，倒掉无数的牛奶。有些时候，我也在想这一切是为了什么。但是，咖啡的艺术形态也是多种多样的，咖啡的拉花千姿百态，美轮美奂，有什么样的咖啡师，就有什么样的咖啡拉花。一家好的咖啡馆，不仅仅需要氛围独特的装饰环境，更需要有细心，高超的咖啡师，调制出来的不仅仅是独特的咖啡味道，更是令人叫绝、不忍破坏的咖啡拉花。因此，不断尝试，精益求精才显得尤为珍贵。

另一方面，咖啡拉花并非一成不变的，它需要不断地创新，不断地超越自我，不断地追求更加完美，树立“永远都在路上”的思想，这样才能位于金字塔的顶端。

最后，愿本书能给各地的学子带来惊喜，引导他们顺利走上制作美味咖啡之路，并且能启迪他们的思维，最终制作出一款款精品咖啡。

刘清

2019年9月

目录

Contents

01


邂逅咖啡拉花

6

02

亲密接触咖啡拉花

18

- 
- 8 咖啡印象
 - 9 咖啡的影响力
 - 10 咖啡的味道
 - 12 喝咖啡的礼仪
 - 14 咖啡的类别
 - 15 咖啡拉花
 - 16 影响咖啡色香味的因素

- 20 意式浓缩咖啡
- 24 牛奶和奶泡
- 29 咖啡拉花的常备材料、工具
- 44 咖啡拉花的技巧
- 45 拉花失败的常见原因
- 46 咖啡拉花的基本手法
- 51 意式浓缩咖啡与奶泡的融合



03

享用一杯拉花咖啡

52

- | | | | |
|-----|--------|-----|-------|
| 54 | 爱心 | 115 | 圣诞树 |
| 56 | 展翅天鹅 | 118 | 轻松熊 |
| 58 | 郁金香 | 121 | 巧克力拿铁 |
| 60 | 叶子 | 124 | 枝叶盛开 |
| 62 | 嬉戏中的天鹅 | 127 | 凤凰 |
| 64 | 压纹郁金香 | 130 | 叶花 |
| 66 | 推心 | 133 | 兔子 |
| 68 | 三枝叶 | 136 | 胡桃 |
| 70 | 大枝叶 | 139 | 心连心 |
| 72 | 小鸭戏水 | 142 | 星光灿烂 |
| 74 | 反推展翅天鹅 | 145 | 抹茶拿铁 |
| 76 | 星光闪闪 | 148 | 甘草 |
| 79 | 雏菊 | 150 | 孔雀开屏 |
| 82 | 闪烁之花 | 153 | 展翅飞翔 |
| 84 | 环形之花 | 156 | 五行麦穗 |
| 87 | 龙猫 | 159 | 太阳花 |
| 90 | 熊 | 162 | 一心一意 |
| 93 | 宠物猪 | 163 | 大白 |
| 96 | 麦穗小花 | 166 | 四叶草 |
| 99 | 猫咪 | 168 | 浪漫之花 |
| 103 | 情侣 | 170 | 足迹 |
| 106 | 忧郁的小女孩 | 172 | 红丝绒拿铁 |
| 109 | 蜗牛 | 174 | 卡布奇诺 |
| 112 | 神秘十字 | | |



01 →

邂逅咖啡拉花

Xiehou Kafei Lahua

每一次喝咖啡的感觉都是那么自然，那么深情，仿佛是来自于内心的觉醒，怎么没早点邂逅咖啡呢。当一杯温热的咖啡以其浓厚纯正之味滑入喉腔时，深藏于体内的宁静细胞被瞬间激醒，迅速传遍体内的每一个角落，人的精神为之振奋，心情舒畅而快活。

喜欢咖啡的人啜一口杯中的咖啡，眼窝里、嘴角边充盈着笑意，即便心里有着疙瘩，也许也烟消云散了。指尖下意识地捏一捏杯耳，咖啡轻轻地进入嘴里，香气飘入鼻子，苦、涩、甜、酸等混合味道在咖啡中是另一番滋味，这就是咖啡的独特魅力。

咖啡拉花的美，更令人陶醉，看似星星点点的点缀，其实这是艺术的造化，是其他饮品难以描绘的。它给了品饮者欣赏艺术的机会，陶冶情操，心中的烦恼、杂念骤然消失，构建了一片宁静的空间，还原了纯洁的生活，有着诗一般的韵味，更是一段恋情的塑造。





咖啡印象

第一次与咖啡见面，是在朋友的一次小聚会上，大家相约来到一家咖啡馆。一进门就被那精美的装饰吸引住了，古朴、雅趣、韵味实足，格局错落有致，充溢着浓厚的文化气息，如同咖啡杯里飘散出来的香雾，触手可及。

一落座，服务员便导引我们点餐，面对着优雅的环境和各具特色的咖啡品种，一时不知如何选择，好在友人比较知趣，明白我的心思，于是问了我的喜好，帮我推荐了几款。我便按图索骥似的根据图和名称选了一款。

不一会儿，咖啡被陆续端来，一股股的悠香随之飘来。这种芳香馥郁的气味能令人精神为之一振，浓烈的醇香扑鼻而来，彻彻底底地领略一杯优质的咖啡。这是咖啡的第一个印象。

第二个印象便是咖啡的味道，那是一种优雅的韵味，也饱含着苦、酸、甘、醇、涩。慢慢搅拌，再加点糖，其味更是令人陶醉。

最后，便是咖啡的口感，虽然口感不是咖啡品质好坏的主要取决因素，但它能跟咖啡芬芳香气及口味相互补足，令人透彻体会咖啡豆更实在的质感。

这是我第一次感受咖啡的无穷魅力，是一种浪漫的情怀，是一种享受生活的惬意，也可以说是一种独特的咖啡文化。

咖啡的影响力

咖啡最初是一种舶来品，并非中国土生土长的，它的历史悠久，有着一层神秘的面纱，充满着神奇的色彩。

有关咖啡的渊源众说纷纭，由于年代过于久远，而且缺乏有效的记载和传播，因此真正的缘由难以考证。根据历史记载，一些非洲的部落早在远古时代就已经了解了咖啡的功效。

咖啡这种植物最早发源于埃塞俄比亚，现在那里也还有野生的咖啡树，但人工培育的咖啡树却源于也门。但是，直到 13 世纪人们才开始炒制咖啡豆。

我们对咖啡的前世有了一个大致的概念。历经几百年，咖啡不但没有被人们摒弃，反而影响力更加强劲，世界的每个角落都有咖啡的影子，而中国只是其中一个缩影。

中国的发展成就有目共睹，人们的生活水平显著提高，咖啡的影响力在大城市、中小城市都有体现，典型表现之一为咖啡馆陆续出现。除此之外，买咖啡、喝咖啡、自制咖啡的人越来越多，并且咖啡的品种、类型等越来越丰富，特色也很鲜明。

我们再来展望世界。今天，咖啡已经成为一种世界性饮品，消费数量巨大。据不完全统计，全世界每天消费 1 亿杯咖啡，从事咖啡工作的人近 3000 万。全世界种植咖啡树的国家达 50 多个。

咖啡能够有如此影响力，与它的魅力是分不开的，它的香气、它的味道、它的口感深深地吸引着人们。



咖啡的味道

众所周知，咖啡的口味很丰富，能给予人不同的感觉，而每个人都有自己的口味特点和评判依据。因此，每个人对于不同咖啡的味道就会有不同的看法。

咖啡的味道包括多种感觉和层次，它与其他食物一样，具有四种基本的味道（甜味、酸味、咸味、苦味）。近年还有专家学者认为应该将“鲜味”作为一种味道，列为第五种基本味道。这些味道在一杯咖啡中呈现多种，且相互交织，又演绎出更为复杂的味道。

那么可以感受到的咖啡的味道一般有哪些呢？认识了咖啡的味道，就能更好地分辨，对于品尝咖啡的质感、口感，做一杯适合自己的咖啡可是非常有帮助的，现在让我们一起来看看吧……

酸味 “酸”字看来较刺眼，其实咖啡豆的果实原味和新鲜活力就蕴藏在它的酸味里，这种“酸”是天然的，而不是物质变质造成的。

酸味大致有两种，一种是清新的酸味，一种是像食用醋一样的酸味。

柠檬酸——从咖啡的柠檬酸、果酸等有机酸所感受到的味道，呈现出柠檬、



葡萄、苹果等所含的天然爽口酸味，适当的酸味有助于塑造咖啡的特性。

醋酸——咖啡豆如果在烘焙过程中没能准确地掌握到火候的话，就会产生一种发酵的酸味，与食用醋的酸味基本相同，舌尖上有一种短暂的激烈性。这种酸味会有一种不舒适感，会影响到整杯咖啡的醇香味。

苹果酸——一种有机酸，多存在于具有刺激性酸味的食物中，比柠檬酸的酸味更持久。高海拔地区生长的咖啡豆，由于昼夜温差大，温度低的时候，为了给咖啡供给养分，柠檬酸就会转换成其他酸类，而苹果酸就是其中的典型代表。苹果酸有清爽而令人愉悦的口感。

乳酸——主要存在于优酪乳、起司等发酵过的乳制品中，为咖啡第二天发酵过程中所产生的，能品尝到深沉且柔和的奶油风味。

磷酸——这种酸味多呈现在可乐等饮料中，添加这种酸，有助于增加咖啡的甜味与活泼感。不过，这种口味的咖啡一般在中国是品尝不到的。

甜味 这是一种令人愉悦的味道，我们添加糖的多与少就使咖啡有了程度不一的甜味。甜味与其他味道不同，即使浓度较高，它的味道和质感依旧较好。

咸味 我们日常生活中的咸味一般来自于食盐，而咖啡中的咸味源自氯化钾，且由苦味和咸味混合而成，主要是从萃取的咖啡中可以品尝到。少量的咸味可以增强咖啡的口感，减少苦味与酸味的感受。

苦味 咖啡豆中的咖啡因、绿原酸、奎宁等经过烘焙，时间越久，其苦味就越明显。

涩味 一看到涩味就让我们想起了酸果类，尤其是未完全成熟的果子，其涩味特别强烈。对于绝大多数人来说，这是一种很不好的味觉感受。咖啡萃取过度或者萃取后再煮过，就会使咖啡的口感变得更有涩感。

鲜味 这种味感是近些年被公认的第五种基本味道，是一种萦绕于舌尖上、类似高汤或者肉类的味道。

质感 这是指咖啡在口中浓稠黏滑的触感，会受到食物的密度、黏性与表面张力影响。质感醇厚的咖啡，即使咖啡粉的浓度不高，仍能带来强烈的味觉震荡。

香味 咖啡豆从烘焙、研磨到制作成咖啡，都散发着芳香。用鼻子便能闻到，用舌头舔，更有一种香的感觉。

回甘 回甘是指喝了咖啡之后，在口腔、舌头与食道等余留的味道，这与我们吃了一道美味佳肴是一样的道理。新鲜咖啡豆制作出来的咖啡，其回甘味更加浓厚。

风味 其实，一杯咖啡中含有多种味道，包括酸、甜、苦等，而且各种味道相互交织，融合其中，又产生更为精细的味道。而一种咖啡由于其侧重点不一，就形成了自有的风味，以至我们可以品尝出不同地域的咖啡风味。

喝咖啡的礼仪

服饰与基本礼仪

在咖啡馆喝咖啡，一般与亲朋好友、客户等一起，衣着得当那是自然的事情，也不必过于夸张地西装革履。交谈的时候不宜大声喧哗、嘻嘻哈哈，应谈吐恰当，不影响周围的人。

正确接拿咖啡杯

无论咖啡杯的杯耳大，还是小，是否能够穿过一根手指，都不要用手指穿过，应用拇指和食指捏住杯把儿，中指顶着杯把儿，其他手指紧跟着中指，再将杯子端起。



错误接拿咖啡杯



正确接拿咖啡杯

给咖啡加糖

给咖啡加糖，可以用咖啡匙直接加入杯中，也可以用糖夹子把方糖夹在咖啡碟的近身一侧，再用咖啡匙把方糖轻轻加入杯子里，避免溅出。

匙的使用

咖啡匙是专门用来搅咖啡用的，在品饮时应当将匙取出来，而不是用匙来一小口一小口地喝。

杯碟的使用

盛放咖啡的杯碟都是专门制作的，在摆放的时候应该置于品饮者的正面或者稍偏右侧，而且杯耳应该朝右边。品饮时慢慢地移向嘴边轻啜。不宜满把握杯，大口大口地吞，似是狼吞虎咽。在品饮的时候，发出声响也是不妥的。添加咖啡时，不必将咖啡杯从咖啡碟中拿起。

新鲜出炉的咖啡很烫怎么办

刚煮好的咖啡有时会比较热，可以用匙在杯中轻轻搅拌使之冷却，或者静静地等它自然变凉。注意用嘴去吹凉咖啡是一种不文雅的动作。

咖啡与点心

在家或者在咖啡馆品饮咖啡的时候都会吃上点心才更惬意。俗话说得好，吃要有吃相，品饮咖啡的时候不可一手端着咖啡，一手拿着点心，应喝一口吃一口地交替进行。

与亲朋好友一起喝咖啡

在家请亲朋好友喝咖啡，需要注意他们的喜好，对是否加糖与奶，以及加的量都有讲究。当然也可以请客人自便。除此之外，还可以给客人准备好一杯温开水，可以与咖啡交替饮用，让咖啡的醇香更迷人。

去朋友家喝咖啡也有要注意的：咖啡要趁热喝，并且全部喝完。只顾聊天而让咖啡凉了，就辜负了主人的一片诚心。还有，咖啡需要慢慢品尝，但不能用匙来舀咖啡喝。



咖啡的类别

根据咖啡豆的不同、制作成品咖啡的器具不同、咖啡的制作方法不同，咖啡的类别就有很多，每一种都有它的喜爱者。一起来了解一下，看看你喜欢哪些。

浓缩咖啡（Espresso），属于意式咖啡，可以直接冲出来，味道浓郁，入口微苦，咽后留香。

玛琪朵（Machiato），在浓缩咖啡中加上两大勺奶泡就成了一杯玛琪朵，它象征着甜蜜。

美式咖啡（Americano），是最普通的咖啡，属于黑咖啡的一种。在浓缩咖啡中直接加入大量的水制成，口味比较淡，咖啡因含量较高。

白咖啡（Flat white），是马来西亚的特产，白咖啡的颜色并不是白色，但是比普通咖啡更清淡柔和，白咖啡味道纯正，甘醇芳香。

拿铁咖啡（Caffè Latte），是浓缩咖啡与牛奶的经典混合。咖啡在底层，牛奶在咖啡上面，最上面是一层奶泡。

康宝蓝（Con Panna），意大利咖啡品种之一，与玛琪朵齐名，由浓缩咖啡和鲜奶油混合而成，咖啡在下面，鲜奶油在咖啡上面。

卡布奇诺（Cappuccino），以等量的浓缩咖啡和蒸汽泡沫牛奶混合的意大利咖啡。咖啡的颜色就像卡布奇诺教会的修士在深褐色的外衣上覆上一条头巾一样，因此得名。

摩卡咖啡（Cafe Mocha），是最古老的一种咖啡，是由意大利浓缩咖啡、巧克力酱、鲜奶油和牛奶混合而成，得名于有名的摩卡港。具有甘、酸、苦味，极为优雅，润滑可口。

焦糖玛琪朵（Caramel Macchiato），由香浓热牛奶上加入浓缩咖啡、香草，最后淋上纯正焦糖而成，有着“甜蜜的印记”之意。

维也纳咖啡（Viennese），奥地利最著名的咖啡，由浓缩咖啡、鲜奶油和糖浆混合而成。奶油柔和爽口，咖啡润滑微苦，糖浆即溶未溶。

爱尔兰咖啡（Irish Coffee），是一种既像酒又像咖啡的咖啡，由爱尔兰威士忌加入浓缩咖啡中，再在最上面放上一层鲜奶油构制而成。

咖啡拉花

咖啡拉花 (LATTE ART) 中 LATTE 在意大利语中是“牛奶”的意思，ART 在英语中有艺术之意。这两个词语的合成词即为咖啡拉花，用一句话概括其含义为“用牛奶展现美的艺术创作过程及最终呈现成果”。

咖啡拉花是一门锦上添花的艺术，但并非所有的咖啡都适合拉花。通常，意式浓缩咖啡是最适合用于拉花的品种，这是因为意式浓缩咖啡的口味和特有的泡沫 (Crema) 更适合于和奶泡融合，也更适合于表现出拉花的艺术性。常见的拉花咖啡有卡布奇诺、玛琪朵、拿铁咖啡等。

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创造发展而来。据说是一次偶然机会，大卫·休莫正在为客人打包早餐咖啡，加入牛奶时，无意间发现咖啡的上面形成了一个极为漂亮的心形，令人大为欣喜。这激发了他开始研究咖啡的拉花艺术，这样不仅能让客人喝上一杯美味的咖啡，还能欣赏美丽的图案。自从这一技艺呈现在顾客面前后，迅速得到顾客的青睐，并广为流传。此后，诸多的咖啡师不断研究各种花样，引领着顾客消费的时尚风潮。

其实，“拉花”是在传统意大利咖啡中发展出来的一种咖啡调制技巧，它采用蒸汽将牛奶打出气泡，并在咖啡液面上绘制出心形、树叶形等各种图案，并且还可以加入可可粉、焦糖等，使口味更加丰富。

咖啡拉花如今已成为一种趋势，人们也不断追求更美、更精致的拉花，这给咖啡师、咖啡爱好者带来了新的挑战。

