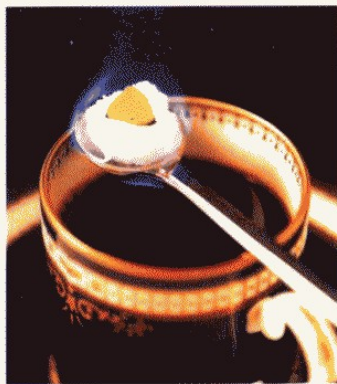


顶级女性咖啡魔法师教您

# 咖啡制作

## Espresso & Coffee 大全

[日] 小池美枝子 作  
灵思泉 译



意大利式浓缩咖啡

花式咖啡的基本技术

以及 **100** 种花式咖啡

附教您制作  
意大利式浓缩咖啡  
与花式咖啡的

**DVD**

辽宁科学技术出版社

顶级女性咖啡魔法师教您

# 咖啡制作大全



辽宁科学技术出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

咖啡制作大全 / (日) 小池美枝子著; 灵思泉译. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2007.3

ISBN 978-7-5381-4958-6

I. 咖… II. ①小…②灵… III. 咖啡—配制 IV. TS273

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第010227号

TITLE: [DVD付き 女性トップバリスタが教えるエスプレッソ&コーヒー]

by: [株式会社スタジオタッククリエイティブ]

Supervised by: [小池美枝子]

Copyright ©STUDIO TAC CREATIVE 2005

Original Japanese language edition published by STUDIO TAC CREATIVE CO., LTD.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with STUDIO TAC CREATIVE CO., LTD.

Tokyo through NIPPON SHUPPAN HANBAI INC.

©2007, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由日本STUDIO TAC CREATIVE出版社授权辽宁科学技术出版社在世界范围独家出版简体中文版本。著作权合同登记号: 06-2006第151号

版权所有·翻印必究

策划制作: 北京书锦缘咨询有限公司 (www.booklink.com.cn)

总 策 划: 陈 庆

策 划: 王楠楠

设计制作: 李 茂

---

作 者: [日]小池美枝子

译 者: 灵思泉

责任编辑: 刘晓娟 苏颖

责任校对: 周文

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(沈阳市和平区十一纬路25号 邮编: 110003)

经 销: 各地新华书店

幅面尺寸: 148mm × 210mm

印 张: 6

版 次: 2007年04月第1版

印 次: 2007年04月第1次印刷

印 刷: 北京地大彩印厂

定 价: 48.00元

---

如发现印装质量问题, 请与承印厂联系调换。

版权所有, 翻印必究; 未经许可, 不得转载!



顶级女性咖啡魔法师教您

# 咖啡制作大全

[日]小池美枝子 作  
灵思泉 译

辽宁科学技术出版社





顶级女性咖啡魔法师教您制作

Espresso & Coffee

# 意大利式浓缩咖啡 与花式咖啡

4 咖啡魔法师 小池美枝子

7 咖啡屋 Tomutomu

8 所附 DVD 的使用方法

9 意大利式浓缩咖啡和花式咖啡的基础知识及冲调方法

10 要做出美味的咖啡所必备  
的基础知识

12 咖啡豆的产地

19 关于咖啡豆的混合

22 关于咖啡豆的烘焙

24 关于研磨咖啡豆

26 用纸制滴液漏斗冲调咖啡

29 用虹吸瓶冲调咖啡

32 用纯棉滴液漏斗冲调咖啡

34 用咖啡机冲调咖啡

36 用液滤装置冲调咖啡

38 冲调冰咖啡

39 浓缩咖啡机的基础知识

42 用专用浓缩咖啡机冲调咖啡

44 用家庭用浓缩咖啡机冲调咖啡

46 用咖啡炉冲调咖啡

48 喷雾牛奶和泡沫牛奶的制作方法

49 机器的保养

51 花式热咖啡

52 牛奶咖啡

53 马车夫

54 皇室咖啡

55 摩卡爪哇咖啡

57 爱尔兰薄雾

58 马利亚·特雷西亚

60 肉桂咖啡

62 香草咖啡

63 豆奶咖啡

64 黑糖牛奶咖啡

65 黑糖豆奶咖啡

66 抹茶牛奶咖啡

67 黑芝麻牛奶咖啡

68 墨西哥料理咖啡

70 西贡咖啡

72 北欧咖啡

74 比利时咖啡

76 牛奶蜂蜜咖啡

78 里约热内卢咖啡

80 水中花

82 万年雪

84 咖啡布朗

86 巧克力咖啡

88 天鹅绒

89 花式冰咖啡

90 冰牛奶咖啡

91 冰马车夫

92 爪哇摩卡冰咖啡

94 冰激凌咖啡

95 利口酒咖啡

96 冰豆奶咖啡

98 冰抹茶牛奶咖啡

100 草莓牛奶咖啡

102 冰山牛奶咖啡

104 冰冻咖啡

106 焦糖冰咖啡

107 草莓冰冻咖啡

108 奶味咖啡

110 草莓奶味咖啡

Contents



- 112 奶味巧克力咖啡
- 114 亚历山大大帝
- 116 加水咖啡酒
- 118 摩卡冰咖啡
- 120 盐卤果冻咖啡
- 122 浆果咖啡

- 124 青色咖啡
- 126 朗姆碳酸咖啡
- 128 闪电柠檬咖啡
- 130 阳光咖啡
- 132 清爽天鹅绒
- 134 偕乐园之春

### 135 热花式浓缩咖啡

- 136 牛奶咖啡
- 137 印章咖啡
- 138 奶油咖啡
- 139 卡布奇诺
- 140 焦糖印章咖啡
- 142 香子兰牛奶咖啡
- 143 木莓牛奶咖啡
- 144 蓝莓牛奶咖啡
- 145 椰子牛奶咖啡
- 146 榛子牛奶咖啡
- 147 樱花牛奶咖啡
- 148 枫树印章咖啡
- 149 蜂蜜印章咖啡
- 150 卡布奇诺可可咖啡
- 151 卡布奇诺巧克力咖啡

- 152 肉桂卡布奇诺
- 153 乳脂软糖卡布奇诺
- 154 豆奶浓咖啡
- 155 黑糖豆奶浓咖啡
- 156 黑糖牛奶浓咖啡
- 158 黑糖炼乳牛奶咖啡
- 159 黑芝麻糖浆牛奶咖啡
- 160 西贡牛奶
- 162 摩洛哥咖啡
- 164 摩洛哥草莓咖啡
- 165 白摩洛哥
- 166 维纳斯
- 168 巴伦西亚摩卡咖啡
- 170 蜜饯栗子咖啡
- 172 杏仁奇诺

### 173 花式冰浓咖啡

- 174 冰牛奶咖啡
- 175 特浓调制咖啡
- 176 意大利式奶油咖啡
- 177 冰焦糖印章咖啡
- 178 冰枫树印章咖啡

- 179 冰蜂蜜印章咖啡
- 180 冰香蕉摩卡
- 182 可可蓝色冰霜
- 184 碳酸卡布奇诺
- 186 摩卡冰激凌咖啡

### 187 拉丁风情咖啡

- 188 1月 雪人 / 2月 心 / 3月 兔子
- 189 4月 郁金香 / 5月 三叶草 / 6月 青蛙
- 190 7月 鲸鱼 / 8月 金鱼 / 9月 爱与和平
- 191 10月 蒙娜丽莎 / 11月 叶子 / 12月 圣诞老人



# ☕ 咖啡魔法师 小池美枝子

意大利式浓缩咖啡与花式咖啡的专家便是咖啡魔法师。  
小池美枝子女士是在日本咖啡师大赛中获奖的顶级女性  
咖啡魔法师。



父亲在我出生前一年开始经营一家名为“Tomutomu”的咖啡店，在我懂事时已经开始栽培温室咖啡了。

我自小就梦想成为歌手。上高中以后，我正式开始了演艺生涯，逐渐接触一些广告和电视剧的工作。从那时开始，我每周会抽出一天的时间在店里帮忙。高中毕业后，我除了每周花上三四天的时间上课、参加各种考试外，其余的时间都在父亲的店里帮忙。

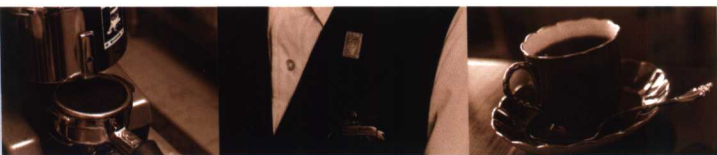
我持续着这样的生活，直到有一天我的生活出现了转折。那是在2000年，当时，“咖啡师”——一种类似于品酒师的资格认证诞生了。之后，我顺利地通过了第一期的资格考试。

2001年举办“日本百瑞斯塔（咖啡师）大赛”时，我才刚刚开始接触Espresso（意式浓缩咖啡）。尽管如此，我还是以第一名的成绩通过了预选，并在正式比赛中获奖。而在2003年的赛事中，我因为手部受伤而不幸落选。2004年



*Life in Kyoto*  
Mieko Koike

小池美枝子●拥有“咖啡师”的资格，是在日本咖啡师大赛中多次名列前茅的顶级女性咖啡师。小池美枝子凭借女性特有的感性所创作出的花式咖啡获得了广泛的好评。同时从事演员、发行唱片等工作，拥有多方面的才能。



大赛时，我又在调配 Espresso（意式浓缩咖啡）的比赛中获奖。在之后的 2005 年，我再次在使用虹吸瓶类咖啡器具制作咖啡这一项比赛中荣获第三名，取得了迄今为止的最好成绩。

在我看来，“咖啡师”只不过是一种头衔。如果仅仅是往罐子或塑料瓶里灌入饮料，生活就会变的空虚而无聊。我们与顾客闲聊，为他们奉上我们亲手调制的美味咖啡。不仅如此，我们还在咖啡上点缀简单的图画，调配出漂亮的颜色，比起只是简单的让顾客喝杯咖啡，这会让我们更加感到充实。当有人把我画的咖啡图案制作成手机桌面时，当我在回家的路上有人对我说“您做的咖啡真的很好喝”时，这才是做为一个咖啡师最大的幸福。

Lap Mieko Koike  
Barista

## Shop Information

小池女士工作的“Tomutomu”位于茨城县龙崎市，由五间店铺构成。精选的咖啡豆由自家烘焙而成，无论哪家店铺都可以为您提供最高品质的咖啡。

### Tomutomu 咖啡屋

茨城县北相马郡利根町横须贺 804-1



在散发着木材质感的漂亮的咖啡店内，带给您高品质的演出“咖啡时光”。店铺旁设有栽培国产咖啡“TONENBINZU”的玻璃温室。



### Don Meister Cafe

茨城县龙崎市小柴 5-1-2 (SABURA 购物中心内)



小池女士就在这家店工作。意式咖啡和花式咖啡自不必说，还可享受小池女士冲调的拉丁风情的咖啡。

### 咖啡豆置所 Tomutomu

茨城县龙崎市小柴 1-2



店铺中设有烘焙所，因此总是充溢着咖啡的香味。可以品尝从世界各地精选出的咖啡，还有种类丰富的食品哦。

### All of the Coffee Tomutomu

茨城县龙崎市小柴 1-2-11



拥有咖啡豆和调制咖啡器具的专业店铺。可以满足从初学者到专业人士的不同需求。

### Open Cafe Tomutomu

茨城县龙崎市腰丘 7-1-12



拥有环境舒适的露天阳台。在室外品尝咖啡又营造出别样的氛围。当然了，无论哪一杯咖啡都可以让您为之倾心。



# 所附DVD的使用方法

将光盘放入播放器，会出现如下的画面。  
从中选择想看的选项即可观看。

1



各种咖啡的制作方法

2



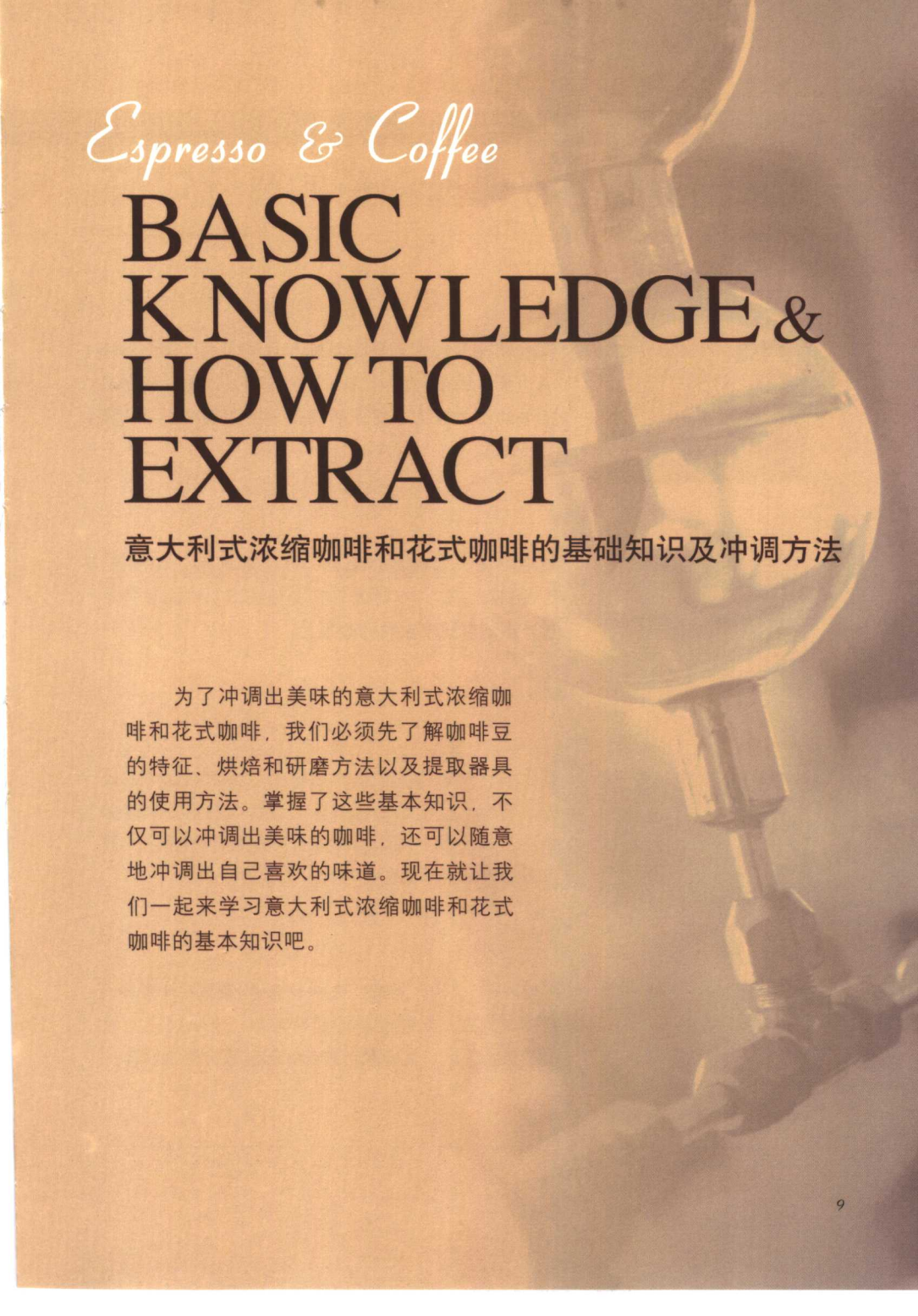
个性饮品的制作方法

3



拉丁风格的饮品





*Espresso & Coffee*

# BASIC KNOWLEDGE & HOW TO EXTRACT

意大利式浓缩咖啡和花式咖啡的基础知识及冲调方法

为了冲调出美味的意大利式浓缩咖啡和花式咖啡，我们必须先了解咖啡豆的特征、烘焙和研磨方法以及提取器具的使用方法。掌握了这些基本知识，不仅可以冲调出美味的咖啡，还可以随意地冲调出自己喜欢的味道。现在就让我们一起来学习意大利式浓缩咖啡和花式咖啡的基本知识吧。

## 要做出美味的咖啡所必备的基础知识

### 意大利式浓缩咖啡和 花式咖啡的不同

两者都须加入开水进行提取。意大利式浓缩咖啡是通过蒸汽的压力短时间一下子提出，而花式咖啡在提取时不加压力，提取时间也因提取器具的不同而有所差异。

### 关于提取器具

提取的器具需要经常清洗，使用前要用开水预热，因此较难冷却。有时为了充分地提取出咖啡豆的精华，还要加强蒸咖啡的效果。

### 关于水

软水所含的矿物成分少，能够提取出咖啡豆中的成分。而硬水所含的矿物质多，容易与咖啡豆的成分相结合从而改变咖啡的味道，因此硬水不适用。而且要避免使用早上刚打开水龙头流出来的水。

### 关于水温

水温以 $93^{\circ} \pm 2^{\circ}$ 为宜。大约是在水沸腾后放置 2~3 分钟时为宜。如果使用的是自来水，烧水前应先通过过滤器净化，这样煮出来的咖啡味道会更加鲜美。



为了能够在自己家就品尝到美味的意大利式浓缩咖啡和花式咖啡，请牢记以下列出的八条知识。



### 关于咖啡豆的选择

最好买没有磨过的咖啡豆，咖啡豆烘焙 3~10 天内香味最浓，适合饮用。咖啡的味道与烘焙技术密切相关，要选择油黏粘手和未氧化的咖啡豆。

### 关于烘焙度

对于浓缩咖啡和冰咖啡等，要选择与饮用方法相适宜的烘焙程度。一般来说，低温烘焙的咖啡豆酸味较强，而高温烘焙的咖啡豆则苦味较强。

### 关于研磨咖啡豆

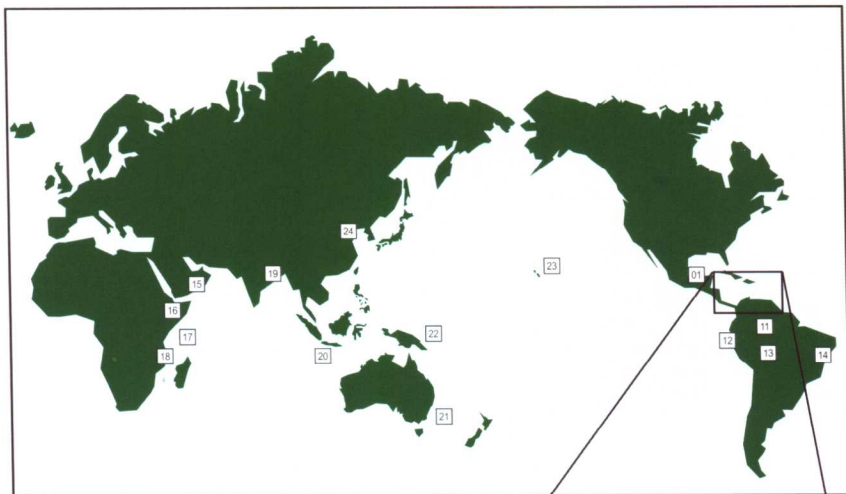
研磨时调整过滤器网眼是非常重要的，咖啡豆从研磨起开始氧化，因此最好在使用前再开始研磨，磨好后的咖啡粉最多 4 分钟。

### 关于咖啡豆的保存

放于密封阴冷的地方保存，冷冻后其鲜度可保持一个月，使用前需解冻。咖啡豆有除臭效果，因此请与其他食材分开储存。

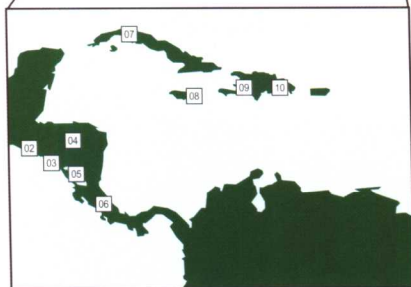
## 咖啡豆的产地

位于以赤道为中心、南北纬 25° 的地区因盛产咖啡豆而被称为“咖啡带”，由于气候和土地的因素其味道也有不同。下面让我们一起来看一下吧！



### 各国的位置

- |             |             |
|-------------|-------------|
| 01: 墨西哥     | 13: 秘鲁      |
| 02: 危地马拉    | 14: 巴西      |
| 03: 萨尔瓦多    | 15: 也门      |
| 04: 洪都拉斯    | 16: 埃塞俄比亚   |
| 05: 尼加拉瓜    | 17: 肯尼亚     |
| 06: 哥斯达黎加   | 18: 坦桑尼亚    |
| 07: 古巴      | 19: 印度      |
| 08: 牙买加     | 20: 印度尼西亚   |
| 09: 海地      | 21: 澳大利亚    |
| 10: 多米尼加共和国 | 22: 巴布亚新几内亚 |
| 11: 哥伦比亚    | 23: 美国(夏威夷) |
| 12: 厄瓜多尔    | 24: 中华人民共和国 |





# 哥伦比亚

Colombia

哥伦比亚位于纵贯南美的安第斯山脉下，拥有最适宜种植咖啡的环境，是世界有名的咖啡生产国之一。

哥伦比亚马拉戈日皮



|       |          |
|-------|----------|
| 酸味    | ●●●●     |
| 苦味    | ●●●●●    |
| 甜味    | ●●●●     |
| 香味    | ●●●●●    |
| 适合烘焙度 | 城市烘焙全城烘焙 |

比其他咖啡豆大三倍，因此烘烤温度要稍高一点。

绿宝石山



|       |       |
|-------|-------|
| 酸味    | ●●●●● |
| 苦味    | ●●●●● |
| 甜味    | ●●●●● |
| 香味    | ●●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙  |

是一粒一粒用手摘下来的被称作“哥伦比亚女王”的高级咖啡豆。

哥伦比亚 SUP 咖啡豆



|       |       |
|-------|-------|
| 酸味    | ●●●●● |
| 苦味    | ●●●●● |
| 甜味    | ●●●●● |
| 香味    | ●●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙  |

SUP 是指筛网网眼在 17 以上的大颗粒咖啡豆，味浓，酸味重。

No260 哥伦比亚 FNC BOBAYAN G6

|       |       |
|-------|-------|
| 酸味    | ●●●●● |
| 苦味    | ●●●●● |
| 甜味    | ●●●●● |
| 香味    | ●●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙  |

用传统方法种植的咖啡豆。G6 是六位生产者的简称。

哥伦比亚 EXOLD

|       |       |
|-------|-------|
| 酸味    | ●●●●● |
| 苦味    | ●●●●● |
| 甜味    | ●●●●● |
| 香味    | ●●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙  |

酸味与苦味都很温和，是保存了三年以上的咖啡豆。

黄土咖啡因

|       |       |
|-------|-------|
| 酸味    | ●●●●● |
| 苦味    | ●●●●● |
| 甜味    | ●●●●● |
| 香味    | ●●●●● |
| 适合烘焙度 | 全城烘焙  |

提取掉了 60% 的咖啡因和 50% 的单宁，是一种健康的咖啡豆。

哥伦比亚 EX (ekiseruso)

|       |       |
|-------|-------|
| 酸味    | ●●●●● |
| 苦味    | ●●●●● |
| 甜味    | ●●●●● |
| 香味    | ●●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙  |

仅次于 SUP 的大颗粒咖啡豆，味浓，酸味重。

哥伦比亚 Anarinyu 咖啡豆

|       |       |
|-------|-------|
| 酸味    | ●●●●● |
| 苦味    | ●●●●● |
| 甜味    | ●●●●● |
| 香味    | ●●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙  |

酸味中带有香味，被称作是温和的哥伦比亚咖啡豆。其香味便是魅力所在。

有机咖啡豆

|       |       |
|-------|-------|
| 酸味    | ●●●●● |
| 苦味    | ●●●●● |
| 甜味    | ●●●●● |
| 香味    | ●●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙  |

用传统农业耕种，被认证为有机栽培的咖啡豆。

Coffee Beans Taste Catalog





# 巴西

Brazil

巴西是南美大陆面积最大的国家，咖啡生产量占世界的 30%，是最大的咖啡生产国。

巴西波旁 P-BERRY



|       |       |
|-------|-------|
| 酸味    | ☺ ☺ ☺ |
| 苦味    | ☺ ☺ ☺ |
| 甜味    | ☺ ☺ ☺ |
| 香味    | ☺ ☺ ☺ |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙  |

口感非常好的小颗粒咖啡豆。

桑托斯 No2-S19 咖啡豆



|       |       |
|-------|-------|
| 酸味    | ☺ ☺ ☺ |
| 苦味    | ☺ ☺ ☺ |
| 甜味    | ☺ ☺ ☺ |
| 香味    | ☺ ☺ ☺ |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙  |

酸味与苦味比较柔和，19 号是桑托斯咖啡豆中最大的一种。

桑托斯 No2-18 咖啡豆

|       |       |
|-------|-------|
| 酸味    | ☺ ☺ ☺ |
| 苦味    | ☺ ☺ ☺ |
| 甜味    | ☺ ☺ ☺ |
| 香味    | ☺ ☺ ☺ |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙  |

在肥沃的红土上培育的仅次于 19 号的大颗粒咖啡豆。

桑托斯 No2-17 咖啡豆

|       |       |
|-------|-------|
| 酸味    | ☺ ☺ ☺ |
| 苦味    | ☺ ☺ ☺ |
| 甜味    | ☺ ☺ ☺ |
| 香味    | ☺ ☺ ☺ |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙  |

仅次于 18 号的咖啡豆，桑托斯是港口名。

阴干桑托斯咖啡豆

|       |       |
|-------|-------|
| 酸味    | ☺ ☺ ☺ |
| 苦味    | ☺ ☺ ☺ |
| 甜味    | ☺ ☺ ☺ |
| 香味    | ☺ ☺ ☺ |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙  |

将桑托斯咖啡豆阴干一个月以上制成的咖啡豆。

巴西福田 Tomio 咖啡豆

|       |           |
|-------|-----------|
| 酸味    | ☺ ☺ ☺     |
| 苦味    | ☺ ☺ ☺     |
| 甜味    | ☺ ☺ ☺ ☺ ☺ |
| 香味    | ☺ ☺ ☺ ☺ ☺ |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙      |

是由日裔福田 Tomio 先生培育的甜味咖啡豆。

巴西桑托斯波旁咖啡豆

|       |       |
|-------|-------|
| 酸味    | ☺ ☺ ☺ |
| 苦味    | ☺ ☺ ☺ |
| 甜味    | ☺ ☺ ☺ |
| 香味    | ☺ ☺ ☺ |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙  |

金色的波旁系咖啡豆。其特征是拥有适度的酸味和苦味。

巴西伊帕内马咖啡豆

|       |       |
|-------|-------|
| 酸味    | ☺ ☺ ☺ |
| 苦味    | ☺ ☺ ☺ |
| 甜味    | ☺ ☺ ☺ |
| 香味    | ☺ ☺ ☺ |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙  |

用巴西少有的水洗式精制而成的咖啡豆。特征是酸味中带有甜味。

巴西 Cahuzo 咖啡豆

|       |       |
|-------|-------|
| 酸味    | ☺ ☺ ☺ |
| 苦味    | ☺ ☺ ☺ |
| 甜味    | ☺ ☺ ☺ |
| 香味    | ☺ ☺ ☺ |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙  |

在比賽中名列前茅的酸味咖啡豆。

# 中南美及其他

Others

中南美地区是由许多漂浮在太平洋上的美丽海岛组成的，是世界咖啡生产国最集中的区域。

水晶山咖啡豆



|       |       |
|-------|-------|
| 酸味    | ●●●●● |
| 苦味    | ●●●●● |
| 甜味    | ●●●●● |
| 香味    | ●●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙  |

拥有浓厚的酸味，口感与蓝山咖啡豆相似。

危地马拉 SHB 咖啡豆



|       |       |
|-------|-------|
| 酸味    | ●●●●● |
| 苦味    | ●●●●● |
| 甜味    | ●●●●● |
| 香味    | ●●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙  |

海拔 1,350 米以上采摘的咖啡豆叫做 SHB，酸味柔和。

墨西哥 AL 咖啡豆



|       |       |
|-------|-------|
| 酸味    | ●●●●● |
| 苦味    | ●●●●● |
| 甜味    | ●●●●● |
| 香味    | ●●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙  |

香味浓厚，酸味较淡，非常适于饮用。是一种大颗粒的 arabika 种类的咖啡豆。

尼加拉瓜 SHG

Donocutavio 咖啡豆



|       |       |
|-------|-------|
| 酸味    | ●●●●● |
| 苦味    | ●●●●● |
| 甜味    | ●●●●● |
| 香味    | ●●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙  |

酸味和甜味很柔和，适合饮用。

洪都拉斯 HG 咖啡豆



|       |       |
|-------|-------|
| 酸味    | ●●●●● |
| 苦味    | ●●●●● |
| 甜味    | ●●●●● |
| 香味    | ●●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙  |

酸、甜、苦味均衡，中性的味道。

秘鲁 HG 咖啡豆



|       |       |
|-------|-------|
| 酸味    | ●●●●● |
| 苦味    | ●●●●● |
| 甜味    | ●●●●● |
| 香味    | ●●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙  |

拥有明亮绿色的大颗粒咖啡豆，味道柔和，适合饮用。

EL 萨尔瓦多咖啡豆



|       |       |
|-------|-------|
| 酸味    | ●●●●● |
| 苦味    | ●●●●● |
| 甜味    | ●●●●● |
| 香味    | ●●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙  |

在温暖气候中培育出的咖啡豆，味道柔和，受大众喜爱。

蓝山 No1 咖啡豆



|       |       |
|-------|-------|
| 酸味    | ●●●●● |
| 苦味    | ●●●●● |
| 甜味    | ●●●●● |
| 香味    | ●●●●● |
| 适合烘焙度 | 中温烘焙  |

味道均衡，是有很高人气的王牌咖啡豆。

高山咖啡豆



|       |       |
|-------|-------|
| 酸味    | ●●●●● |
| 苦味    | ●●●●● |
| 甜味    | ●●●●● |
| 香味    | ●●●●● |
| 适合烘焙度 | 中温烘焙  |

并不比蓝山咖啡豆逊色的美味优质咖啡豆。

Coffee Beans Taste Catalog

## 海地咖啡豆



海地

|       |      |
|-------|------|
| 酸味    | ●●●● |
| 苦味    | ●●●● |
| 甜味    | ●●●● |
| 香味    | ●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙 |

酸味爽口，与蓝山咖啡豆味道相似。

## 多米尼加豆



多米尼加

|       |      |
|-------|------|
| 酸味    | ●●●● |
| 苦味    | ●●●● |
| 甜味    | ●●●● |
| 香味    | ●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙 |

多米尼加豆是青灰色较扁的咖啡豆。味道温和，香味浓厚。

## 厄瓜多尔安第斯山脉咖啡豆



厄瓜多尔

|       |      |
|-------|------|
| 酸味    | ●●●● |
| 苦味    | ●●●● |
| 甜味    | ●●●● |
| 香味    | ●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙 |

拥有适度的酸味，适合饮用。是一种生产量很小的稀有咖啡豆。

## 哥斯达黎加 Bonita 咖啡豆



哥斯达黎加

|       |      |
|-------|------|
| 酸味    | ●●●● |
| 苦味    | ●●●● |
| 甜味    | ●●●● |
| 香味    | ●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙 |

"Bonita"的意思是美丽的少女。中性的味道，适合饮用。

## 哥斯达黎加 SHB 咖啡豆



哥斯达黎加

|       |      |
|-------|------|
| 酸味    | ●●●● |
| 苦味    | ●●●● |
| 甜味    | ●●●● |
| 香味    | ●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙 |

柔和的中性味道适合饮用，是哥斯达黎加最高级的咖啡豆。

## 危地马拉安提瓜 SHB 咖啡豆



危地马拉

|       |      |
|-------|------|
| 酸味    | ●●●● |
| 苦味    | ●●●● |
| 甜味    | ●●●● |
| 香味    | ●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙 |

危地马拉雨水多，气温也适合种咖啡豆。味香，甜味浓。

# 非洲

Africa

非洲大陆屹立着海拔 5,895 米的乞力马扎罗山，盛产咖啡豆。咖啡发祥地的埃塞俄比亚也位于非洲。

## 摩卡高地 Hara 咖啡豆



埃塞俄比亚



|       |      |
|-------|------|
| 酸味    | ●●●● |
| 苦味    | ●●●● |
| 甜味    | ●●●● |
| 香味    | ●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙 |

埃塞俄比亚东部产地 Mokahara 最高级的咖啡豆。酸味很强。

## 乞力马扎罗 AA 咖啡豆



坦桑尼亚



|       |      |
|-------|------|
| 酸味    | ●●●● |
| 苦味    | ●●●● |
| 甜味    | ●●●● |
| 香味    | ●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙 |

拥有浓厚香味和酸甜味的坦桑尼亚咖啡豆。

## KIBO 乞力马扎罗 咖啡豆



坦桑尼亚

|       |      |
|-------|------|
| 酸味    | ●●●● |
| 苦味    | ●●●● |
| 甜味    | ●●●● |
| 香味    | ●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙 |

乞力马扎罗山腰的 Kibo 山出产的咖啡豆。



摩卡平原 RiborudoG

咖啡豆



埃塞俄比亚

|       |         |
|-------|---------|
| 酸味    | ● ● ● ● |
| 苦味    | ● ●     |
| 甜味    | ● ● ● ● |
| 香味    | ● ● ● ● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙    |

埃塞俄比亚东部摩卡平原出产的最高级的摩卡咖啡豆。

摩卡自产咖啡豆



埃塞俄比亚

|       |         |
|-------|---------|
| 酸味    | ● ● ● ● |
| 苦味    | ● ●     |
| 甜味    | ● ● ● ● |
| 香味    | ● ● ● ● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙    |

阿比希尼亚高原自产的野生咖啡豆。也叫野生摩卡。

肯尼亚 AA 咖啡豆



肯尼亚

|       |         |
|-------|---------|
| 酸味    | ● ● ● ● |
| 苦味    | ● ●     |
| 甜味    | ● ● ● ● |
| 香味    | ● ● ● ● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙    |

拥有优质的酸味，为西欧各国所喜爱。也是肯尼亚产的最高级的咖啡豆。

摩卡 Uossyudojima

Kosa 庄园咖啡豆



埃塞俄比亚

|       |         |
|-------|---------|
| 酸味    | ● ● ● ● |
| 苦味    | ● ●     |
| 甜味    | ● ● ● ● |
| 香味    | ● ● ● ● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙    |

Kosa 庄园有机栽培出的咖啡豆。

摩卡 Harari 咖啡豆



埃塞俄比亚

|       |         |
|-------|---------|
| 酸味    | ● ● ● ● |
| 苦味    | ● ●     |
| 甜味    | ● ● ● ● |
| 香味    | ● ● ● ● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙    |

酸味柔和，香味浓厚。适合直接饮用。

摩卡 Jinma 咖啡豆



埃塞俄比亚

|       |         |
|-------|---------|
| 酸味    | ● ● ● ● |
| 苦味    | ● ●     |
| 甜味    | ● ● ● ● |
| 香味    | ● ● ● ● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙    |

拥有摩卡特有的酸味和甜味，是有机栽培的咖啡豆。



## 印度尼西亚

Indonesia

印度尼西亚共和国是由 13,000 多个岛屿组成的世界最大的群岛国家，咖啡豆的味道由于岛屿的不同而不同。

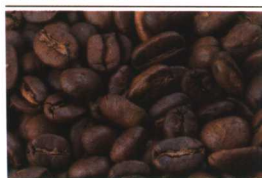
印度尼西亚 WIB/1 豆



|       |         |
|-------|---------|
| 酸味    | ● ●     |
| 苦味    | ● ● ● ● |
| 甜味    | ● ●     |
| 香味    | ● ●     |
| 适合烘焙度 | 法兰西烘焙   |

也称为 JABARBUSUTA，突出咖啡苦味时使用。

印度尼西亚西风豆



|       |         |
|-------|---------|
| 酸味    | ● ● ● ● |
| 苦味    | ● ● ● ● |
| 甜味    | ● ●     |
| 香味    | ● ● ● ● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙    |

苏门答腊岛采摘的咖啡豆。拥有独特  
的酸味和较浓的苦味。

印度尼西亚 Arabika 咖啡豆

|       |         |
|-------|---------|
| 酸味    | ● ●     |
| 苦味    | ● ● ● ● |
| 甜味    | ● ●     |
| 香味    | ● ● ● ● |
| 适合烘焙度 | 城市烘焙    |

苏拉威西岛出产的苦味稍重的咖啡豆。

Coffee Beans Taste Catalog

## 印度尼西亚 Karosi 咖啡豆

|       |        |
|-------|--------|
| 酸味    | ●●     |
| 苦味    | ●●●●●● |
| 甜味    | ●●     |
| 香味    | ●●     |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙   |

香味浓厚的高品质咖啡豆。产自苏拉威西岛。

## 有机 Gayo 山咖啡豆

|       |          |
|-------|----------|
| 酸味    | ●●●●     |
| 苦味    | ●●●●●●   |
| 甜味    | ●●●●     |
| 香味    | ●●●●●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙     |

印度尼西亚神秘的 Gayo 高地生产的咖啡豆。价格高昂。

## 黄金 Magnu 咖啡豆

|       |        |
|-------|--------|
| 酸味    | ●●●●●● |
| 苦味    | ●●●●●● |
| 甜味    | ●●●●   |
| 香味    | ●●●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙   |

苏门答腊岛出产的最上等咖啡豆，具有苦味和独特的酸味。

# 其他地区

下面为大家介绍其他生产特色咖啡豆的国家。

## Other area

### 夏威夷 Kona 咖啡豆



美国夏威夷



|       |        |
|-------|--------|
| 酸味    | ●●●●●● |
| 苦味    | ●●●●●● |
| 甜味    | ●●●●●● |
| 香味    | ●●●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙   |

冒那罗亚山西部 Kona 地区采摘的稀有上等 Kona 咖啡豆。

### 云南思茅咖啡



中国



|       |        |
|-------|--------|
| 酸味    | ●●●●●● |
| 苦味    | ●●●●●● |
| 甜味    | ●●●●●● |
| 香味    | ●●●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙   |

在茶叶产地采摘的具有清香气味的圆形咖啡豆。

### 澳大利亚 Mariba 咖啡豆



澳大利亚

|       |        |
|-------|--------|
| 酸味    | ●●●●●● |
| 苦味    | ●●●●●● |
| 甜味    | ●●●●●● |
| 香味    | ●●●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙   |

使用尖端技术生产的咖啡豆，口味柔和、均衡。

### 摩卡 Matarí 咖啡豆 No9



也门

|       |        |
|-------|--------|
| 酸味    | ●●●●●● |
| 苦味    | ●●●●●● |
| 甜味    | ●●●●●● |
| 香味    | ●●●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙   |

阿拉伯半岛出产的浓香型最上等摩卡咖啡豆。

### 新几内亚 M·H 咖啡豆



巴布亚和新几内亚

|       |        |
|-------|--------|
| 酸味    | ●●●●●● |
| 苦味    | ●●●●●● |
| 甜味    | ●●●●●● |
| 香味    | ●●●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙   |

位于登上哈根中部的 Goroka 出产的酸味浓厚的咖啡豆。

### 印度种植园 A 咖啡豆



印度

|       |        |
|-------|--------|
| 酸味    | ●●●●●● |
| 苦味    | ●●●●●● |
| 甜味    | ●●●●●● |
| 香味    | ●●●●●● |
| 适合烘焙度 | 高温烘焙   |

不太有名，香味与酸味适中，适合饮用。

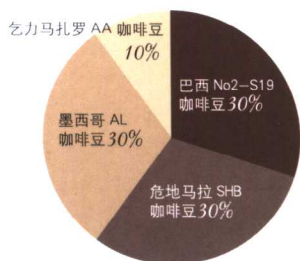
# 关于咖啡豆的混合

通过混合咖啡豆可以改变咖啡的味道。  
可以参考咖啡师的混合法，探索出自己喜欢的口味！

咖啡有着独特的味道，为了发挥出咖啡豆的个性需要混合咖啡豆。混合中最重要的是明确自己想要的味道。因此让我们一起来了解各种豆的知识吧！了解咖啡豆的个性后，能更容易地对其味道留下印象。决定作为基础的

咖啡豆后，再选择能发挥其特性的辅助豆。也可根据自己的喜好，调整咖啡豆的比例或改变提取方法。需要注意的是，作为基础的咖啡豆用量须在 30% 以上，并且是混合豆中所占比例最多的。

## 基本混合法



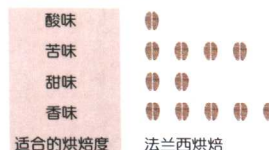
日常混合



将四种豆调和，即使每天饮用也不会厌烦。



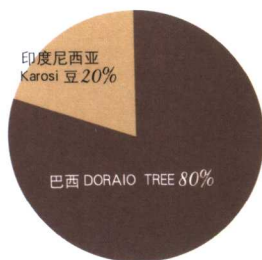
苦味较重的混合



可直接饮用，也可混合冲泡咖啡。



# 咖啡魔法师独创的混合



浓咖啡混合法

|        |           |
|--------|-----------|
| 酸味     | ● ● ● ●   |
| 苦味     | ● ● ● ● ● |
| 甜味     | ● ● ● ● ● |
| 香味     | ● ● ● ● ● |
| 适合的烘焙度 | 全城烘焙      |

即使做成卡布奇诺也可以感觉到浓浓的咖啡味，巴西 Doraionturi 豆在咖啡树上成熟，干燥后才采摘，甜味很强。以它为基础进行混合。

## 其他的混合法

经过混合，咖啡可以冲调出不同的味道。下面介绍其他的混合方法。在不同的店铺中，即使名称相同，混合的咖啡豆和比例不同，所制成的咖啡味道也会不同。

蓝山 No1 混合法



|        |           |
|--------|-----------|
| 酸味     | ● ● ● ●   |
| 苦味     | ● ● ● ● ● |
| 甜味     | ● ● ● ● ● |
| 香味     | ● ● ● ● ● |
| 适合的烘焙度 | 高温烘焙      |

日本人气最高的蓝山咖啡，有很多种味道。

欧式混合法



|        |           |
|--------|-----------|
| 酸味     | ● ● ● ●   |
| 苦味     | ● ● ● ● ● |
| 甜味     | ● ● ● ● ● |
| 香味     | ● ● ● ● ● |
| 适合的烘焙度 | 法兰西烘焙     |

Arabika 为主体混合，适合咖啡牛奶的味道。

Tomutomu 独创混合法



|        |           |
|--------|-----------|
| 酸味     | ● ● ● ●   |
| 苦味     | ● ● ● ● ● |
| 甜味     | ● ● ● ● ● |
| 香味     | ● ● ● ● ● |
| 适合的烘焙度 | 高温烘焙      |

Tomutomu 向您推荐的混合法。使咖啡的口感和香味达到平衡。

### 绿宝石山混合法

|        |       |
|--------|-------|
| 酸味     | ●●●●● |
| 苦味     | ●●●●● |
| 甜味     | ●●●●● |
| 香味     | ●●●●● |
| 适合的烘焙度 | 高温烘焙  |

在理想的条件下培育的绿宝石山咖啡是调和良好的上品。

### 夏威夷 No1 混合法

|        |          |
|--------|----------|
| 酸味     | ●●●●●●●● |
| 苦味     | ●●●●●    |
| 甜味     | ●●●●●    |
| 香味     | ●●●●●    |
| 适合的烘焙度 | 高温烘焙     |

世界上评价很高的混合式高品质咖啡。其魅力在于平滑的口感和适度的酸味。

### 松软混合法

|        |         |
|--------|---------|
| 酸味     | ●●●●●●● |
| 苦味     | ●●●●●   |
| 甜味     | ●●●●●   |
| 香味     | ●●●●●   |
| 适合的烘焙度 | 中温烘焙    |

以巴西豆为基础进行混合，浓香适中，口感清爽。

### 加勒比混合法

|        |       |
|--------|-------|
| 酸味     | ●●●●● |
| 苦味     | ●●●●● |
| 甜味     | ●●●●● |
| 香味     | ●●●●● |
| 适合的烘焙度 | 高温烘焙  |

将蓝山 No1 和水晶山等加勒比海有名的咖啡豆精心混合而成，混合法有很多种。

### 摩卡混合法

|        |         |
|--------|---------|
| 酸味     | ●●●●●●● |
| 苦味     | ●●●●●   |
| 甜味     | ●●●●●   |
| 香味     | ●●●●●   |
| 适合的烘焙度 | 高温烘焙    |

以最高级的埃塞俄比亚摩卡为主，配合巴西和哥伦比亚产咖啡豆制作而成的摩卡咖啡品牌。

### 冰咖啡混合法

|        |       |
|--------|-------|
| 酸味     | ●●●●● |
| 苦味     | ●●●●● |
| 甜味     | ●●●●● |
| 香味     | ●●●●● |
| 适合的烘焙度 | 意大利烘焙 |

即使加入了冰块也可以充分感觉到香味、苦味和甜味。是冰咖啡专用的混合法。

### 标准清淡混合法

|        |       |
|--------|-------|
| 酸味     | ●●●●● |
| 苦味     | ●●●●● |
| 甜味     | ●●●●● |
| 香味     | ●●●●● |
| 适合的烘焙度 | 高温烘焙  |

以巴西咖啡豆为基础，混合了哥伦比亚 SUP 咖啡豆，可以品尝到不会过时的美味。

### 极度烘焙混合法

|        |       |
|--------|-------|
| 酸味     | ●●●●● |
| 苦味     | ●●●●● |
| 甜味     | ●●●●● |
| 香味     | ●●●●● |
| 适合的烘焙度 | 意大利烘焙 |

适合作为浓缩咖啡和冰咖啡，凸现咖啡的芳香和苦味。

### 抑制苦味的混合法

|        |       |
|--------|-------|
| 酸味     | ●●●●● |
| 苦味     | ●●●●● |
| 甜味     | ●●●●● |
| 香味     | ●●●●● |
| 适合的烘焙度 | 中温烘焙  |

以巴西和危地马拉咖啡豆为中心混合而成。有一种非常调和的味道。



### 在日本采摘的 Nonebinzu

咖啡豆适合在南北纬 25° 的地区种植。但是经过 tomutomu（北纬 35° 51'）不懈的努力和研究，在日本成功地种植了咖啡豆。使用了像蓝山咖啡一样传统的咖啡豆，经过温室栽培种植出了不亚于其他品牌的 Nonebinzu。其特征是具有优质的苦味与芳香。

# 关于咖啡豆的烘焙

咖啡豆的烘焙从低温烘焙到意大利式烘焙共分为八种。有苦味或酸味的咖啡豆，及与之相应的饮用和提取方法。烘焙后 3 日起，一些气味被适度的挥发掉，约 3~10 日内香味散出，是咖啡豆最佳饮用时间。烘焙时间是有一定标准的，自家烘焙时根据不同季节须适当调整时间。



烘焙过的豆比生豆稍大，照片列出了较小、标准、较大的三种生豆和烘焙豆，可以清楚地看到其大小区别。

## 烘焙度及其特征

烘焙度低  
酸味  
咖啡因多



低温烘焙

Light roast

11 分钟。咖啡因多，酸味浓。一般不饮用。



桂皮烘焙

Cinnamon roast

12 分钟。与低温烘焙一样，咖啡因多，酸味浓。



中温烘焙

Medium roast

15 分钟。口感清爽，做美式咖啡时适合选择该烘焙度。



高温烘焙

High roast

17 分钟。苦味与酸味平衡。店铺销售的咖啡一般适合该烘焙度。

## 挑战自家烘焙

一般我们都买已经烘好的咖啡豆，或请商店帮忙烘烤。但在这里我向希望根据自己的喜好烘烤的读者介绍自家烘烤的容器。以下是三种容量和烘烤法不同的器具。



复古式 RCR-50 hario

使用酒精灯烘烤。适合于少量烘焙。容量是 50g。



手编烘烤器 bonmaku

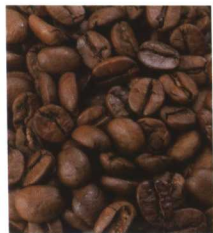
放入咖啡豆，在家用煤气炉上来回摇动。是最简单的器具。容量是 50~200g。



手摇烤箱 联合式

放在炉子上的手摇式烘烤器。容量是 400g，可用作大量烘焙。

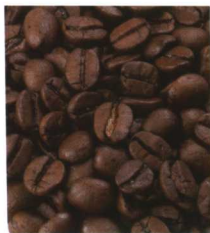
烘焙度高  
苦味  
咖啡因少



城市烘焙

City roast

18 分钟。比高温烘焙味浓。做浓咖啡时可显出其酸味。



全城烘焙

Full city roast

19 分钟。适用于做苦味和酸味都很好的花式咖啡。



法兰西式烘焙

French roast

19 分 30 秒。苦味稍差。常用做冰咖啡和西雅图系咖啡。



意大利式烘焙

Italian roast

20 分钟。几乎要被烤成碳的状态。主要做冰咖啡时用。



# 关于研磨咖啡豆

## 研磨状态及相关提取器具



### 极细型

适合的提取器具：浓缩咖啡机 · 直接加热型浓缩咖啡机

像上等白糖般细腻。主要用于提取浓缩咖啡。在家用研磨机上一般达不到这种效果，需用专用的浓缩咖啡研磨机。正宗的巴黎咖啡和越南咖啡比它还要细。相对来说，比较容易出现涩味和杂味。



### 细型

适合的提取器具：液滤器 · 纸制滴液漏斗

比极细型稍粗，粗细与砂糖差不多。将深度烘焙的咖啡豆慢慢提取出，适合用液滤器提取。能充分地提取出咖啡的营养成分。家用浓缩咖啡机用这种咖啡粉容易阻塞网眼。



### 中细型

适合的提取器具：纸制滴液漏斗 · 虹吸瓶

最普遍的研磨状态，适合用的提取方法是：将纸制滴液漏斗及虹吸瓶中慢慢加入开水浸透咖啡粉进行提取。咖啡店或商店一般用高度烘焙的中细型咖啡粉提取咖啡。因咖啡提取时易阻塞网眼，敬请注意。



### 中型

适合的提取器具：咖啡机 · 纯棉滴液漏斗

适合用咖啡机和纯棉滴液漏斗提取的研磨状态。由于颗粒大，所以咖啡的成分较难提取，使用纸制滴液漏斗和虹吸瓶时，能提出清淡口味的咖啡。中型咖啡粉能够柔和涩味和杂味，但有时不能充分提取。



### 粗型

适合的提取器具：纯棉滴液漏斗

适合用纯棉滴液漏斗提取的研磨状态。由于颗粒大，不容易完全提取，因此提取时要放入比平常多的咖啡粉。基本来说，想提取出量多味浓的咖啡时用细咖啡粉，想提取出清淡口味的咖啡时用粗咖啡粉。

在烘焙度相同的条件下，研磨是决定咖啡味道的重要步骤。请结合提取器具的特性来选择。

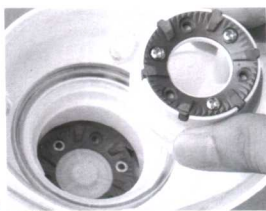
在研磨咖啡豆时，要根据提取器具的情况改变网眼大小（咖啡粉的粗细）。否则有可能阻塞过滤器，使咖啡豆本身的香味不出来。咖啡豆从研磨时就开始氧化，易吸收潮

气。随着时间的推移，氧化程度加强，有损咖啡的味道。因此建议大家在煮咖啡前根据需要决定研磨量，或是购买需要的咖啡粉。

## 关于研磨机的刃



圆锥型



平型

研磨机的刃发生磨擦生热的情况较少。在咖啡颗粒较多时，容易与圆锥刀刃磨擦产生热量。而当咖啡颗粒较少时，容易将刀磨平。先打开开关再放入咖啡豆会减轻刃的负担。另外刃上有残留咖啡粉时需及时清洁，以防止其氧化。

## 手动研磨机与电动研磨机的区别



手动研磨机



电动研磨机

使用手动研磨机时，由于磨豆速度很慢，因此可以抑制一些由于研磨产生的热量。但由于齿轮加力不均一，会导致颗粒散落。而电动研磨机由于转动速度很快，易磨擦生热有损咖啡的美味，但可以磨出均一的粉末。从时间和效率综合考虑，电动研磨机具有绝对优势。不过享受手磨咖啡的美味也很不错哦！

# 用纸制滴液漏斗冲调咖啡

份量（一杯）

咖啡粉・水的量

12g・150ml

研磨状态

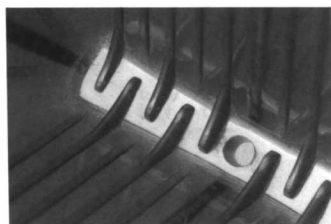
中细型～中型

烘焙度

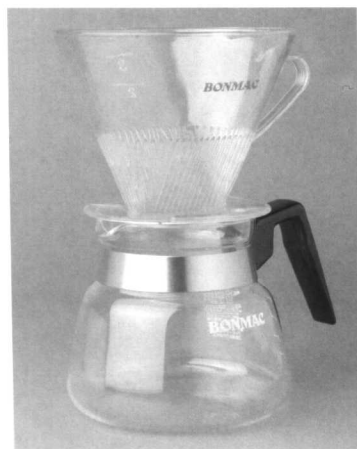
高温～城市烘焙

纸制滴液漏斗较细，可以充分提取出咖啡的味道。而且方法简单，可以轻松享受煮咖啡的乐趣。纸制滴液漏斗分为一孔式和三孔式，冲调方法也稍有不同。现在为大家介绍用三孔式滴液漏斗冲调美味咖啡的方法。

## 一孔式与三孔式



纸制滴液漏斗分为两种，一种是只有一个孔的，蒸咖啡粉后的提取速度较慢，只需注入一次开水便可完成。另一种是有三个孔的，开水要分多次注入。



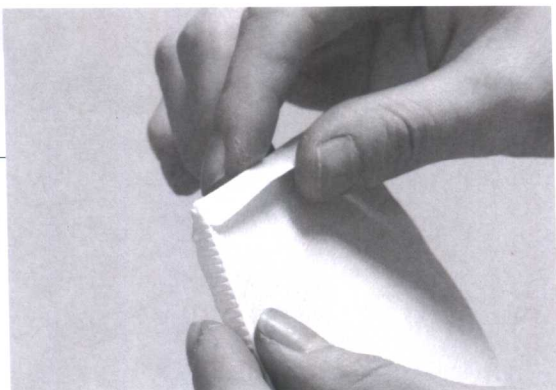
准备过滤器和咖啡壶，以及三孔式的专用纸制滴液漏斗。

## 第三种过滤器



最近，除了一孔式和三孔式过滤器，还出现了一种圆锥形的过滤器。圆锥形过滤器的特点是注入的开水都向中间流动，可以很好地提取出咖啡的成分。味道更接近于用纯棉滴液漏斗提取出的咖啡。

- ① 首先将纸制过滤器的两端重叠折起来，放在咖啡壶上。



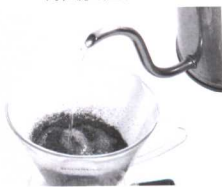
- ② 在杯中加入开水，除掉纸的气味，使咖啡豆的成分能够充分被提出。



- ③ 将咖啡粉均匀地放入杯中。一杯咖啡的量是 12g。两杯以上的量为： $+10g \times \text{杯数} + 2-5g$ 。



- ④ 注入 93-95℃ 的开水，份量可以正好浸到全部的粉末。注意不要把开水直接倒在滤纸上。







- 5 放置 20 秒蒸咖啡粉。这一步非常重要。

- 6 20 秒后再注入水，尽量从低的位置向中心画小圆缓缓注入。



当分数次注入开水时，不要改变水的高度，保持在蒸咖啡时的水平线即可。



- 7 如能照说明注水，便会出现如照片所示的粘稠状的咖啡。



- 8 三孔过滤器可作为容器的刻度测量析出的咖啡量。用完后取出即可。

Shiphon

# 用虹吸瓶冲调咖啡

份量（一杯）

咖啡粉 · 水的量

15g · 150ml

研磨状态

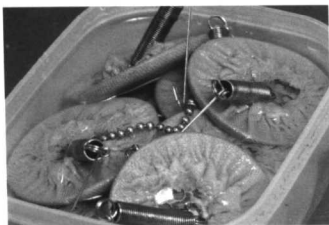
中细型 ~ 中型

烘焙度

中温 ~ 高温烘焙

虹吸瓶使用烧瓶和烧杯，用开水将咖啡粉浸透后再进行提取，能析出咖啡固有的味道，基本上用它来提取清淡口味的咖啡。但根据火候及搅拌技术，也可简单地调出浓味的咖啡。根据搅拌时机和提取时间的不同，可以做出不同口味的咖啡，深受保守派的喜爱。如果对烧瓶持续加热，可能会引起一种叫做“突沸”的现象，因此请大家注意。

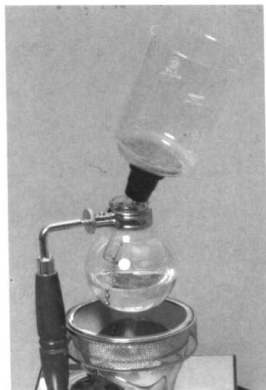
## 关于过滤器



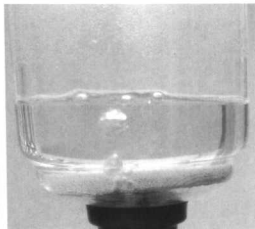
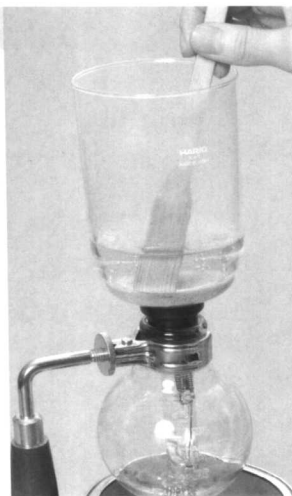
在初次使用前，一定要用开水煮沸，去掉上面的残留物。在使用前后也要煮沸消毒，浸入水中放至冷藏室保存。如果析出液流出时很慢，或是咖啡在烧杯中不能堆成小山状，则说明您该换新的过滤器了。



一般用酒精灯加热。大量生产时也用光热加热。



- ① 在烧杯中放入过滤器。在烧瓶中加入约  $\frac{1}{3}$  的水用火加热。烧杯要如图倾斜放在烧瓶上。

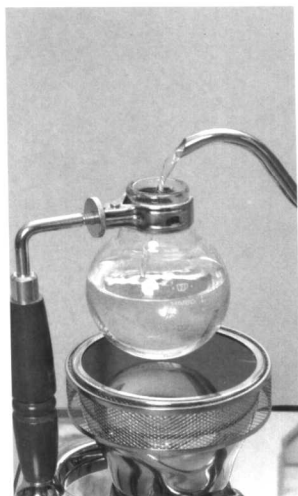


- ② 当水沸腾后，将烧杯放好。开水会流上来，因此请用木制刮刀调整过滤器的位置。



#### Point

请将过滤器安装好。否则会像照片那样从侧面冒出气泡来。

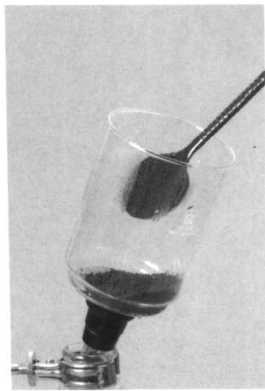


- ③ 迅速将烧杯取出，倒掉烧瓶中的水。再倒入与人数相应的水。



#### Point

咖啡粉会吸水，因此水量需比刻度多 5mm。如烧瓶侧面有蒸汽。请及时擦拭干净。



- ④ 如图将烧杯倾斜放好，倒入咖啡粉。每一杯要比用滤纸和纯棉滴液漏斗提取时稍多 15g。

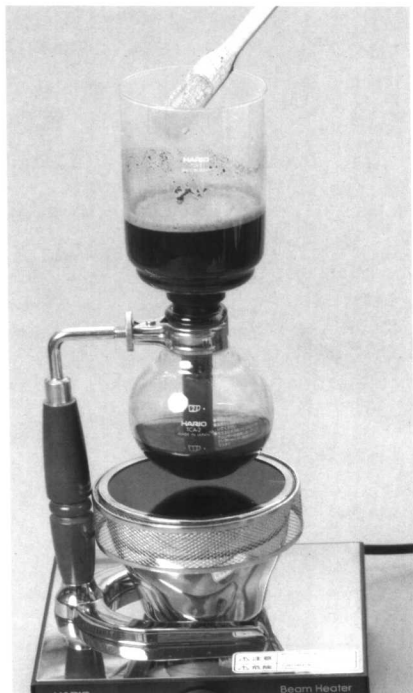


- 5 当水沸腾后，放好烧杯。在水流入烧杯后，用木制刮刀搅拌。



#### Point

提取时间是水上升后第 40 秒。灭火后的搅拌是决定味道的关键。由于时间较紧凑，请提前做好搅拌的准备。



- 6 40 秒后灭火。咖啡流回烧瓶中。同时迅速搅拌。



- 7 初次可能会很难，搅拌得当会出现如照片所示的漂亮的小山。



8

由于根据时间和技法的不同，咖啡的味道也会发生变化，因此可以充分体会到调制咖啡的乐趣。



Nel Drip

# 用纯棉滴液漏斗冲调咖啡

份量（一杯）

咖啡粉・水的量

12g・150ml

研磨状态

中型～粗型

烘焙度

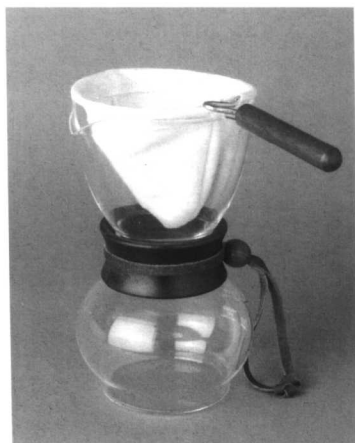
高温 城市烘焙

纯棉滴液漏斗以纸制滴液漏斗为原型，但与纸制滴液漏斗相比，网孔较大，可以做出清淡的咖啡。其提取方法与纸制滴液漏斗差不多，但纯棉滤器是要反复使用的，因此使用时要特别注意。使用细咖啡粉会阻塞网眼、消耗纯棉滤器的使用寿命，所以请使用中至粗型的咖啡粉。当析出液不能顺畅流出时，说明您应该换新的纯棉滴液漏斗了。

## 关于纯棉过滤器



在使用前后，棉布一定要用开水煮沸，浸入水中放到冷藏室保存。如果是新的纯棉滤器，请先煮沸去掉上面的残留物后再使用。



一体化的烧杯和咖啡壶是纯棉滤器特有的简单化装置。



❶ 将起毛的一面作为外侧放好滤网，浇上开水预热。



❷ 放入咖啡粉。纯棉滤器的网眼较大，为防止咖啡粉漏入咖啡壶中，请使用较粗的咖啡粉。



❸ 注入开水，量以能浸湿咖啡粉为宜。请注意不要直接浇在纯棉滤器上，而是在中心画小圆注入。



❹ 放置 20 秒，蒸过后咖啡的香味便散发出来。



❺ 20 秒后，从中心画小圆注入开水，注意不要没过咖啡粉，分多次注入。



❻ 如方法得当，会出现图片中所示的涡旋状的咖啡。



❼ 纯棉滴液漏斗比纸制滴液漏斗网眼粗，可调制出清淡的咖啡。

## 用咖啡机冲调咖啡

份量（一杯）

咖啡粉 · 水的量

12g · 150ml

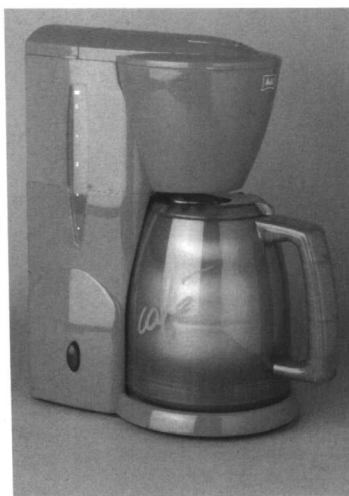
研磨状态

中细型 - 中型

烘焙度

中温 城市烘焙

咖啡机被广泛使用，其魅力在于只需用手一碰，便可自动提取咖啡。放入咖啡粉和水，打开开关便可作出咖啡，因此只能根据咖啡豆的烘焙度和研磨程度来改变咖啡的味道。即便是同一台机器，只要稍加工夫，便可作出更加美味的咖啡。最新式的咖啡机外观漂亮、功能便利，使用方法更加简单，早上一起床您便可享用到一杯美味的咖啡。

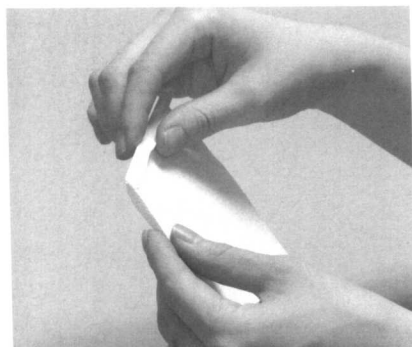


这次我们使用的是一款一孔式过滤器带有保温壶的咖啡机。约能做 2~5 杯咖啡。由于没有蒸咖啡的功能，流出少许咖啡后请关掉开关，20 秒后再打开，也可达到蒸的效果。

- ① 不加过滤器和咖啡粉，只加入水并打开开关。通过开水的循环给机器预热，并去掉机器的气味。



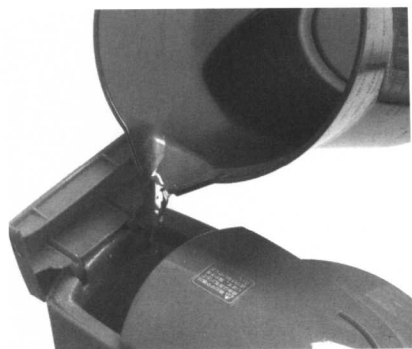
咖啡机是机械制品，因此此步骤可以保持咖啡的口味，请务必操作。



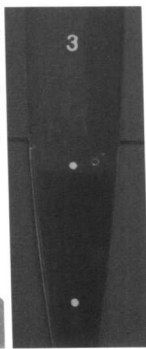
- ② 与纸制滴液漏斗一样，将滤纸两端重叠折好。



- ③ 放入咖啡粉。滤纸易发胀破损，请在提取咖啡前再将滤纸放入机器。



- ④ 放入咖啡粉后，盖好盖。照刻度加入水，打开开关即可。



- ⑤ 咖啡壶可作暖瓶使用，保温性优良，直接倒入杯中即可。



## 用液滤装置冲调咖啡

份量 (一杯)

咖啡粉 · 水的量

50g · 750ml

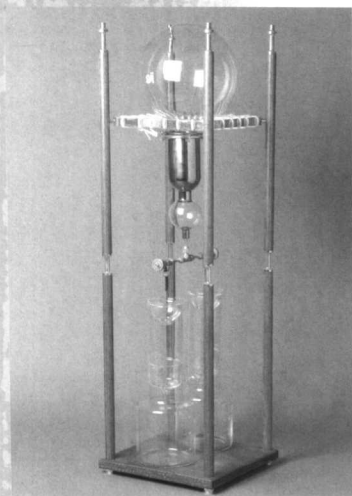
研磨状态

细型

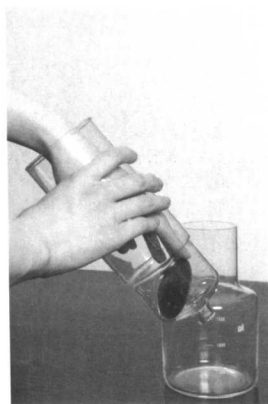
烘焙度

法兰西烘焙

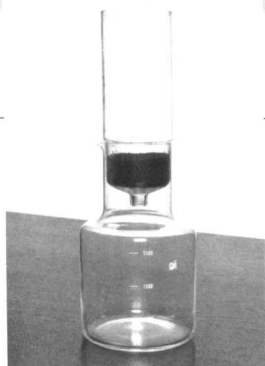
在咖啡店排列的提取器具中，最显眼的当数滤液装置了。用它做的咖啡价格较高，提取时间较长，且造价也高。但由于提取时不加热，因此无杂味、能析出口感十分清爽的咖啡。如果想品尝纯粹的咖啡，还是用液滤装置最好。能做 1~2 杯咖啡的小型液滤装置配置相同，但价格较便宜。只需用水您便可在自家品尝到多种风味的咖啡。



水从最上面的烧瓶中流下，中间的调速表可调节水流的速度。



1 首先在烧杯中放一个过滤器。



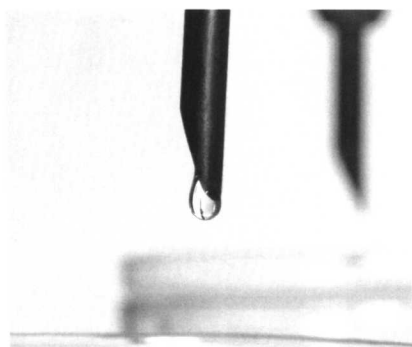
2 再放入咖啡粉。最好是细的法兰西烘焙咖啡，喜欢酸味的人可以用全城烘焙的咖啡粉。



3 由于水会一下子流下去，所以先关上调速器，在圆底烧瓶中加入水倒放上去。



4 将烧杯放在调速器下面，打开开关，水流入烧杯并将咖啡粉浸湿。



5 调整装置的位置，让水滴流到烧杯的中心位置，将速度控制为每3秒两滴。随着水量的减少，水滴的速度会发生变化，但无须调节。



6 约8小时提取完成，如变凉可加热后饮用，但不必煮沸。

Iced Coffee

# 冲调冰咖啡

份量 (一杯)

咖啡粉 · 水的量

12g · 75ml

研磨状态

细型

烘焙度

法兰西 / 意大利烘焙

夏天比较适合饮用冰咖啡。制作方法很简单，只需在咖啡壶中加入冰，用纸制滴液漏斗提取咖啡即可。选择香味较浓、同时伴有苦味的咖啡豆调制出较浓的咖啡，放入大量冰块后冷却，便可品尝到美味的冰咖啡。



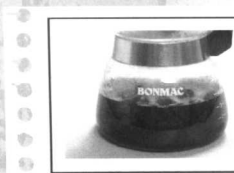
1 在咖啡壶中放入冰，放好滤纸和咖啡粉。请选择香味和苦味都很浓的咖啡粉。



2 冲调方法与用纸制滴液漏斗的冲调相同。蒸过后，在中心画小圆注入开水。



3 在玻璃杯中也放入大量的冰，将咖啡注入杯中。在时间允许的情况下，可将咖啡壶放入冷藏室冷却。



## 冰块保持为颗粒大小

随着时间的推移，冰咖啡的味道会变淡。因此提取时要将开水的量减半（或加入双倍的咖啡粉）。提出味浓的咖啡。即使提取后，冰块化为颗粒大小，要不断加入冰块。

# 浓缩咖啡机的基础知识

不了解咖啡机的情况就无法做出美味的浓缩咖啡。  
在这里我向大家说明一下咖啡机的基础知识和使用方法。

浓缩咖啡和普通咖啡不同，是利用蒸汽的压力短时间内将咖啡析出，需用专用的机器才能提取，因此要了解一些机器的知识。最近家用机器价格便宜，甚至带有卡布奇诺喷管，接近于专用的机器。让我们了解各种机器的特征，一起冲调出美味的咖啡吧。



## 专用机器与家用机器的不同

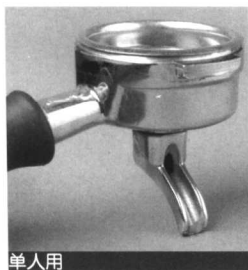


最大的区别在于气压的强度。专用机器有多个气炉，因此可以保持一定的气压和提取温度。一般来说，咖啡豆为  $7 \pm 2\text{g}$ ，开水为  $90^\circ\text{C} \pm 3^\circ\text{C}$ ，压咖啡粉的压力为  $15 \sim 20\text{kg}$ ，气压为  $9 \pm 2\text{bar}$ ，提取时间为  $20 \sim 30$  秒，可提取出  $20 \sim 30\text{ml}$  的浓咖啡。咖啡豆和提取量翻倍的叫做特浓咖啡。

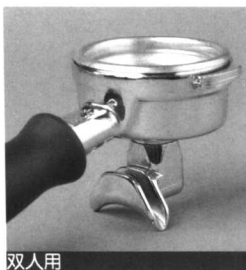


## 关于过滤架

盛咖啡粉的过滤架是将过滤器和架子一体化的产品。  
分为可做一杯的单人用过滤架和可做两杯的双人用过滤架。



单人用



双人用



单人用过滤器和  
双人用过滤器

## 将咖啡粉铺平

压咖啡粉是决定咖啡味道的重要因素，因此铺平咖啡粉的方法是重点。



① 在过滤架中放入约一半的咖啡粉。



② 用手轻叩过滤架，使咖啡粉均匀摊开。



③ 再将过滤架中放满咖啡粉。



④ 再次用手轻叩，使咖啡粉均匀摊开。



⑤ 再次放入咖啡粉，使其堆成山形。



⑥ 用咖啡架轻叩研磨机的一角，使咖啡粉摊开。



7 用中指将小山分为两部分。



8 将右边的粉向中间按压。



9 将左侧的粉同样向中间按压。



10 将两侧的粉按下后，再次向下按压。



11 堆集在下侧的粉也要向中间按压。



12 从四个方向将粉按压后，将多余的粉扔掉。

## 压咖啡粉

为了做出没有杂味的咖啡，请牢记手柄的使用方法。压咖啡粉是非常重要的步骤。



1 将手柄轻轻放上，摊平咖啡粉。



2 旋转压紧后，轻叩过滤架，将溢出的粉撒落。



3 然后将自己的全部重心加上，用力压紧。



4 之后轻轻地旋转手柄，将咖啡粉摊平。



5 最后，将咖啡粉漂亮地盛在过滤架中即可完成。

## 用专用浓缩咖啡机冲调咖啡

份量（一杯）

咖啡粉 · 水的量

10 ± 2g · 完成后 25~30ml

研磨状态

极细型

烘焙度

城市 / 法兰西烘焙

专用的浓缩咖啡机与家用的不同，有多个气炉可以保持一定的压力和提取温度。但我们最好还是养成经常检查压力计的习惯。保持咖啡质量的重点不在于改变机器的设置和提取法，而在于改变网眼的大小（咖啡粉的粗细）。



1 分多次放入咖啡粉，一边放一边将咖啡粉铺平，最后形成小山状。



2 轻叩过滤架，用手指将咖啡粉分成两半。

3 将咖啡粉从左右向中间压紧按下。

4 从四周将咖啡粉压下后，将多余的粉用手指弹掉。

5 将周围多余的粉去掉（详细方法请参照 40 页）





6 将手柄轻轻放上。压咖啡粉。(详细方法请参照 41 页)



7 用手柄轻叩过滤架，使沾在边上的粉落下。



8 再次压咖啡粉。将自己的重心全部压上旋转手柄。



9 将过滤架放入浓缩咖啡机中，从左边嵌入，向右旋转。



10 本书所示的是双人用过滤架。将两个杯子并排放好，打开开关。



11 设置提取时间为 28 秒，提取量为 25~30ml。

# 用家庭用浓缩咖啡机 冲调咖啡

份量（一杯）

咖啡粉 · 水的量

7±2g · 适量

研磨状态

极细型

烘焙度

城市 / 法兰西烘焙

家庭用浓缩咖啡机与专用浓缩咖啡机相比，蒸汽的压力较小。但最近出现了可以做出高持久性泡沫（覆盖在用碳酸气和油做成的浓咖啡表面的泡沫）的机器，使我们在家里就可以冲调出浓缩咖啡。做出美味咖啡的重点是按本书所示，按压咖啡粉，确认可以提取后，打开开关即可。



① 一杯咖啡的提取量是20~30ml，要多放入一些水。



② 使用附带的计量杯，向过滤架中放入指定量的咖啡粉。

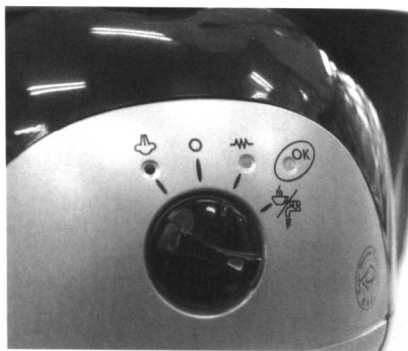
③ 用手柄轻叩过滤架使咖啡粉铺平。







5 压咖啡豆时可使用连在机器上的手柄，也可使用单独的手柄。



6 有提取 OK 灯的机器，先确认灯亮后再开始提取。



7 与专用浓缩咖啡机一样从左嵌入，向右旋转，紧紧卡住过滤架。



8 本书所用的是双人用过滤架，所以要准备两个杯子。确认提取 OK 灯亮后打开开关。



9 一杯榛子颜色的有持久泡沫的浓咖啡便做好了。

Mamlhinetta

## 用咖啡炉冲调咖啡

份量（一杯）

咖啡粉 · 水的量

7 ± 2g · 指定加水线

研磨状态

极细型

烘焙度

城市 / 法兰西烘焙

在意大利，将直接用火加热的浓缩咖啡机叫做 Mamlhinetta，与浓缩咖啡机不同，由于咖啡炉不使用蒸汽，因此很难做出泡沫，即使做出了也不能持续很长时间。咖啡炉有大小的区别，如用大号机器而加水少的话，会使压力下降，导致咖啡不能顺利地提取，所以请使用与人数相符的机器。最近出售的电动式咖啡炉，便可以用更简单的方法让我们品尝到味道不同的浓缩咖啡。



盛水的气炉、盛咖啡粉的盒子和咖啡壶是可以分开的。



① 首先往气炉中注入水至安全钮的下方。



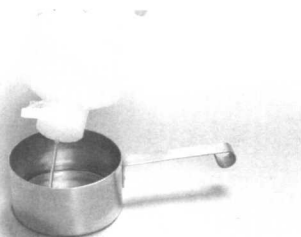
② 在盒子中放入咖啡粉。不必用手柄，用手铺平即可。



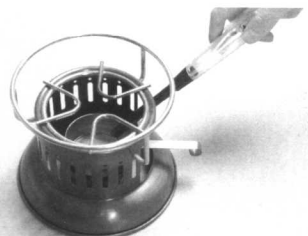
- 3 将装满咖啡粉的盒子放到气炉中，没有固定装置，只需放入即可。



- 4 将咖啡壶放在气炉上，用力拧紧。



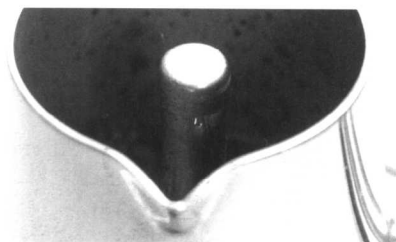
- 5 在酒精盒中放入酒精。



- 6 将酒精盒放入酒精炉中，点火，将咖啡炉放在上面。



- 7 一分钟后水沸腾并开始上升。



- 8 水上升流入咖啡盒中，并从顶端的孔中喷出。



- 9 当孔中不再流出提取液时，提取完成。一杯口感柔软、稍显粉状的咖啡便完成了。

# 喷雾牛奶和泡沫牛奶的制作方法

## 专用机器的制作方法

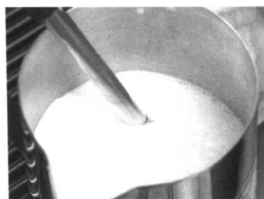
掌握所注入空气的温度、用蒸汽预热的时间和搅拌牛奶的方法较难，需要经验，停止注入空气后会有少量牛奶逆流，因此请将注射管用布包好后再注入蒸汽。



1 由于会产生 1.5 倍的泡沫，所以请注入少量牛奶。



2 将管子的前端插入牛奶中注入空气。



3 当温度比手温略高时，注入蒸汽搅动牛奶。



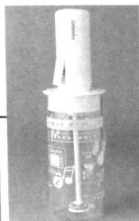
4 将管子插入得更深些搅动牛奶，产生细腻的泡沫。



5 敲打水壶，弄破大的泡沫。

## 家庭的简单制作法

如果浓缩咖啡机没有附带蒸汽喷灌时，可以用牛奶喷壶。将 70℃ 以下的温牛奶倒入壶中，上下拉动推手。电动喷壶的制作方法更简单。还可以用锅或是打泡机制作。



为了延长使用寿命，对家用咖啡机和浓缩咖啡机的保养必不可少。使用后请务必进行维护。

## 咖啡机的保养重点

咖啡机是机械制品，所以没有必要将每个部分都分解清洁。最重要的步骤是：在使用前后均用热水清洗机器内部。这样既可以除去机器本身的气味，还能洗掉咖啡渍。咖啡的香味是其魅力之一，对于可以用手清洗的过滤器、咖啡壶和出水口等都要尽量清洗，注意不要留下咖啡的味道。



出水口是最需要清洁的部分，因为使用自来水时有可能将漂白剂附着在上面。



过滤器的出水口部分是萃取液流经的地方，也是比较容易脏的部分之一。使用后请务必清洗。



咖啡壶是盛放咖啡的地方，如清洗不彻底，留下的气味会混到咖啡中影响口味。



当污垢较重或使用频率较高时，请每月都用清洁剂和水进行清洗。



## 家用浓缩咖啡机的保养重点

以前的浓缩咖啡机价格昂贵，而最近价格合适的产品渐渐增加，既有专用研磨的机器，也有研磨提取一体的机器，还有全自动咖啡机，只需打开开关，从研磨、提取到咖啡粉的处理都可自动进行。顾客可以根据需要选择适合自己的一款。和咖啡机一样，您要经常清洁才能提取出美味的咖啡。由于制造商和机型的不同，操作方法也有所差别，因此请按照说明书进行操作。入水口和出水口自不必说，蒸汽喷管和过滤架也要认真清洗。



出水口由于蒸汽压力损耗较大，使用后请注意将水蒸汽仔细擦干。



制作泡沫牛奶的蒸汽喷管使用后要再用水喷一次，以便清洗内部。



多数机型的给水罐都可取下，用手简单清洗即可，入水口也要洗干净。



如果持续使用过滤架，咖啡豆的颜色会附着在上面。如图，左边是未使用的，右边是用过的。



专用机器和一部分的机型需放上这种百叶过滤器，打开开关清洗出水口。

### Point

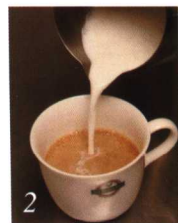
浓缩咖啡机和一般咖啡机不同，结构比较复杂。以上是最基本的要点，敬请参考。

*Arrangement*

# HOT COFFEE

花式热咖啡

热咖啡是咖啡中最基础的冲泡方法，下面介绍在热咖啡的基础上制作饮料。将喷雾牛奶和搅打奶油等各种风味组合在一起，使热咖啡变得更加美味。请以此为基础，向自己独创的冲调法挑战！



1-2 杯中放入深度烘焙的  
欧式混合咖啡 100ml，再  
加入 100ml 的热牛奶。

## Café au lait 牛奶咖啡

材料（一杯）

|        |       |
|--------|-------|
| 欧式混合咖啡 | 100ml |
| 牛奶     | 100ml |

咖啡牛奶是咖啡中的经典，其制作方法简单，材料也极为普通。在杯中注入 100ml 的欧式混合咖啡，再加入等量的牛奶即可。

# Einspöner 马车夫

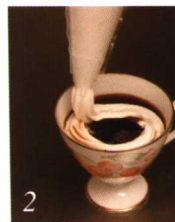
材料（一杯）

欧式混合咖啡 130ml

搅打奶油 30g

Einspöner 在德语中是马车夫的意思。在其他国家也称其为维也纳咖啡。这是因为此款咖啡在奥地利维也纳深受欢迎。

Arrange hot coffee Basic recipe



1 在杯中放入高度烘焙的欧式混合咖啡 130ml。  
2 上面浇上 30g 的搅打奶油即可。









# Café Royal 皇室咖啡

材料 (一杯)

|        |       |
|--------|-------|
| 欧式混合咖啡 | 130ml |
| 白兰地    | 20ml  |
| 方块砂糖   | 一个    |
| 橘子皮    | 少许    |
| 柠檬皮    | 少许    |

用火加热白兰地将方糖融化，混合高度烘焙的咖啡，是一款外观漂亮的咖啡。白兰地的芳香与橘子皮、柠檬皮的清爽香味相混合，其甘醇为中世纪的贵族所喜爱。



1 在耐热小碗中放入 20ml 的白兰地和方糖，使方糖充分浸入白兰地。2 将碗放入烤箱中稍稍加热。3 在杯中注入高度烘焙的咖啡 130ml。4 将调羹横放在杯上，调羹中放入加热过的方糖。5 将橘子皮和柠檬皮放在调羹上，点火使其溶化，溶化后与咖啡混合即可饮用。



1 在杯中注入 10ml 巧克力糖浆，加入咖啡。2 浇上搅打奶油。3 用巧克力糖浆画上格子图案。

## Moca Java 摩卡爪哇咖啡

材料（一杯）

欧式混合咖啡

130ml

巧克力糖浆

20ml

搅打奶油

30g

摩卡爪哇咖啡是使用了巧克力糖浆制成的花式饮品。在杯中放入巧克力糖浆，注入高度烘焙过的咖啡，将搅打奶油呈螺旋状浇入，完成后再加上巧克力糖浆即可。

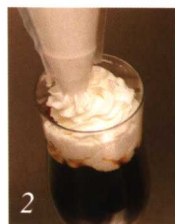
*Irish Mist*

# 爱尔兰薄雾

材料（一杯）

|        |       |
|--------|-------|
| 欧式混合咖啡 | 130ml |
| 爱尔兰薄雾  | 20ml  |
| 粗糖     | 10g   |
| 搅打奶油   | 30g   |

爱尔兰薄雾是指将爱尔兰威士忌中混入欧石楠蜂蜜和香草的利口酒。爱尔兰薄雾和粗糖散发出的甜味与咖啡的苦味，为我们带来成熟的风情。



1 放入 10ml 的爱尔兰薄雾和 10g 粗糖。2 放入 130ml 的欧式混合咖啡，浇上 30g 的搅打奶油。3 完成后在上面加上爱尔兰薄雾。







Maria Theresia

## 马里亚·特雷西亚

材料 (一杯)

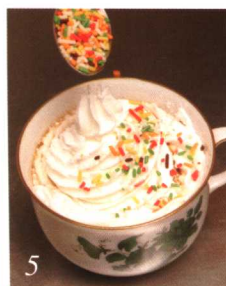
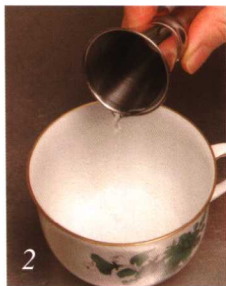
欧式混合咖啡 130ml

橘味利口酒 10ml

搅打奶油 30g

彩色巧克力粒 适量

此款咖啡是为有名的玛丽·安托瓦内特之母玛丽娅·特雷西亚制做的。由于她喜欢橘子，所以在咖啡中加入了橘味利口酒，最后放上搅打奶油即可。



1 加入了橘子的橘味利口酒，做鸡尾酒等时常用。2 在杯中倒入 10ml 橘味利口酒。3 倒入 130ml 高度烘焙的欧式混合咖啡。4 将 30g 搅打奶油呈螺旋状浇上。5 完成后撒上彩色巧克力颗粒即可。





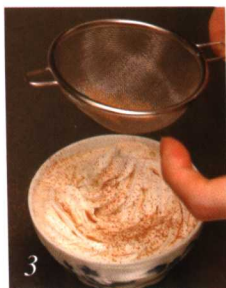
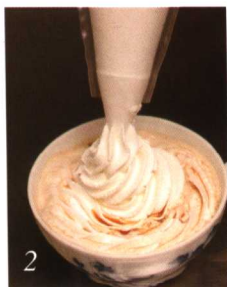


## Café au cinnamon 肉桂咖啡

材料 (一杯)

|        |       |
|--------|-------|
| 欧式混合咖啡 | 130ml |
| 搅打奶油   | 30g   |
| 肉桂枝    | 一根    |
| 肉桂粉    | 适量    |
| 橘皮     | 适量    |

欧式混合咖啡与肉桂的香味营造出成熟的氛围。肉桂粉与砂糖混合，可作为肉桂糖使用。肉桂枝是将斯里兰卡的樟科树去掉树皮做成的。



1 在杯中注入 130ml 的高度烘焙欧式混合咖啡。2 将 30g 搅打奶油呈螺旋状浇上。3 用茶叶过滤器撒上肉桂粉。4 适量装饰一些橘皮。5 完成后插上肉桂枝即可。



1 在杯中放入 15ml 的香子兰糖浆。2 注入高度烘焙的咖啡。3 浇上 30g 的搅打奶油。

## Café au Vanille 香草咖啡

材料（一杯）

|        |       |
|--------|-------|
| 欧式混合咖啡 | 130ml |
| 搅打奶油   | 30g   |
| 香子兰枝   | 一根    |
| 香子兰糖浆  | 15ml  |

香草咖啡是以“马车夫”为基础加入香草味道制成的。在欧式混合咖啡中加入香子兰糖浆，再放上搅打奶油，完成后加上香子兰枝即可。



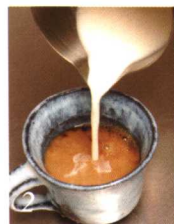
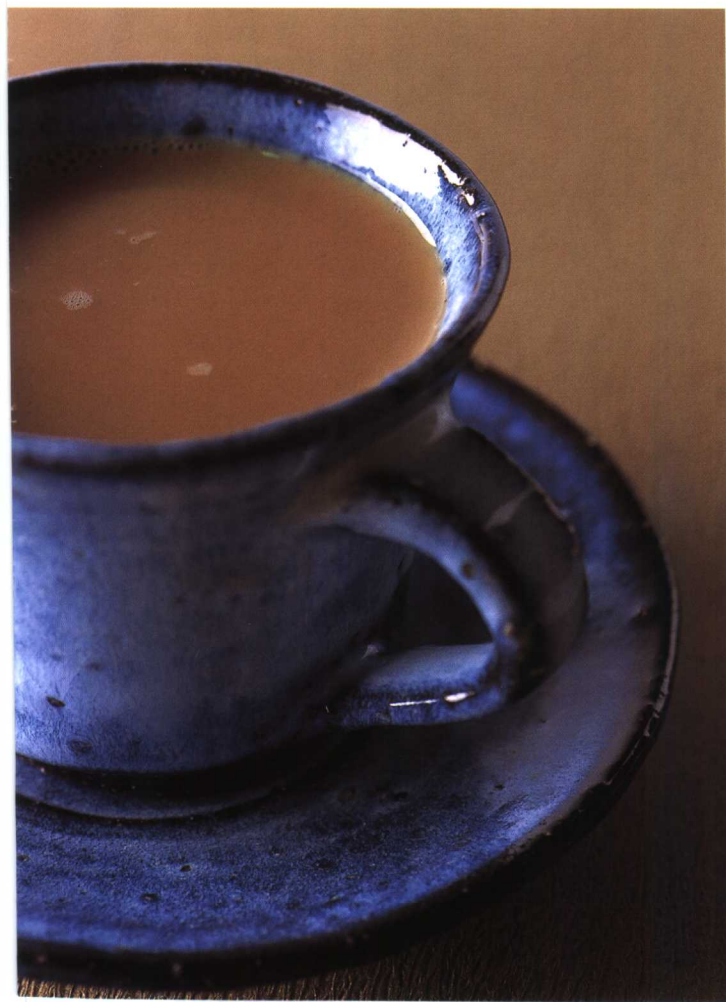
## Soy au lait 豆奶咖啡

材料 (一杯)

欧式混合咖啡 100ml

豆奶 100ml

豆奶咖啡使用了人气很高的豆奶。豆奶不仅可以减肥，还具有美容功效，而且还适合用于对更年期综合征和动脉硬化的预防。豆奶特有的香醇是花式咖啡的特征。



1 在杯中注入 100ml 的深度烘焙欧式混合咖啡。2 在上面注入 100ml 的热豆奶。



1 在杯中加入 10g 黑糖。  
2 在杯中注入 100ml 的高  
度烘焙欧式混合咖啡。3  
在上面倒入 100ml 热牛  
奶。

## *Café au lait with Crude sugar* 黑糖牛奶咖啡

材料（一杯）

|        |       |
|--------|-------|
| 欧式混合咖啡 | 100ml |
| 牛奶     | 100ml |
| 黑糖     | 10g   |

黑糖牛奶咖啡是在牛奶咖啡中加入黑糖制成的饮品。黑糖比白糖含有更丰富的钙、铁、矿物质以及维生素成分，作为一种健康食品深受大家喜爱。



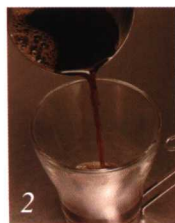
## Soy au lait with Crude sugar 黑糖豆奶咖啡

材料 (一杯)

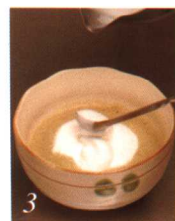
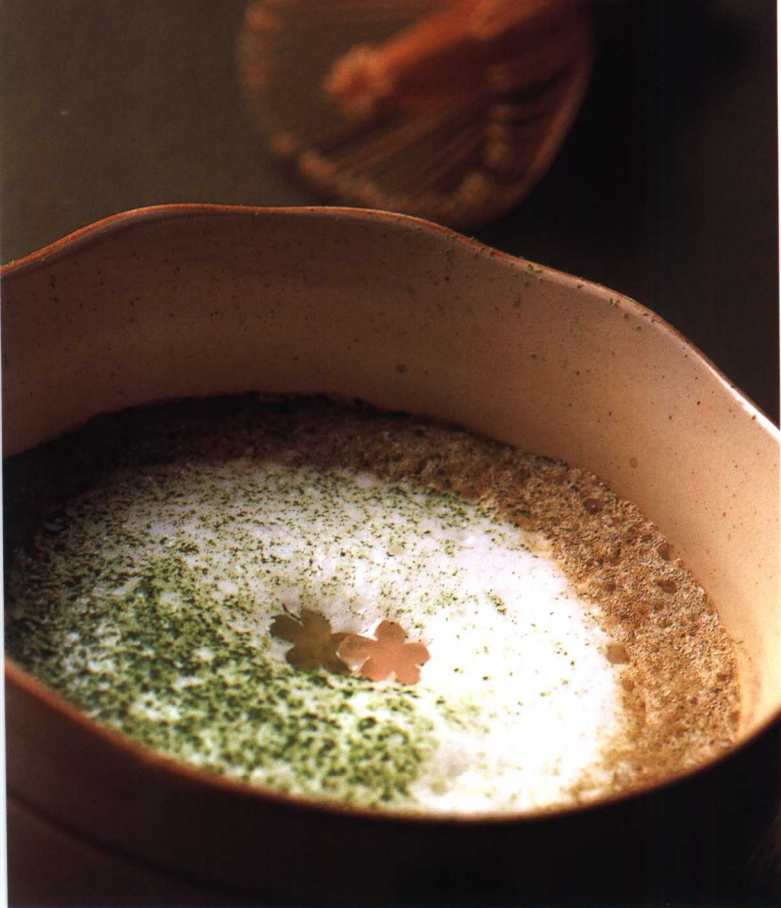
|        |       |
|--------|-------|
| 欧式混合咖啡 | 100ml |
| 豆奶     | 100ml |
| 黑糖     | 10g   |

黑糖牛奶咖啡的豆奶版。减肥效果很好的豆奶与富含矿物质的黑糖的甜味，与咖啡混合便做出一杯口感浓厚的花式饮品。

Arrange Iced coffee Café au lait BASE



1 在耐热玻璃杯中加入10g 黑糖。2 注入100ml的欧式混合咖啡，充分混合。3 注入热豆奶100ml。



1 在杯中放入 5g 抹茶粉。  
2 注入高度烘焙的咖啡。用茶刷搅匀。3 注入 100ml 的热牛奶。

*Café au lait with powdered Greentea*

## 抹茶牛奶咖啡

材料（一杯）

欧式混合咖啡 100ml

牛奶 100ml

抹茶 5g

使用日式风味的抹茶制成的花式饮品。可以品尝到抹茶的芳纯、咖啡的香味和牛奶的甘甜。也可与点心搭配饮用哦。



Café au lait with Blackseseame

## 黑芝麻牛奶咖啡

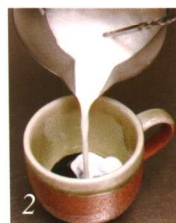
材料 (一杯)

欧式混合咖啡 100ml

牛奶 100ml

黑芝麻酱 10g

黑芝麻中含有蛋白质、脂肪、钠、钙，是一种营养全面的健康食品。与香醇的咖啡完美结合，喜欢甜味的朋友还可以加入黑糖。



1 在杯中加入 10g 黑芝麻酱。2-3 注入 100ml 的热牛奶和 100ml 的高温烘焙咖啡。

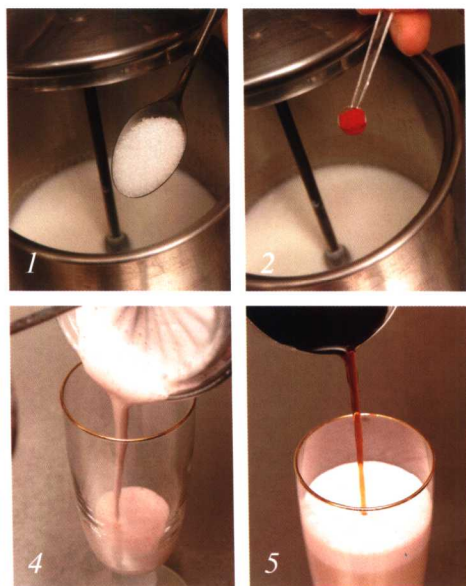
Rosa Mexicano

## 墨西哥料理咖啡

材料（一杯）

|        |      |
|--------|------|
| 欧式混合咖啡 | 80ml |
| 牛奶     | 80ml |
| 细砂糖    | 10g  |
| 食用红色素  | 适量   |

“rosa”在西班牙语中意为粉红色。在调酒器中放入牛奶、细砂糖和食用红色素打出泡沫，注入玻璃杯。缓缓注入咖啡，整个饮品便分为三层。也可用草莓糖浆代替细砂糖。



1 在调酒器中放入热牛奶和 10g 细砂糖。2 放入红色素，将牛奶和细砂糖搅匀。3 盖上调酒器的盖将其充分混合。4 在耐热玻璃杯中注入混合后的牛奶，请注意最后将泡沫倒入。5 完成后注入 80ml 的欧式混合咖啡。





Arrange hot coffee **Others**





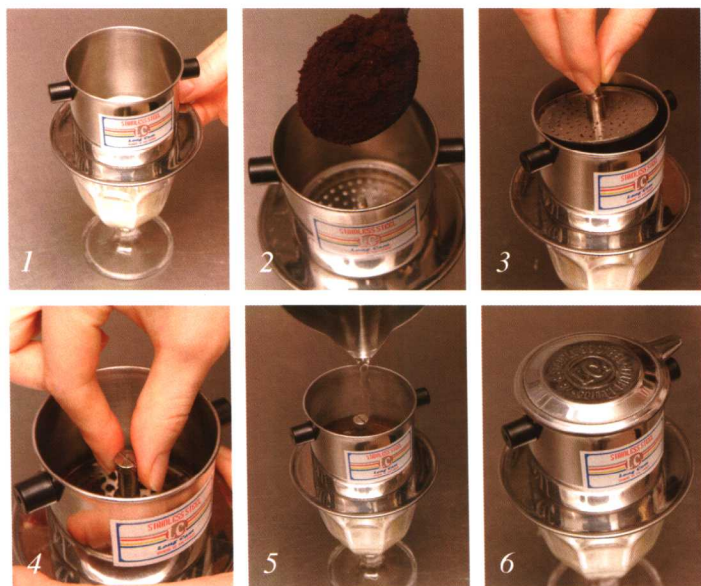


## Café Saigon 西贡咖啡

材料（一杯）

|     |      |
|-----|------|
| 炼乳  | 40ml |
| 咖啡豆 | 15g  |
| 热水  | 适量   |

西贡咖啡是越南风味的咖啡。在杯中放入炼乳，在上面放入盛有细咖啡粉的专用器具。注入适量的热水，4 分钟后一杯飘着醇厚香味的咖啡便完成了。



1 准备一个耐热玻璃杯，放入 40g 炼乳。在上面放置一个盛越南咖啡用的专用器具。2-3 在专用器具中放入 15g 研磨出的细咖啡粉。盖上里面的小盖。4 如图片所示，拧紧螺丝将小盖固定。5 用力拧紧后注入适量热水。6 盖上盖，放置 4 分钟后即完成。





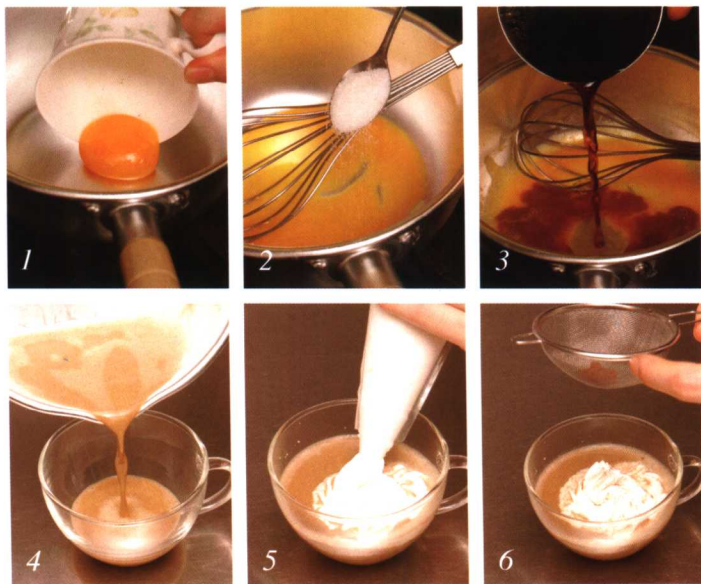


## Café Nordic 北欧咖啡

材料 (一杯)

|        |       |
|--------|-------|
| 欧式混合咖啡 | 130ml |
| 蛋黄     | 1 个   |
| 细砂糖    | 10g   |
| 搅打奶油   | 15g   |
| 可可粉    | 适量    |

北欧咖啡是用蛋黄制作的花式咖啡。放入蛋黄的咖啡具有温暖身体、安眠的功效，在北欧等寒冷地区经常被饮用。如果放入朗姆酒可提高安眠效果。



1-2 在平底锅中放入蛋黄和 10g 细砂糖并混合。3 加入高温烘焙的咖啡（欧式混合咖啡）用微火煮沸。此时请注意不要粘锅。4 倒入耐热玻璃杯中。5 在上面倒入 15g 的搅打奶油。6 用茶叶过滤器在上面撒上可可粉即可。





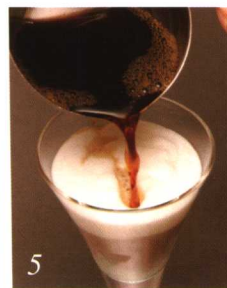
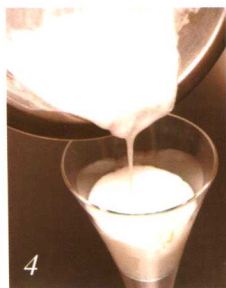
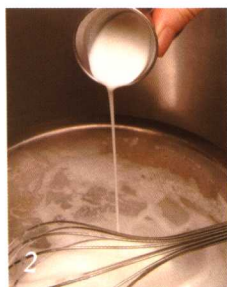


## Café Belgian 比利时咖啡

材料（一杯）

|         |      |
|---------|------|
| 法兰西混合咖啡 | 70ml |
| 蛋清      | 1 个  |
| 鲜奶油     | 20ml |
| 冰激凌     | 1 勺  |

将热咖啡和冰激凌不可思议的组合在一起，饮用时可让您感觉到绝妙的口感。将蛋清搅打成泡沫状，加入鲜奶油制成蛋白酥皮。在杯中放入冰激凌和蛋白酥皮，再倒入咖啡即可。



1 打一个鸡蛋的蛋清放入碗中，搅打至七成蓬松的状态。2 倒入鲜奶油，打泡，制成蛋白酥皮。3 使用 18 号勺向杯中放入冰激凌。4 在冰激凌上放入刚才做好的酥皮蛋白。5 完成后在酥皮蛋白上注入高温烘焙的欧式混合咖啡。

Café con leche

## 牛奶蜂蜜咖啡

材料（一杯）

欧式混合咖啡

80ml

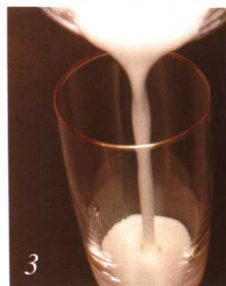
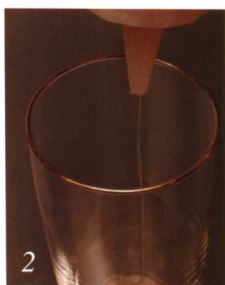
牛奶

80ml

蜂蜜

20g

“leche”在西班牙语中意为牛奶。牛奶蜂蜜咖啡是将咖啡中加入牛奶和蜂蜜制成的。用吸管搅匀，将牛奶和蜂蜜的甘甜与咖啡的苦味混合起来，适合于下午茶时间饮用。



1 在牛奶喷壶中加入热牛奶打出泡沫。2 在耐热玻璃杯中放入 20g 蜂蜜。3 将泡沫牛奶从蜂蜜上注入。4 最后缓缓注入咖啡。蜂蜜、牛奶、咖啡分为四层。一杯外观十分漂亮的饮品便做好了。



Arrange hot coffee Others









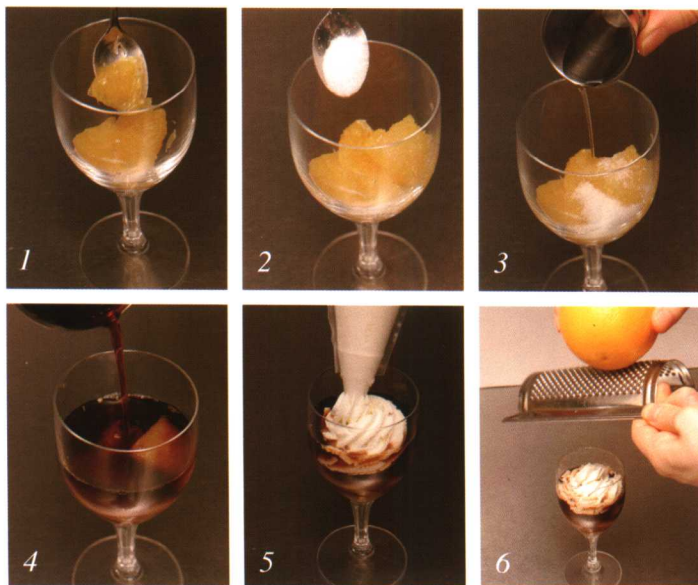
Café Carioca

## 里约热内卢咖啡

材料 (一杯)

|        |       |
|--------|-------|
| 欧式混合咖啡 | 50ml  |
| 搅打奶油   | 20g   |
| 橙子果肉   | 1/4 个 |
| 朗姆酒    | 10ml  |
| 细砂糖    | 10g   |
| 橘皮     | 少许    |

里约热内卢咖啡使用了橙子果肉和朗姆酒，可以品尝到成熟的风味。欧式混合咖啡的苦味与橘皮和砂糖的甜味混合，冲调出一杯富有魅力的饮品。完成后加入橘皮的清香即可。



1 杯中加入 1/4 个橙子果肉。2 加入 10g 的细砂糖。3 注入 10ml 的朗姆酒。这次使用的是一种叫做 BAKARUDEI 的朗姆酒。还有一种叫做 DARK 的黑色混浊朗姆酒。4 杯中注入 50ml 的欧式混合咖啡。5 浇入 20g 搅打奶油。6 加入橘皮。

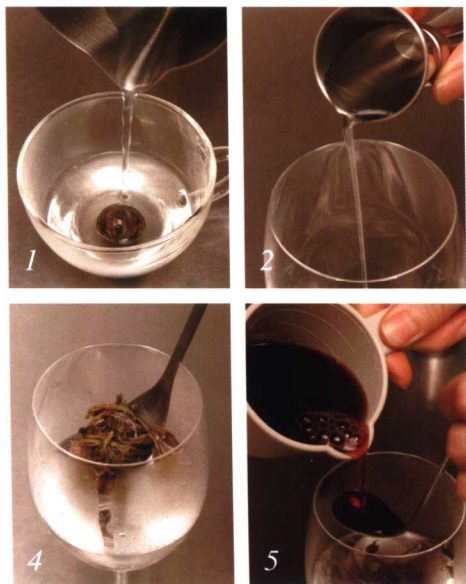
## The flower in water

# 水中花

材料 (一杯)

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Tomutomu 独创混合咖啡 | 100ml |
| 热水              | 70ml  |
| 树胶糖浆            | 30ml  |
| 花茶              | 1 个   |

使用了一种叫做仙桃茉莉花茶的茶叶，这是一种泡开后呈茉莉花形状的花茶。在玻璃杯中注入树胶糖浆和开水，倒入盛有花茶的咖啡，便可以体会到茉莉花茶的魅力。



1 在小碗中放入仙桃茉莉花茶。倒入开水泡开。2 在玻璃杯中注入 30ml 的树胶糖浆。3 从上面注入 70ml 的开水。4 保持花茶泡开的形状将其放入玻璃杯中。5 将中温烘焙的 Tomutomu 独创混合咖啡用调羹缓缓注入杯中。



Arrange hot coffee Mie's original recipe











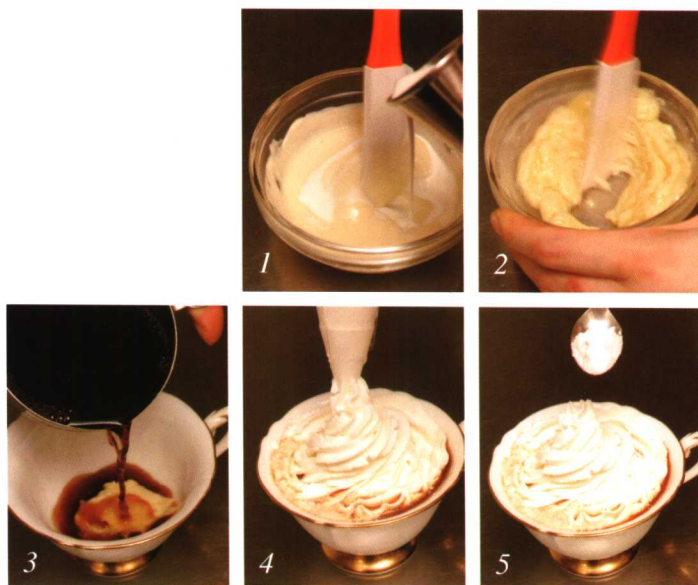
## Perpetual Snow

# 万年雪

材料 (一杯)

|        |       |
|--------|-------|
| 欧式混合咖啡 | 120ml |
| 鲜奶油    | 20ml  |
| 白巧克力   | 50g   |
| 搅打奶油   | 30g   |
| 粉砂糖    | 适量    |

“perpetual snow” 在英语中是万年雪的意思。在这儿是用搅打奶油和白巧克力沙司制成像乞力马扎罗山万年雪般的花式咖啡。巧克力和粉砂糖的甜味使其在女性和儿童当中深受欢迎。



1 制作白巧克力沙司。首先将 50g 白巧克力隔水煮，使之融化。融开后从水中取出。2 放入 20ml 的鲜奶油，搅拌至将要融化的状态。鲜奶油放入杯中前可能会凝固，因此执行该步骤时请注意。3 在杯中放入白巧克力沙司，注入 120ml 的欧式混合咖啡。4 浇上 30g 的搅打奶油。5 撒上粉砂糖。





Café Blanc

# 咖啡布朗

材料（一杯）

|         |       |
|---------|-------|
| 欧式混合咖啡豆 | 10g   |
| 牛奶      | 200ml |
| 细砂糖     | 10g   |

醇厚的咖啡布朗中隐约散发出牛奶的甘甜。制作方法非常简单，极易挑战。制作顺序在 DVD 中有说明，请务必参考。



1 在平底锅中放入 200ml 的牛奶加热。2 加热至牛奶沸腾前，为防止粘锅，请一边轻轻摇动平底锅一边加热。3 待牛奶沸腾后，加入 10g 高温烘焙的、磨至中细状态的咖啡粉。4 用刮刀完全搅拌均匀，1 分钟后便可出锅。5 用茶叶过滤器过滤后倒入耐热玻璃杯中。

Café Chocola

## 巧克力咖啡

材料（一杯）

|         |       |
|---------|-------|
| 欧式混合咖啡豆 | 10g   |
| 牛奶      | 180ml |
| 巧克力沙司   | 20ml  |

可以看作是咖啡布朗的花式版本。制作方法更加简单，只需将咖啡布朗中的牛奶换成巧克力饮料即可。巧克力饮料用牛奶加巧克力沙司混合即可做成。



1 将 180ml 的牛奶和 20ml 的巧克力沙司混合后放入平底锅中。2 巧克力饮料的加热方法与牛奶相同，加热时防止粘锅。3 加入 10g 高温烘焙的、磨至中细状态的咖啡粉。4 与咖啡布朗一样用刮刀搅匀，1 分钟后出锅。5 用茶叶过滤器过滤后倒入耐热玻璃杯中。





Arrange hot coffee Mie's original recipe



## Velvet 天鹅绒

材料（一杯）

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Tomutomu 独创混合咖啡 | 140ml |
| 木槿糖浆            | 10ml  |
| 蜂蜜              | 5ml   |

“velvet”在英语中是天鹅绒的意思，也用来形容口感很好的酒。木槿糖浆是用 100ml 的树胶糖浆加入 10g 的木槿花瓣，腌制 2~3 日而成的。



1 在玻璃杯中加入 5ml 蜂蜜。2 加入 10ml 的木槿糖浆。3 注入 140ml 的中温烘焙咖啡。

*Arrangement*

# ICED COFFEE

花式冰咖啡

盛夏时节，一杯美味的冰咖啡会使下午茶时间变得更加缤纷多彩。冰咖啡特有的清凉感与漂浮于其上的冰块的色彩相互和谐，为炎热的夏日带来一丝的凉爽。请以本书所介绍的制作方法为基础，根据自己的喜好调整材料和甜度，摸索出更加美味的咖啡。





1 在玻璃杯中加入 4~5 个冰块，注入 75ml 的冰咖啡。2-3 注入 75ml 的泡沫牛奶。

## Iced Café au lait 冰牛奶咖啡

材料（一杯）

冰咖啡 75ml

泡沫牛奶 75ml

冰牛奶咖啡的制作方法很简单，即使在自家也能制作。本做法稍有改动，加入了装饰用的沙司，您可以挑战自创的做法。





## Iced Einspinner 冰马车夫

材料（一杯）

冰咖啡 130ml

搅打奶油 30g

冰马车夫的别名是“维也纳咖啡”，称呼起来会有种亲切感。也可根据自己的喜好加入糖浆或装饰用的沙司，做出自己独创的口味。



1 在杯中放入冰块，加入 130ml 的冰咖啡。2 将 30g 的搅打奶油呈螺旋状浇在上面。

## Iced Mocha Java

# 爪哇摩卡冰咖啡

材料 (一杯)

冰咖啡

120ml

搅打奶油

30g

巧克力沙司

30ml

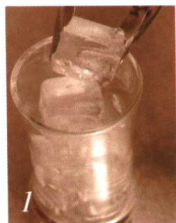
爪哇位于印度尼西亚，盛产可可。爪哇摩卡冰咖啡是将玻璃杯的内侧浇上咖啡沙司，注入冰咖啡，然后在上面积上搅打奶油即可。由于人的舌头对冰咖啡的感觉比较迟钝，因此加入巧克力沙司可以提味。



1 在玻璃杯内侧浇上 30ml 的巧克力沙司。2 用镊子夹入 4~5 块冰块。3 缓缓注入 120ml 的冰咖啡，将巧克力沙司融化。4 在咖啡上浇上 30g 的搅打奶油。5 完成后用巧克力沙司在上面画上格子。

Arrange Iced coffee Basic recipe





1 在玻璃杯中放入 4~5 个冰块。2 注入 130ml 的冰咖啡。3 加上冰激凌和鲜奶油。

## Coffee Float 冰激凌咖啡

材料 (一杯)

|     |       |
|-----|-------|
| 冰咖啡 | 130ml |
| 冰激凌 | 1 勺   |
| 鲜奶油 | 5ml   |

使用了冰咖啡并具有极高的人气。制作方法非常简单，完成后加上少许鲜奶油便可产生醇厚的味道。



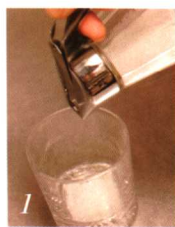


## Café Kahlúa 利口酒咖啡

材料（一杯）

|       |       |
|-------|-------|
| 冰咖啡   | 100ml |
| 咖啡利口酒 | 20ml  |
| 粗糖    | 10g   |
| 鲜奶油   | 20ml  |

“kahlúa”在阿拉伯语中意为“咖啡”，是一种有咖啡味道的甜味利口酒。将冰咖啡与咖啡利口酒、鲜奶油等混合，可以品尝到成熟风格的味道。



1 在玻璃杯中放入10g粗砂糖。2 放入20ml利口酒。3 放入100ml的冰咖啡，加入鲜奶油即可。





## Iced Soy au lait 冰豆奶咖啡

材料 (一杯)

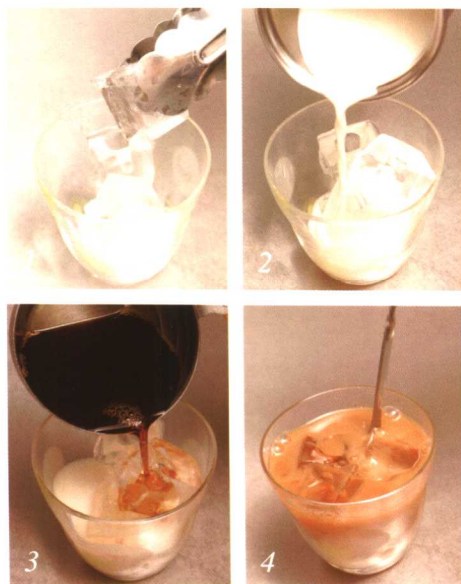
冰咖啡

70ml

豆奶

70ml

冰豆奶咖啡是豆奶咖啡的冰咖啡版。也可加入香子兰和可可粉等的香味糖浆。豆奶是人气很高的健康食品，在此要特别向对牛奶过敏的朋友推荐。豆奶有丰富的矿物质，最适合减肥时食用。



1 向玻璃杯中放入 3~4 个冰块。2 从上面注入 70ml 的豆奶。如欲加入香味糖浆可在此时加入并混合。3 注入与豆奶等量的冰咖啡 70ml。4 完成后充分搅匀。也可加入树胶糖浆。



Iced Café au lait with powered Greentea

## 冰抹茶牛奶咖啡

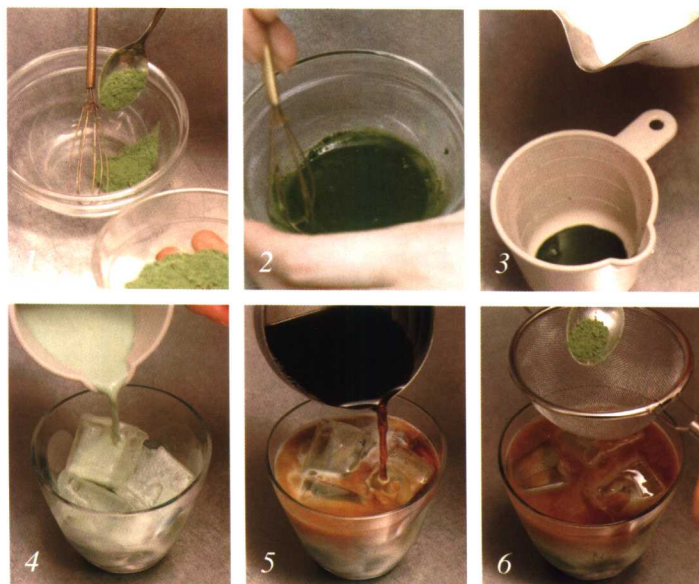
材料 (一杯)

冰咖啡 70ml

牛奶 70ml

抹茶 5g

虽然是咖啡，但还是拥有很高的人气。在牛奶咖啡中加入抹茶粉，便可享受清爽的香味。据说抹茶除了对癌症有抑制效果，还会在体内产生抗菌效果，另外，其丰富的维生素 C 对美容也有不错的功效。



1 在小碗中放入 3g 的抹茶。2 在小碗中倒入少量开水泡开。3 抹茶溶开后倒入计量器中，加入牛奶使总量达到 70ml。4 在玻璃杯中放入 3~4 块冰块，倒入之前做好的牛奶。5 从上面倒入 70ml 的冰咖啡。6 完成后用茶叶过滤器将多余的抹茶撒在上面。



Arrange Iced coffee Café au lait B&B







## Iced Café au lait with strawberry 草莓牛奶咖啡

材料（一杯）

冰咖啡

60ml

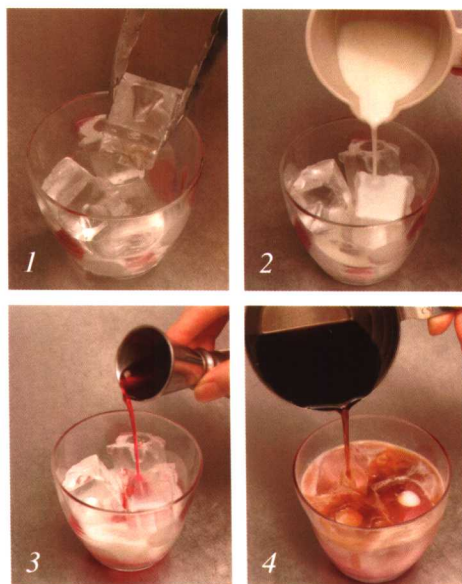
牛奶

60ml

草莓糖浆

20ml

使用草莓糖浆，制作方法与牛奶咖啡相同，可以体会到全新的感觉。制作方法非常简单，请您一定要尝试一下。既可以使用果肉，也可以使用草莓糖浆。



1 在玻璃杯中放入 3~4 个冰块。2 从上面注入 60ml 的牛奶。3 在牛奶上注入草莓糖浆。请缓慢注入，使糖浆流到杯子底。4 最后注入 60ml 冰咖啡。饮用时再搅匀。

Rockice au lait

# 冰山牛奶咖啡

材料 (一杯)

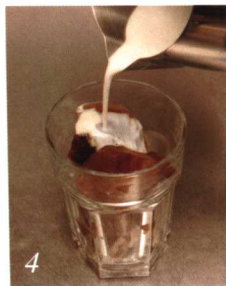
咖啡冰

牛奶

150g

适量

冰山牛奶咖啡是将冰咖啡冻成冰块后注入牛奶的花式咖啡。冰咖啡最好稍浓一些。注入牛奶后一边将冰融化一边品尝。可依照个人的喜好加入树胶糖浆。



1 请在冰箱专用的盒子中放入浓的冰咖啡。放入冷冻室冷冻。2 将冻好的冰咖啡放入碗中。然后使用凿冰用的锤子捣碎。3 在玻璃杯中放入 150g 的咖啡冰。4 从上面注入适量牛奶。等冰稍融化后再饮用。



Arrange Iced coffee au lait BASE









## Frozen Café 冰冻咖啡

材料 (一杯)

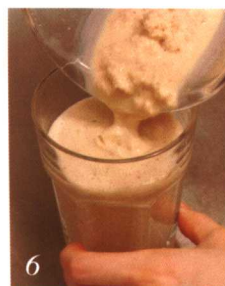
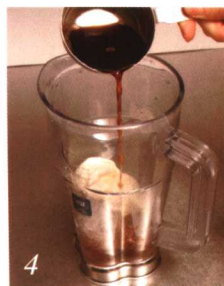
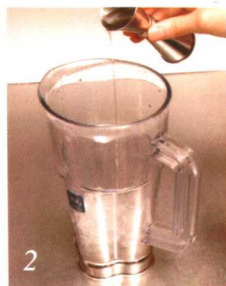
欧式混合咖啡 70ml

碎冰 140g

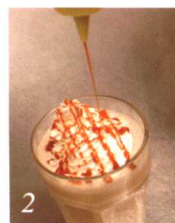
冰激凌 2 勺

树胶糖浆 30ml

可以享受顺滑口感。可以以此方法为基础进行改进。制作时只需将冰咖啡与碎冰、冰激凌与树胶糖浆混合起来即可。



1 在搅拌机的混合器中加入 140g 的碎冰。2 在其上加入 30ml 的树胶糖浆。3 用 18 号匙放入两匙冰激凌。此步骤可加入香子兰等改变冰激凌的味道。4 注入 70ml 高度烘焙的咖啡。5 打开搅拌机的开关。6 留有少许碎冰。然后倒入玻璃杯中。



1 制作冰冻咖啡（参考104~105页），浇上30g搅打奶油。2 浇上焦糖糖浆。

## Frozen Café with Caramel 焦糖冰咖啡

材料（一杯）

|        |       |
|--------|-------|
| 欧式混合咖啡 | 100ml |
| 碎冰     | 140g  |
| 冰激凌    | 2勺    |
| 树胶糖浆   | 30ml  |
| 搅打奶油   | 30g   |
| 焦糖糖浆   | 15ml  |

将冰冻咖啡稍加改变后即是焦糖冰咖啡。在冰冻咖啡上浇上搅打奶油，再加上焦糖糖浆即可。





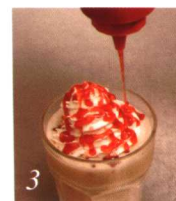
## Frozen Café with Strawberry

# 草莓冰冻咖啡

材料 (一杯)

|        |       |
|--------|-------|
| 欧式混合咖啡 | 100ml |
| 碎冰     | 140g  |
| 冰激凌    | 2 匙   |
| 树胶糖浆   | 30g   |
| 搅打奶油   | 30g   |
| 草莓糖浆   | 15ml  |

草莓冰冻咖啡是一款散发着水果风味的冰冻饮料。只需改变调味糖浆，便可冲调出完全不同的氛围和味道。



1-2 制作冰冻咖啡 (参考 104~105 页)，浇上 30g 搅打奶油。3 在上面浇上草莓糖浆。



## Milky Café

# 奶味咖啡

材料 (一杯)

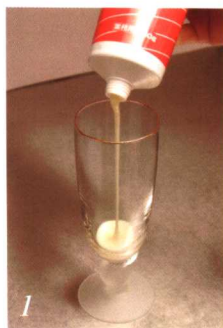
冰咖啡

100ml

炼乳

40g

奶味咖啡是在冰咖啡中加入炼乳制成的。炼乳的甘醇与咖啡的苦味相结合，可以享受到简单的芳醇。炼乳含有丰富的乳酸菌，对调整肠胃功能有很好的功效。不喜欢甜味的朋友可以尝试无糖炼乳。可以以此款奶味咖啡为基础，制作出更多的花式饮品。



1 在高脚玻璃杯中放入 40g 的炼乳。炼乳的量可以根据自己的喜好调整。2 放入 4~5 个冰块。3 在上面注入 100ml 高温烘焙的冰咖啡。加入咖啡前可倒入香味糖浆，做出自己独创的咖啡。

A tall, clear glass filled with a dark, rich coffee. A large, clear ice cube is partially submerged near the top, with a small splash of liquid visible around it. The glass is set against a warm, reddish-brown background. The lighting is soft, highlighting the rim of the glass and the texture of the liquid.

Arrange Iced coffee Condensed milk BASE







# Milky Café with Strawberry

## 草莓奶味咖啡

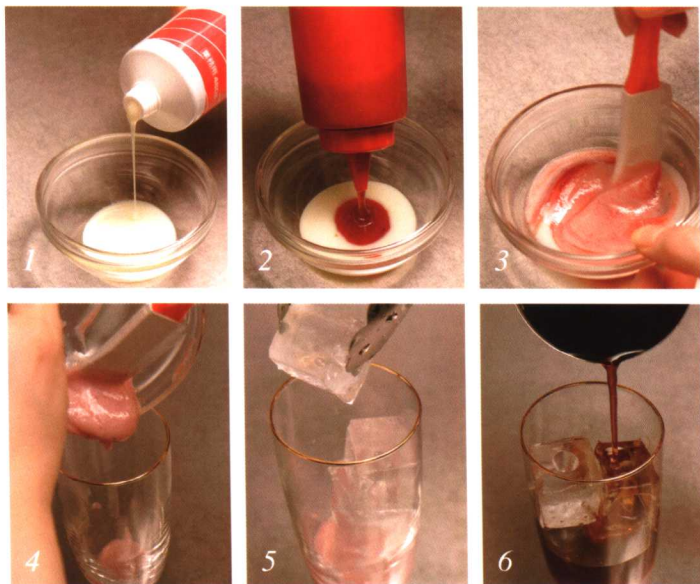
材料 (一杯)

冰咖啡 100ml

炼乳 20g

草莓沙司 20ml

在炼乳中加入草莓沙司，便可冲调出甜美的草莓奶味咖啡。制作方法非常简单，炼乳与草莓沙司混合后放入杯中即可。也可以尝试其他各种沙司哦！



1 在小碗中放入 20g 炼乳。2 加入 20ml 草莓沙司。3 用刮刀充分搅匀。4 在高脚玻璃杯中倒入之前调好的沙司。5 加入 4~5 个冰块。6 最后注入 100ml 的意大利混合冰咖啡。



# Milky Café with Chocola

## 奶味巧克力咖啡

材料 (一杯)

冰咖啡 100ml

炼乳 20g

巧克力沙司 20ml

这款奶味巧克力咖啡是奶味咖啡加入调味炼乳改做的一种饮品。在炼乳中加入巧克力沙司，透出一种成熟的甜味。喜欢甜味的朋友可加入树胶糖浆或冰激凌。



1 在小碗中放入 20g 炼乳，再加入 20ml 巧克力沙司。2 用刮刀充分搅匀。3 把之前调好的沙司倒入玻璃杯中。4 在玻璃杯中放入 4~5 个冰块。5 最后在玻璃杯中注入 100ml 的意大利混合冰咖啡便可完成。

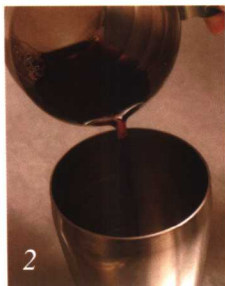
Alexander

# 亚历山大大帝

材料（一杯）

|         |      |
|---------|------|
| 意大利混合咖啡 | 50ml |
| 鲜奶油     | 10g  |
| 细砂糖     | 10g  |
| 白兰地     | 10ml |
| 可可利口酒   | 10ml |

亚历山大大帝是使用可可利口酒和白兰地制作的一款萦绕着成熟氛围的饮品。完成后注入鸡尾酒杯中，从外观看上去有一种在酒吧品酒的感觉。是很有人气的亚历山大大帝鸡尾酒的咖啡版。



1 在调酒器中放入10g的细砂糖。2 注入50ml的意大利混合咖啡。3 用调酒棒充分混合。4 倒入鲜奶油、白兰地、可可利口酒各10ml。5 调酒器中放入冰。6 调酒，使之充分混合。此时请注意不要过度晃动调酒器。冷却，使酒精味挥发。



Arrange Iced coffee Others

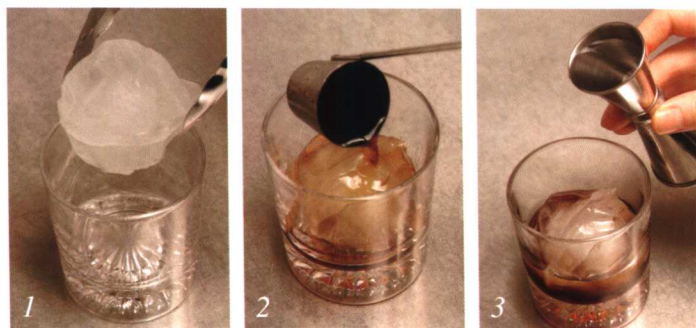


## Grog of coffee liquor 加水咖啡酒

材料 (一杯)

|     |      |
|-----|------|
| 咖啡酒 | 30ml |
| 水   | 30ml |
| 冰块  | 1 个  |

加水咖啡酒是在平底玻璃杯中兑入等量的水制成的饮品。咖啡酒的制作方法是在保存梅酒用的瓶中加入法蘭西烘焙咖啡豆 250g、35° 白酒 1,800ml、1kg 白砂糖或上等白糖。一个月后液体变成茶褐色，去掉咖啡豆，再保存三个月便可饮用。咖啡酒中也可兑牛奶或加入冰激凌等饮用。



1 在平底玻璃杯中放入冻成球状的冰块。2 注入 30ml 的咖啡酒。咖啡酒的制作方法请参考上文。3 加入 30ml 的水便可完成。咖啡酒的浓度可根据个人喜好调整。

Arrange Iced coffee Others









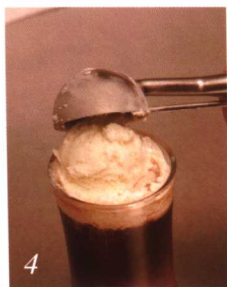
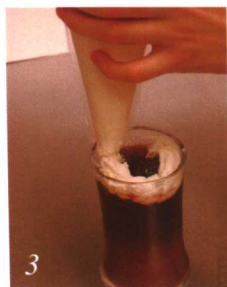
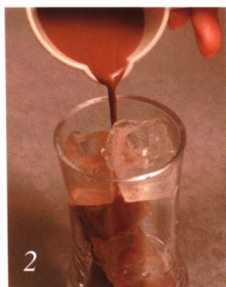
## Café Mocha Frostry

# 摩卡冰咖啡

材料（一杯）

|         |      |
|---------|------|
| 意大利混合咖啡 | 60ml |
| 冰激凌     | 1 匙  |
| 搅打奶油    | 10g  |
| 巧克力饮料   | 60ml |

摩卡冰咖啡有类似于冻糕的甜点感觉。由于使用了冰激凌、巧克力饮料和搅打奶油，所以深受女性和儿童的喜爱。制作时只需将冰激凌，咖啡稍加改动即可。



1 在高玻璃杯中加入 4~5 块冰。2 加入 60ml 的巧克力饮料。3 加入 60ml 的意大利混合冰咖啡，沿杯口浇上 10g 的搅打奶油。4 完成后用 18 号匙放上冰激凌即可完成。

# Coffee Jelly with Bitten

## 盐卤果冻咖啡

材料 (一杯)

|        |       |
|--------|-------|
| 欧式混合咖啡 | 200ml |
| 明胶     | 10g   |
| 水      | 30ml  |
| 盐卤     | 5ml   |
| 树胶糖浆   | 60ml  |
| 枸杞     | 少许    |
| 鲜奶油    | 10ml  |

咖啡有燃烧脂肪的作用，盐卤有吸收胶原质的作用。明胶的主要成分胶原蛋白对美容有很好的功效。另外咖啡有降低血糖的作用，因此适合作为饭后甜点食用。



1 在 30ml 的水中加入 10g 的明胶充分浸泡。2 在明胶中加入 200ml 高温烘焙的欧式混合咖啡。3 加入 5ml 的卤盐 and 60ml 的树胶糖浆。再加入冰咖啡使总体容量达到 600ml。放入冷冻室完全冷冻。4 冷冻后明胶凝固，用调羹放到玻璃杯中。5 浇上鲜奶油。6 最后用枸杞装饰。









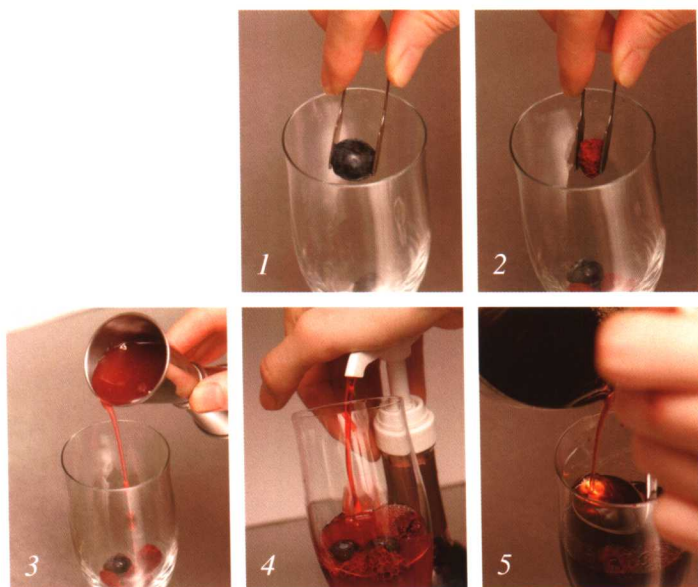


## Very Belly 浆果咖啡

材料 (一杯)

|         |      |
|---------|------|
| 中度烘焙冰咖啡 | 80ml |
| 越橘汁     | 40ml |
| 蓝莓      | 3 个  |
| 木莓      | 3 个  |
| 蓝莓糖浆    | 5ml  |
| 木莓糖浆    | 5ml  |

浆果咖啡是一款因使用了木莓、蓝莓、越橘三种浆果而得名的饮品。放入了木莓果和蓝莓果，将三种口味的糖浆和冰咖啡混合，便可品尝到美味的浆果咖啡。



1 在玻璃杯中放入 2~3 个蓝莓。2 再放入 2~3 个木莓。3 注入 40ml 的越橘汁。4 分别加入 5ml 的蓝莓糖浆和木莓糖浆。用量可根据自己口味调整。5 使用调羹缓缓注入中温烘焙的 Tamutomu 独创混合冰咖啡。



Azzurro

# 青色咖啡

材料 (一杯)

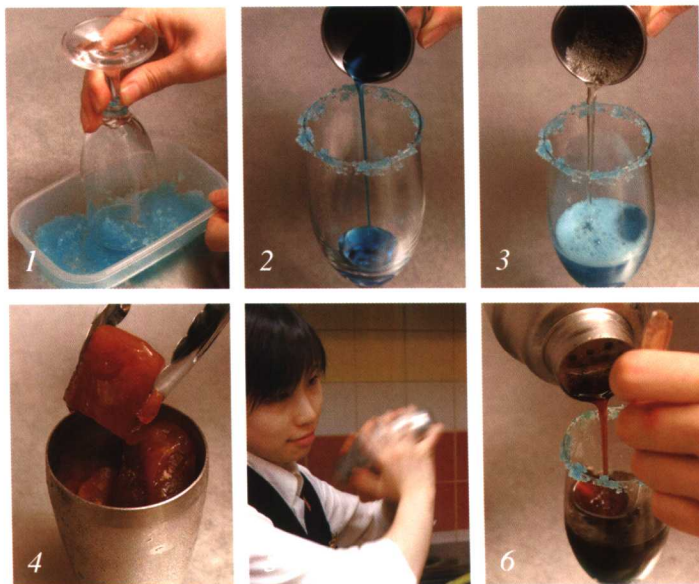
欧式混合咖啡 50ml

干姜水 50ml

蓝色糖浆 20g

盐 少许

“azzurro”在意大利语中是蓝色的意思。是一款象征意大利蓝色海洋的花式饮品。这是在 2005 年举行的咖啡师大赛上获奖的作品。它不可思议的将干姜水、蓝色糖浆、高度烘焙咖啡组合在一起调制而成。



1 将西西里产的海水盐加入蓝色糖浆中，将其抹在杯口处。2 在玻璃杯中注入 15ml 的蓝色糖浆。3 再注入 50ml 的干姜水。4 调酒杯中放入咖啡冰和 50ml 高度烘焙的欧式混合咖啡并调制。调制可以迅速冷却的状态。5-6 将咖啡与糖浆分两层缓缓注入。

Ramcoke

# 朗姆碳酸咖啡

材料 (一杯)

冰咖啡 700ml

树胶糖浆 140ml

苏打水瓶 · 碳酸气

朗姆酒 45ml

这是一款有可乐味的咖啡，使用咖啡和朗姆酒制成。使用的朗姆酒是透明的，也可以用黑朗姆酒。加入酒使味道更特别。

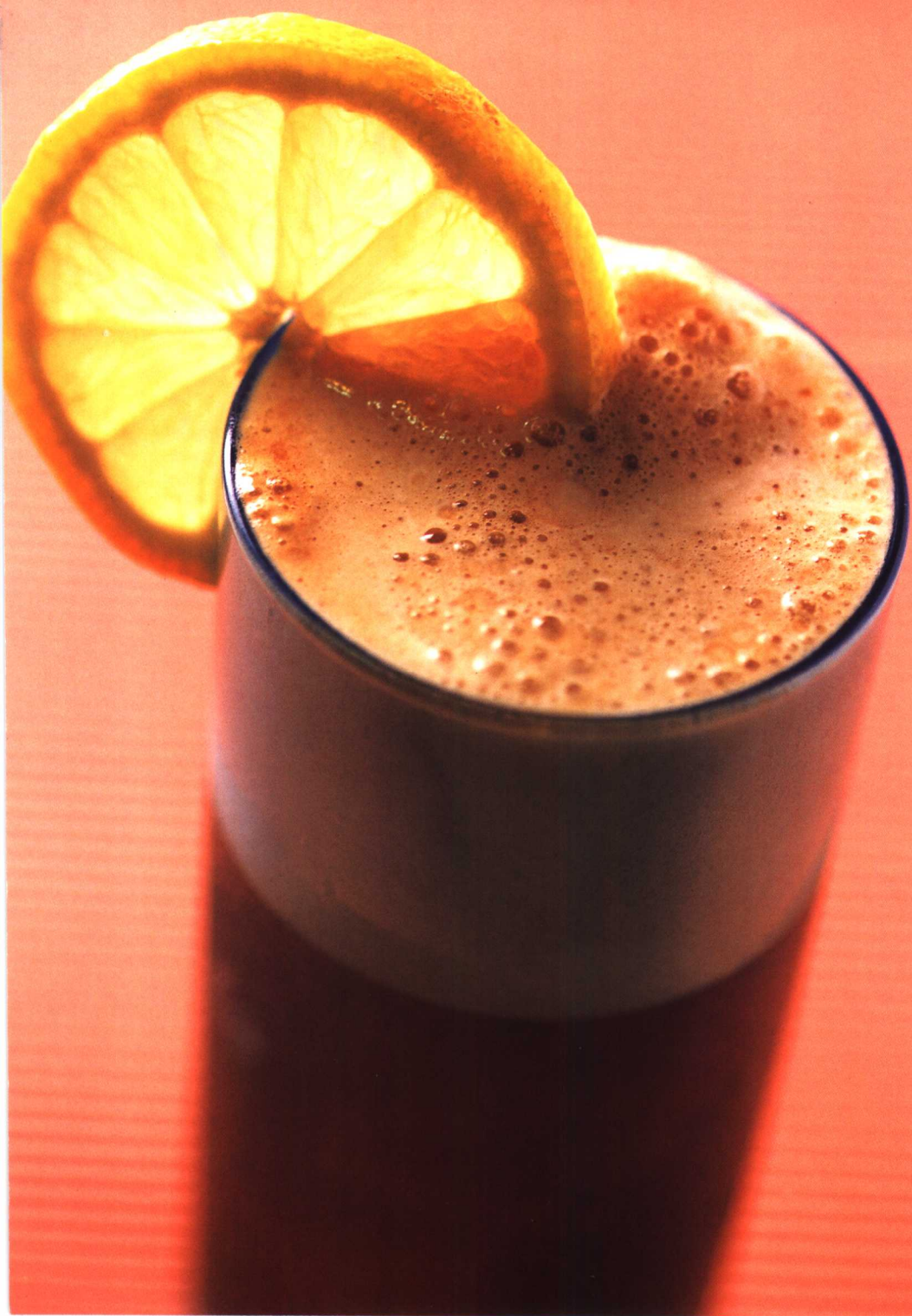


1 这次使用的是百加得朗姆酒。2 在苏打水瓶中倒入 700ml 的冰咖啡。3 再加入 140ml 的树胶糖浆。4 利用手柄将其搅匀。5 在高玻璃杯中放入 4~5 个冰块。先注入 45ml 的朗姆酒。6 再注入适量冷却后的碳酸咖啡。可以用橙子切片装饰。



Arrange iced coffee Mie's original recipe







Sparkinglemon

# 闪电柠檬咖啡

材料 (一杯)

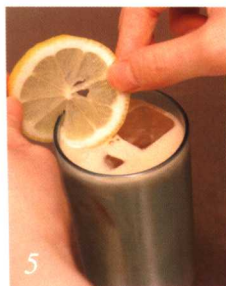
冰咖啡 700ml

树胶糖浆 140ml

苏打水瓶 · 碳酸气

柠檬汁 1/2 个柠檬的量

闪电柠檬咖啡是使用闪电咖啡和柠檬汁做成的饮品。  
闪电咖啡的制作方法是在苏打水瓶中加入 700ml 的冰咖啡和 140ml 的树胶糖浆，再加入碳酸气体摇匀后冷却两小时以上即可。



1 榨 1/2 个柠檬的汁。2 在高玻璃杯中放入 4~5 块冰块。3 将刚榨好的柠檬汁倒入杯中。4 倒入适量冷却后的闪电咖啡。苏打水瓶需使用气嘴来混入碳酸气。5 玻璃杯口放上柠檬片作装饰即可完成。



## Soreil 阳光咖啡

材料（一杯）

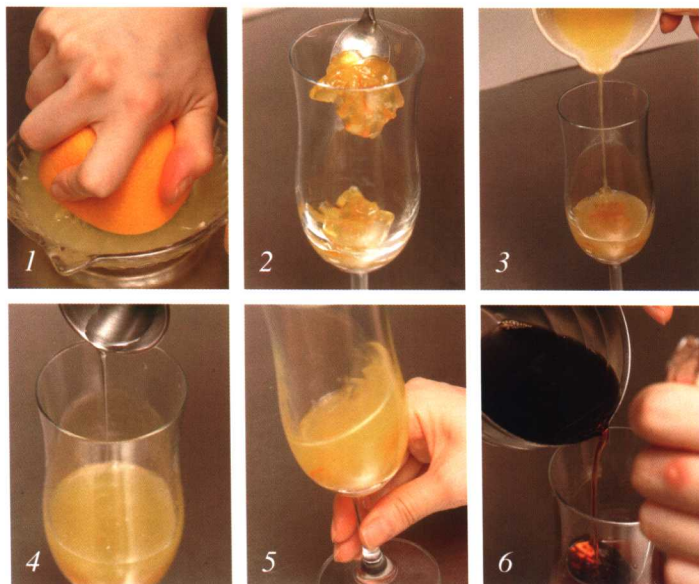
冰咖啡 80ml

橙汁 1/2 个橙子

酸果酱 10g

树胶糖浆 10ml

“soreil”在法语中是太阳的意思。这款饮品使用了在阳光的沐浴下生长的甜橙。在玻璃杯中放入酸果酱、树胶糖浆和冰咖啡，是一款制作简单的美味饮品。



1 使用 1/2 个橙子榨汁。2 用调羹放入 10g 的酸果酱。3 注入橙汁。4 注入 10ml 的树胶糖浆。5 摇动杯子使其充分混合，也可用调酒棒搅匀。6 沿杯壁边缘缓缓注入 80ml 的意式混合冰咖啡。使其与橙汁分为两层。



Arrange Iced coffee . Mie's original recipe





Cool Velvet

## 清爽天鹅绒

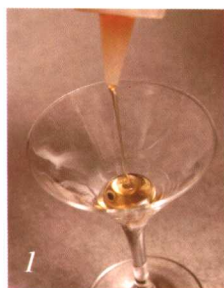
材料 (一杯)

欧式混合咖啡 80ml

木槿糖浆 10ml

蜂蜜 10ml

清爽天鹅绒是使用木槿糖浆制作的花式饮品。木槿糖浆是在 100ml 的树胶糖浆中加入 10g 的木槿花瓣腌制 2~3 天而成。迅速冷却蜂蜜和木槿糖浆，再注入高温烘焙的咖啡中即可。



1 在鸡尾酒杯中放入 10ml 的蜂蜜。2 在调酒杯中放入适量的咖啡冰。咖啡冰的制作方法是将浓的冰咖啡放入冷冻室冷冻即可。3 加入 10ml 木槿糖浆。4 再注入 80ml 的高温烘焙意大利混合咖啡。5 调成可以迅速冷却的状态。6 倒入鸡尾酒杯即可。



1 将羊羹做成梅子的形状贴在杯中，放入冰块。倒入 50ml 的梅汁。2 注入 50ml 的冰咖啡。3 用梅子装饰即可。

## Spring of the Kairaku-en 偕乐园之春

材料（一杯）

冰咖啡 50ml

梅汁（或梅酒） 50ml

梅子・冰块 各 1 个

羊羹 适量

此款饮品象征了我所在城市茨城的梅子季。用羊羹模仿梅子贴在杯中，加入梅酒或梅汁和冰咖啡，营造出春天的氛围。



# *Arrangement*

# HOT ESPRESSO

## 热花式浓缩咖啡

直接饮用浓咖啡时，正宗的饮法是加入充足的砂糖。浓咖啡与一般咖啡相比，口感和味道更醇厚，非常适合做花式饮品。下面还会为大家介绍经典的牛奶咖啡和制作印章图案的方法，以及添加黑糖和豆奶的制作法。让我们一起来体会浓缩咖啡的乐趣吧。





1 提取浓咖啡。2 制作喷雾牛奶。3 在杯中缓缓注入喷雾牛奶。

## Café Latte 牛奶咖啡

材料（一杯）

|      |       |
|------|-------|
| 浓咖啡  | 30ml  |
| 喷雾牛奶 | 150ml |

牛奶咖啡使用了浓咖啡，将其称作花式饮品的代名词也不为过。做法简单，在浓咖啡中加入牛奶即可。“latte”在意大利语中是牛奶的意思。



## Café Mamlhiato 印章咖啡

材料（一杯）

浓咖啡 30ml

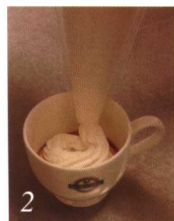
喷雾牛奶 30ml

“mamlhiato”在意大利语中意为印章。将提取出的浓咖啡倒入杯中，加入 20~30ml 的喷雾牛奶即可。也就是用牛奶在浓咖啡上盖上印章的意思。



1 提取出浓咖啡，倒入杯中。  
2 用浓缩咖啡机的蒸汽制作 20~30ml 的喷雾牛奶，并注入杯中央。好像浓咖啡中飘浮着白色的印章。





1 在杯中盛入提取出的浓咖啡。2 在咖啡上浇上搅打奶油即可。

## Café con Panna 奶油咖啡

材料（一杯）

浓咖啡

30ml

搅打奶油

30g

在浓咖啡上浇入搅打奶油，具有甜点的感觉。一般来说，搅打奶油要和抑制甜味的东西搭配使用。完成后可在上面撒上可可粉。





Cappuccino

# 卡布奇诺

材料 (一杯)

浓咖啡 30ml

喷雾牛奶 110ml

与牛奶咖啡一样有名的花式浓咖啡卡布奇诺。在浓咖啡中充分加入调和了泡沫和牛奶的喷雾牛奶，一杯意大利早餐必备的卡布奇诺便做好了。



1 杯中盛入提取出的浓咖啡。  
2 注入充足的用蒸汽打泡的喷雾牛奶。



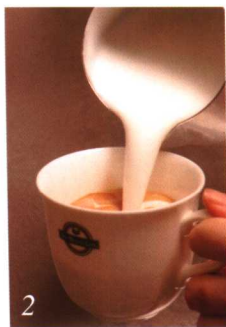


## Caramel Macchiato 焦糖印章咖啡

材料 (一杯)

|      |       |
|------|-------|
| 浓咖啡  | 30ml  |
| 牛奶   | 150ml |
| 焦糖沙司 | 10ml  |

西雅图系花式浓咖啡中最有人气的要数焦糖印章咖啡了。浓咖啡（欧式混合咖啡）中加入调和了泡沫和牛奶的喷雾牛奶，完成后用充足的焦糖沙司画上格子即可。



1 杯中盛入提取出的浓咖啡。用浓咖啡机的蒸汽制作喷雾牛奶。2 充分混合泡沫和牛奶后将其注入浓咖啡中。3 完成后用焦糖沙司画上格子便可。



1 杯中盛入提取出的浓咖啡。加入 150ml 的喷雾牛奶。2、3 加入 10ml 的香子兰糖浆。

*Vanilla Latte*

## 香子兰牛奶咖啡

材料（一杯）

|       |       |
|-------|-------|
| 浓咖啡   | 30ml  |
| 喷雾牛奶  | 150ml |
| 香子兰糖浆 | 10ml  |

香子兰牛奶咖啡为您带来不一样的感觉。在杯中注入浓咖啡和喷雾牛奶，加上香甜的香子兰糖浆即可。





Raspberry Latte

# 木莓牛奶咖啡

材料 (一杯)

浓咖啡 30ml

喷雾牛奶 150ml

木莓糖浆 10ml

木莓牛奶咖啡是在牛奶咖啡中加入木莓糖浆制成。牛奶的甜味与木莓的酸甜绝妙的混合在一起，可以根据自己的喜好加入木莓果。



1-2 将浓咖啡中加入喷雾牛奶做成牛奶咖啡，从上面注入木莓糖浆即可。



提取出浓咖啡，注入喷雾牛奶做成牛奶咖啡，最后加入蓝莓糖浆。

*Blueberry Latte*

## 蓝莓牛奶咖啡

材料（一杯）

|      |       |
|------|-------|
| 浓咖啡  | 30ml  |
| 喷雾牛奶 | 150ml |
| 蓝莓糖浆 | 10ml  |

咖啡牛奶中加入蓝莓糖浆制成的花式饮品。也可在浓咖啡中溶入蓝莓果酱，再注入牛奶即可。可根据自己的喜好加入蓝莓果。

Coconut Latte

# 椰子牛奶咖啡

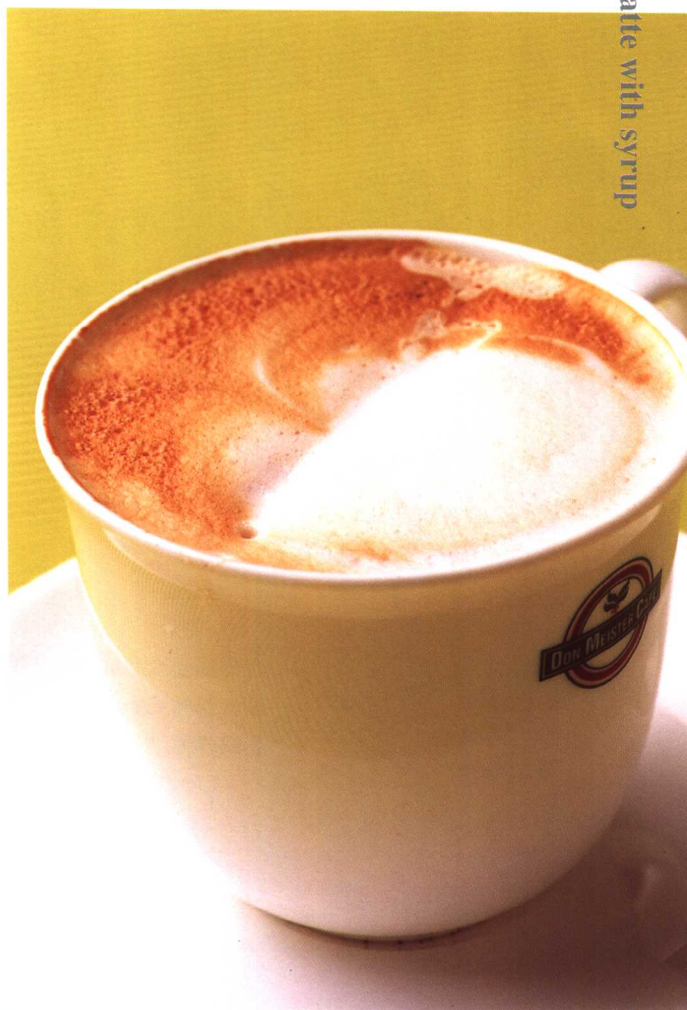
材料（一杯）

|      |       |
|------|-------|
| 浓咖啡  | 30ml  |
| 喷雾牛奶 | 150ml |
| 椰子糖浆 | 10ml  |

人气很高的牛奶咖啡中加入椰子糖浆增添甜味。是一款经典的咖啡，特别在女性当中拥有很高的人气。可以尽情地享受椰子的香味。



杯中盛入提取出的浓咖啡，加入牛奶和椰子糖浆即可。



Arrange hot espresso Café latte with syrup



1-2 制作牛奶咖啡，加入榛子糖浆。也可用豆奶取代牛奶制作。

Hazelnut Latte

## 榛子牛奶咖啡

材料（一杯）

|      |       |
|------|-------|
| 浓缩咖啡 | 30ml  |
| 喷雾牛奶 | 150ml |
| 榛子糖浆 | 10ml  |

世界深受欢迎的咖啡牛奶中加入香味糖浆便产生了一款全新感觉的饮品。榛子糖浆味道甜美。牛奶也可用豆奶取代。



Sakura Latte

# 樱花牛奶咖啡

材料（一杯）

|      |       |
|------|-------|
| 浓咖啡  | 30ml  |
| 喷雾牛奶 | 150ml |
| 樱花糖浆 | 10ml  |

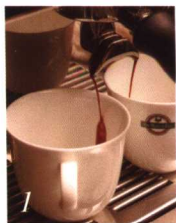
樱花牛奶咖啡是一款日本风味的花式饮品。制作方法很简单，只需在牛奶咖啡中加入樱花糖浆即可。可以感觉到甜味与樱花叶的香味。



浓咖啡中注入 150ml 的牛奶。上面加入樱花糖浆便可。



Arrange hot espresso Café latte with syrup



1 杯中盛入提取出的浓咖啡。2 注入 150ml 的喷雾牛奶。3 用枫树糖浆画上格子即可。

Maple Macchiato

## 枫树印章咖啡

材料（一杯）

|      |       |
|------|-------|
| 浓咖啡  | 30ml  |
| 喷雾牛奶 | 150ml |
| 枫树糖浆 | 10ml  |

以牛奶咖啡为基础加入枫树糖浆即可。可加入自己喜欢的调味沙司，做出自己独创的印章咖啡。

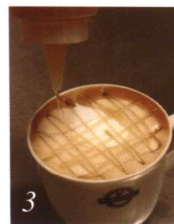
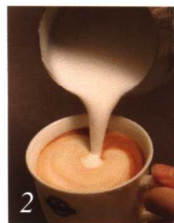


## Honey Macchiato 蜂蜜印章咖啡

材料（一杯）

|      |       |
|------|-------|
| 浓咖啡  | 30ml  |
| 喷雾牛奶 | 150ml |
| 蜂蜜   | 10ml  |

这款咖啡是以焦糖印章咖啡为基础，将调味沙司换成蜂蜜制作的花式饮品。浓缩咖啡的苦味、牛奶醇厚的味道及蜂蜜浓浓的甜味在口中融化。



1-2 将调和了泡沫和牛奶的喷雾牛奶注入浓咖啡中。3 用蜂蜜画上格子即可。





先在提取出的浓咖啡中注入牛奶，变成卡布奇诺，然后撒上可可粉即可完成。

*Cappuccino con Cacao*

## 卡布奇诺可可咖啡

材料（一杯）

|      |       |
|------|-------|
| 浓咖啡  | 30ml  |
| 喷雾牛奶 | 110ml |
| 可可粉  | 少许    |

以卡布奇诺为基础，加入配品后制成的饮品，可以品尝到别样的味道。在普通的卡布奇诺上加上可可粉便可做成上等的可可咖啡。





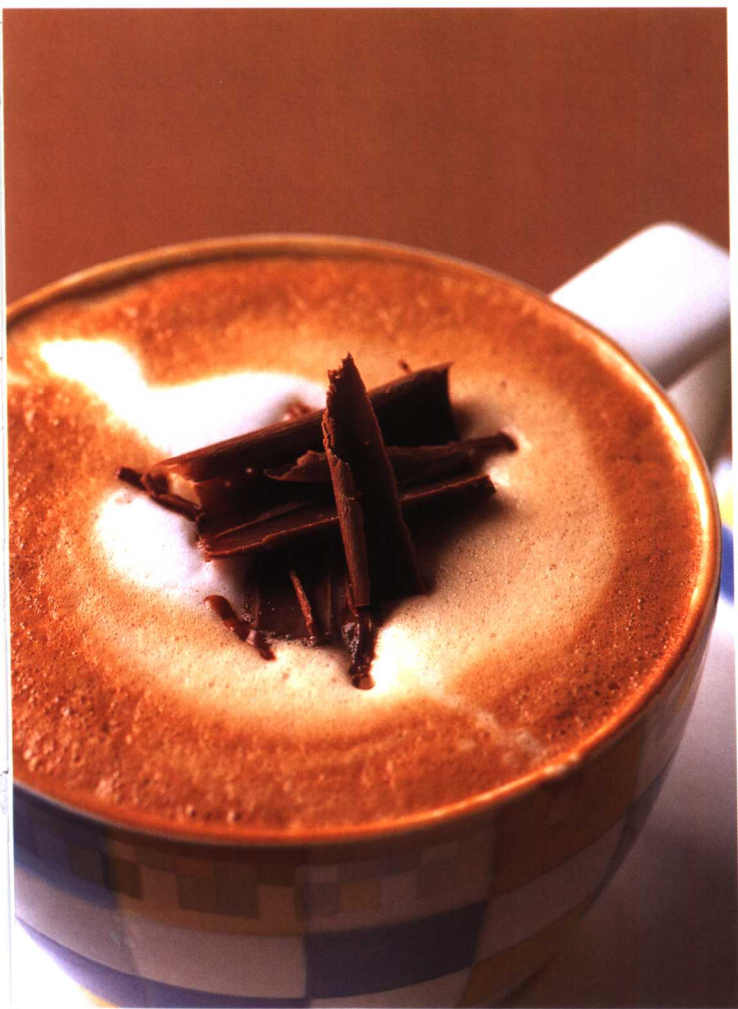
Cappuccino con Chocola

# 卡布奇诺巧克力咖啡

材料 (一杯)

|      |       |
|------|-------|
| 浓咖啡  | 30ml  |
| 喷雾牛奶 | 110ml |
| 巧克力刨 | 适量    |

在卡布奇诺中加入巧克力刨即成一杯上等的花式饮品。对于巧克力可以选择自己喜欢的口味，也可以将多种混合起来。



1-2 提取出浓咖啡，加入牛奶，做成卡布奇诺。3 完成后加上巧克力刨即可。



1 在杯中放入提取出的浓缩咖啡。2 将泡沫和牛奶融合。3 撒上肉桂粉。

## Cappuccino con Cinnamon

# 肉桂卡布奇诺

材料 (一杯)

浓咖啡 30ml

喷雾牛奶 110ml

肉桂粉 适量

在使用了大量牛奶的卡布奇诺上撒上肉桂粉，营造出成熟的气氛，带给我们别样的享受。也可以加上肉桂枝。



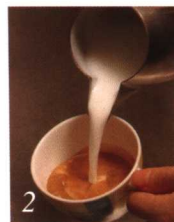
Cappuccino con Marshmallow

## 乳脂软糖卡布奇诺

材料（一杯）

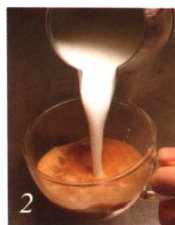
|      |       |
|------|-------|
| 浓咖啡  | 30ml  |
| 喷雾牛奶 | 110ml |
| 乳脂软糖 | 适量    |

在卡布奇诺的上面放上乳脂软糖，便成为一杯美味的花式饮料。在乳脂软糖上可加入自己喜爱的糖浆做一些改变。



- 1 提出浓咖啡倒入杯中。
- 2 注入110ml 喷雾牛奶。
- 3 根据自己喜好加入适量的乳脂软糖。





1 提取浓咖啡倒入杯中。  
2 注入融合了泡沫和豆奶的喷雾牛奶。

## Soy Latte

# 豆奶浓咖啡

材料（一杯）

浓咖啡

30ml

豆奶

110ml

豆奶有减肥和美容的功效，是一种人气很高的健康饮料。只需将牛奶咖啡中的牛奶变为豆奶，即可品尝到一款美味的饮品。豆奶咖啡是一款经典的咖啡饮品。





## Soy Latte with crude suger

# 黑糖豆奶浓咖啡

材料（一杯）

|     |       |
|-----|-------|
| 浓咖啡 | 100ml |
| 豆奶  | 110ml |
| 黑糖  | 10g   |

黑糖具有自然的甜味，含有丰富的矿物质，是一种深受大家喜爱的健康食品。将豆奶咖啡中加入黑糖的甜味，即成一款味道醇厚的饮品。



1 提取出浓咖啡倒入杯中。加入黑糖用调羹搅拌均匀。  
2 注入 110ml 的融入泡沫和豆奶的喷雾豆奶。3 在上面加入黑糖。







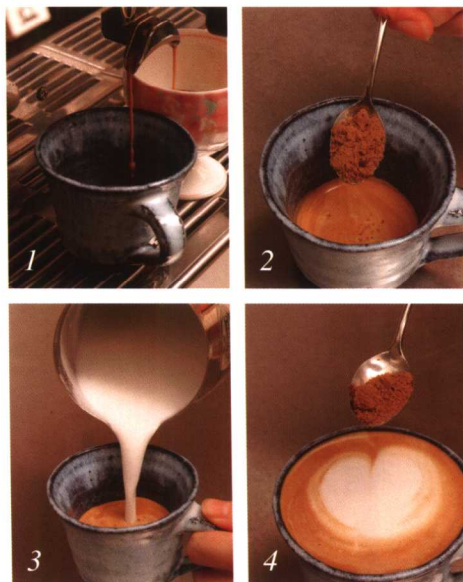
## Café Latte with crude suger

# 黑糖牛奶浓咖啡

材料（一杯）

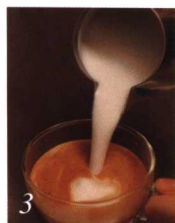
|      |       |
|------|-------|
| 浓咖啡  | 30ml  |
| 喷雾牛奶 | 110ml |
| 黑糖   | 10g   |

在味苦的浓咖啡中加入味甜的黑糖，冲调出日欧结合的味道。虽是日式的冲调法，但可以选择与氛围合适的杯子。能够品尝喷雾牛奶和黑糖的自然甜味。



1 提取出 30ml 的浓咖啡倒入杯中。2 加入 10g 的黑糖（一匙），搅拌使其融化。3 注入 110ml 的融入泡沫和牛奶的喷雾牛奶。4 完成后在上面撒上黑糖即可。





1 杯中放入 20g 炼乳。2 在炼乳上倒入提取出的浓咖啡。3 注入牛奶。撒上黑糖。

*Café Latte with crude suger & condensed milk*

## 黑糖炼乳牛奶咖啡

材料（一杯）

|      |       |
|------|-------|
| 浓咖啡  | 30ml  |
| 炼乳   | 20g   |
| 喷雾牛奶 | 110ml |
| 黑糖   | 少许    |

将炼乳的甜味与浓咖啡的苦味绝妙地调和在一起冲调成的花式饮品。完成后在牛奶上撒上黑糖，可以尽享黑糖和炼乳的醇厚甜味。





## Café Latte with black sesame & crude sugar syrup 黑芝麻糖浆牛奶咖啡

材料（一杯）

|      |       |
|------|-------|
| 浓咖啡  | 30ml  |
| 喷雾牛奶 | 110ml |
| 黑芝麻酱 | 10g   |
| 黑糖浆  | 10g   |

此款咖啡使用了拥有很高人气的健康食品黑芝麻酱制成的健康饮品。在浓咖啡中加入了黑芝麻酱以及甜味独特的黑糖浆，能够体会到一种绝妙的味道。



1-2 在小碗中加入黑芝麻酱 10g 和黑糖浆 10g，将其调匀制成黑芝麻沙司。  
3 在杯中倒入黑芝麻沙司、浓咖啡、喷雾牛奶便可完成。







## Saigon Latte 西贡牛奶

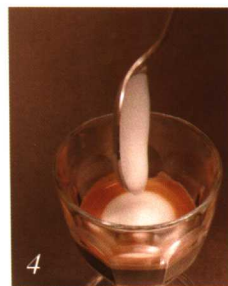
材料（一杯）

浓咖啡 30ml

炼乳 30g

喷雾牛奶 适量

西贡牛奶是一款在全世界都很受欢迎的越南式咖啡。透露出些许的甜味和亲切感。杯中加入炼乳，提取出浓咖啡，上面加入喷雾牛奶即可。



1 杯中放入 30g 炼乳。使用量可根据个人喜好调整。2 在炼乳上加入浓咖啡。3 使用蒸汽制成喷雾咖啡。4 使用调羹在浓咖啡上加入喷雾牛奶。请小心注入，看起来分为明显的三层。









Marocchino

## 摩洛哥咖啡

材料（一杯）

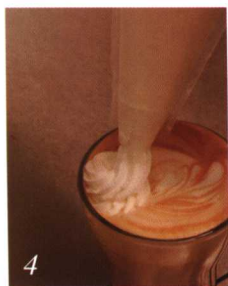
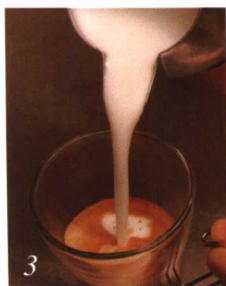
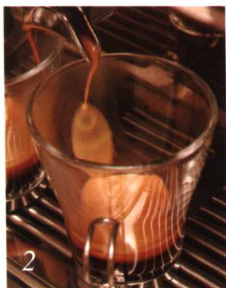
浓咖啡 30ml

巧克力沙司 20ml

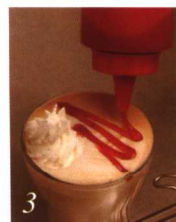
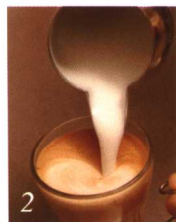
喷雾牛奶 110ml

搅打奶油 15g

“marocchino”在意大利语中是“摩洛哥式”的意思。混合了巧克力沙司和浓咖啡，可以感觉到浓厚苦味中透露出来的些许甜味。完成后加入搅打奶油，使外观看上去更漂亮。



1 首先在杯中注入 20ml 的巧克力沙司。2 在上面倒入提取出的浓咖啡。3 注入融合了泡沫和牛奶的喷雾牛奶。此时画上拉丁风情的图案会更加漂亮。4 最后浇上搅打奶油即可。



1 加入巧克力沙司和浓咖啡。2 注入 110ml 的喷雾牛奶。3 加上草莓沙司。

## Marocchino Rosso 摩洛哥草莓咖啡

材料（一杯）

|       |       |
|-------|-------|
| 浓咖啡   | 30ml  |
| 喷雾牛奶  | 110ml |
| 搅打奶油  | 15g   |
| 巧克力沙司 | 10ml  |
| 草莓沙司  | 10ml  |

使用了两种沙司，调制出芳纯的甜味。在杯底加入巧克力沙司，牛奶上加入草莓沙司和搅打奶油即可完成。



Marocchino Bianco

## 白摩洛哥

材料 (一杯)

|        |       |
|--------|-------|
| 浓咖啡    | 140ml |
| 喷雾牛奶   | 10ml  |
| 搅打奶油   | 15g   |
| 白巧克力沙司 | 20ml  |

将摩洛哥咖啡中的巧克力沙司换成白巧克力即可。

“bianco”在意大利语中是“白”的意思。由于使用了整块的巧克力，所以可以品尝到浓厚的味道。



1 将白巧克力隔水加热溶开，加入鲜奶油做成沙司。2-3 之后的顺序与制作摩洛哥咖啡相同。









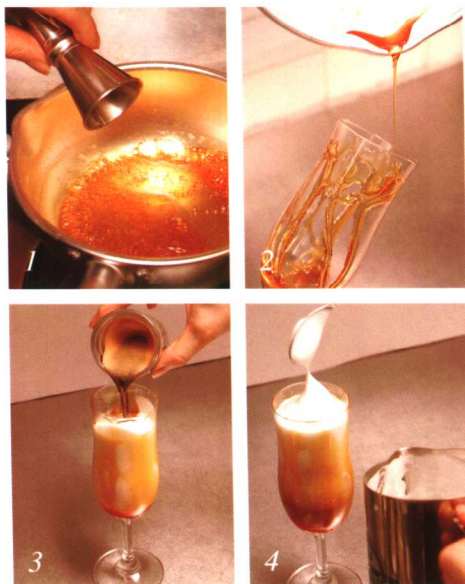
Venus

## 维纳斯

材料 (一杯)

|      |      |
|------|------|
| 浓咖啡  | 30ml |
| 草莓糖浆 | 20ml |
| 喷雾牛奶 | 80ml |
| 细砂糖  | 40g  |
| 水    | 15ml |

以“情人节”为主题设计的饮品。维纳斯是希腊神话中的爱情女神。玻璃杯中的糖融化的样子象征了恋人的心融合在一起。口感带有草莓糖浆的甜味。



1 在锅中加入 40g 的糖溶开，呈糖稀色后关火，加入 15ml 的水制成糖稀。2 在耐热玻璃杯中倒入糖稀，放入冷冻室冷藏至糖凝固。3 杯中注入 80ml 喷雾牛奶，依次注入草莓糖浆和浓咖啡。4 完成后加上搅打奶油。

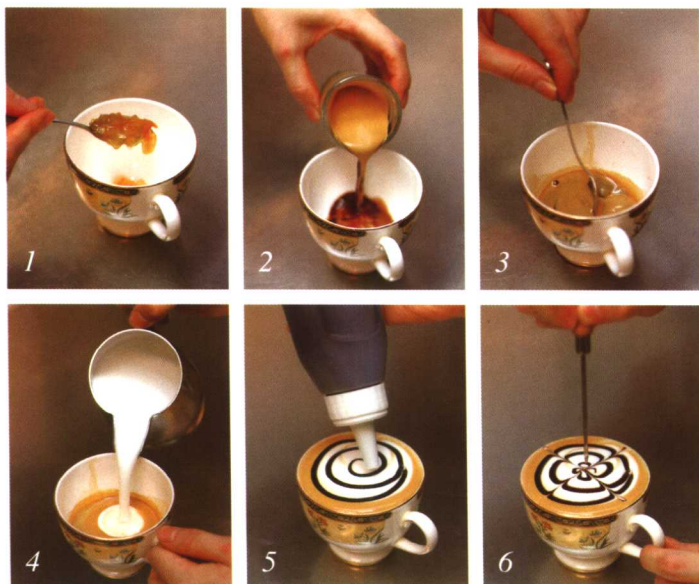
Mocha Valencia

# 巴伦西亚摩卡咖啡

材料（一杯）

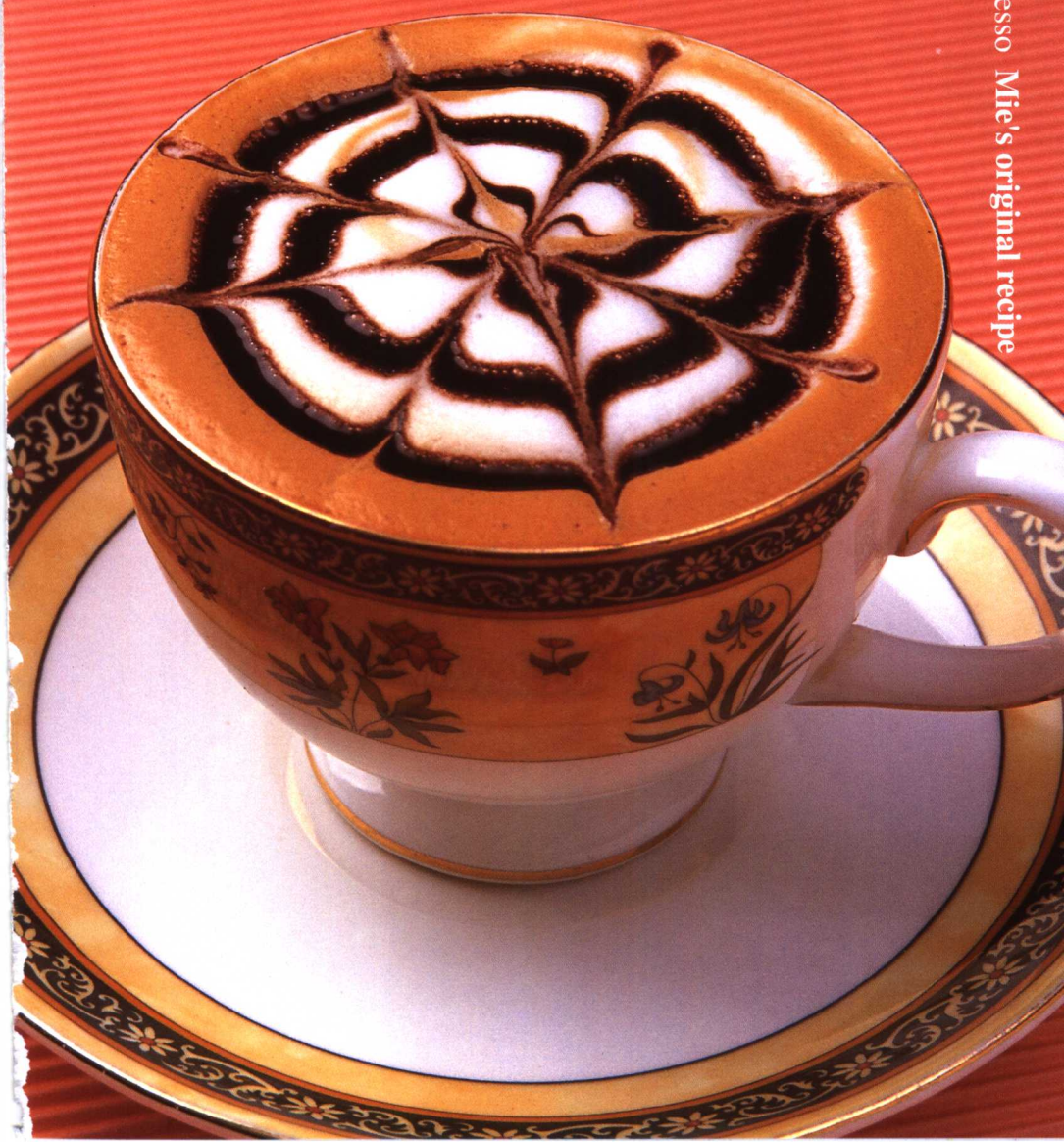
|       |       |
|-------|-------|
| 浓咖啡   | 30ml  |
| 喷雾牛奶  | 110ml |
| 酸果酱   | 10g   |
| 巧克力沙司 | 适量    |

由于使用了酸果酱，使口感浓厚。在浓缩咖啡中加入橙子的甜味，完成后加入巧克力沙司。在成熟的氛围中品尝到酸甜的味道。



1 杯底中倒入酸果酱。2 上面注入浓咖啡。3 使用茶匙将二者搅匀。4 注入融入了泡沫和牛奶的喷雾牛奶。5 在牛奶上呈螺旋状加入巧克力沙司。6 用牙签或小棍子在上面划出十字形，便可做出一杯漂亮的咖啡。

Arrange hot espresso   Mie's original recipe











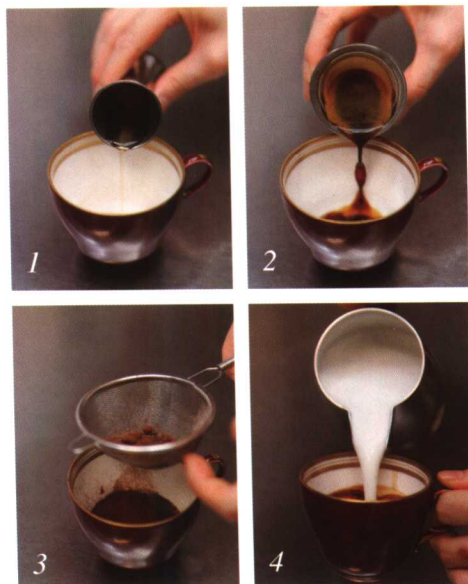
Café Malone

## 蜜饯栗子咖啡

材料（一杯）

|        |       |
|--------|-------|
| 浓咖啡    | 30ml  |
| 喷雾牛奶   | 110ml |
| 蜜饯栗子糖浆 | 10ml  |
| 可可粉    | 适量    |

这是一款以深秋为印象创作的咖啡。加入了蜜饯栗子糖浆、浓咖啡、可可粉，可以品尝到成熟的味道。只需调节浓咖啡的用量，便成为适合女性和儿童的饮品。



1 杯中加入 10ml 的蜜饯栗子糖浆。2 上面注入浓咖啡。3 使用茶叶过滤器撒上可可粉。4 注入 110ml 的融合泡沫和牛奶的喷雾牛奶。此时如果画上拉丁风情的图案，外观会更漂亮。



1 将杏仁奶油、细砂糖和无盐奶油混合搅匀。2 加入浓咖啡和喷雾牛奶。3 撒上杏仁。

## *Poodlė cino* 杏仁奇诺

材料（一杯）

浓咖啡

40ml

喷雾牛奶

适量

杏仁奶油

10ml

无盐奶油

适量

使用了杏仁奶油，看起来像卷毛狮子狗的一款饮品。是一种有着大量牛奶泡沫的卡布奇诺。杏仁奶油的甜味深受女性喜爱。

# *Arrangement*

# ICED ESPRESSO

花式冰浓咖啡

在浓缩咖啡的基础上冲调而成，将浓缩咖啡特有的味道与绝妙的口感调和起来的冷饮。不拘泥于浓缩咖啡的制作法，使用了意大利奶油和水果制成的老少皆宜的饮品。



在玻璃杯中放入萃取出的浓咖啡。注入 75ml 的喷雾牛奶。也可根据个人喜好加入树胶糖浆。

*Iced Café latte*

## 冰牛奶咖啡

材料（一杯）

|      |      |
|------|------|
| 浓咖啡  | 30ml |
| 喷雾牛奶 | 75ml |

冰牛奶咖啡是一款基础的花式浓缩咖啡，在世界各地深受欢迎。这款饮品的制作方法有所改动，能够品尝到全新的味道。





*Café shakalate*

## 特浓调制咖啡

材料（一杯）

|      |      |
|------|------|
| 特浓咖啡 | 60ml |
| 细砂糖  | 20g  |

制作此款咖啡使用了调酒器和鸡尾酒杯，营造出一种洒脱的气氛。特浓咖啡是指使用两倍的咖啡豆提取出双倍的咖啡。



将特浓咖啡、20g 的细砂糖和冰块放入调酒器冷却即可。





用 18 号勺将三勺冰激凌舀入杯中。加上浓咖啡，撒上可可粉即可。

*Café con Gelato*

## 意大利式奶油咖啡

材料（一杯）

浓咖啡

30ml

冰激凌

3 勺

意大利式奶油咖啡是使用了意大利奶油冲调成的具有甜点感觉的花式饮品。可以等冰激凌融化后饮用，也可用调羹品尝。



## Iced Caramel macchiato 冰焦糖印章咖啡

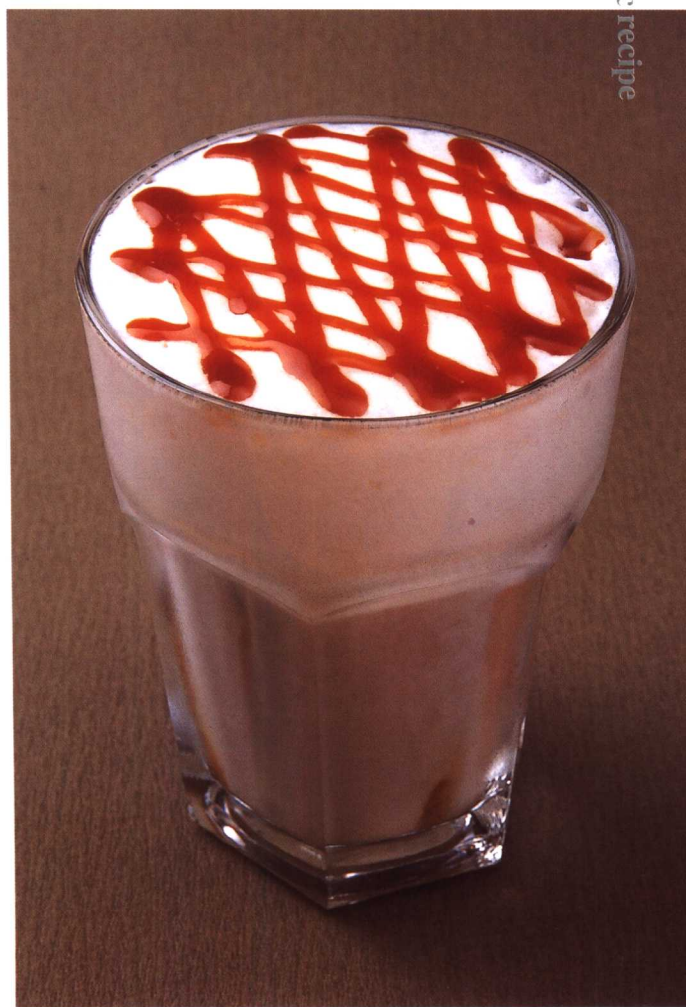
材料（一杯）

|      |      |
|------|------|
| 浓咖啡  | 30ml |
| 牛奶   | 70ml |
| 焦糖沙司 | 适量   |

冰焦糖印章咖啡是一款人气很高的基本咖啡。焦糖沙司有许多品种，可以根据自己喜好选择。



在浓咖啡中加入牛奶，制成拉丁风情的冰咖啡，画上图案即可。





用浓咖啡和牛奶制成拉丁风情的冰咖啡，完成后用枫树糖浆画上格子即可。

*Iced Maple macchiato*

## 冰枫树印章咖啡

材料（一杯）

|      |      |
|------|------|
| 浓咖啡  | 30ml |
| 喷雾牛奶 | 75ml |
| 枫树糖浆 | 15ml |

在拉丁风情的冰咖啡上加上枫树糖浆即可制成一款冰枫树印章咖啡。枫树糖浆卡路里低，并富含钾、钙等多种矿物质。



Iced Honey macchiato

## 冰蜂蜜印章咖啡

材料（一杯）

|      |      |
|------|------|
| 浓咖啡  | 30ml |
| 喷雾牛奶 | 70ml |
| 蜂蜜   | 15ml |

以拉丁风情冰咖啡为基础加入调味沙司制成的饮品。

蜂蜜营养价值很高，是有名的减肥食品，对肌肤的保湿和造血很有功效。



制作拉丁风情冰咖啡，  
在上面用 15ml 的蜂蜜画  
上格子即可。



Arrange iced espresso Macchiato with topping





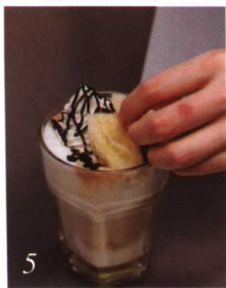
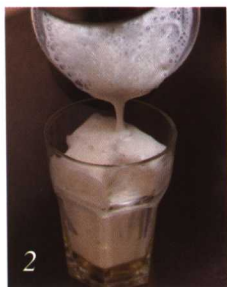
## Iced banana mocha

# 冰香蕉摩卡

材料 (一杯)

|       |      |
|-------|------|
| 浓咖啡   | 30ml |
| 喷雾牛奶  | 60ml |
| 搅打奶油  | 15g  |
| 巧克力沙司 | 15ml |
| 香蕉糖浆  | 20ml |
| 香蕉薄片  | 2 枚  |
| 香子兰糖浆 | 10ml |

此款咖啡外表看起来像是冻糕的花式饮品。加入香蕉糖浆和香子兰糖浆，可以体会到恰到好处的浓香味。加入鲜奶油和香蕉切片，让我们用调羹和吸管来品尝吧！



1 在玻璃杯中加入 20ml 的香蕉糖浆、10ml 的香子兰糖浆和 4~5 个冰块。2 注入 60ml 的喷雾牛奶。3 缓缓注入浓咖啡。4 加入 15g 的搅打奶油，上面用巧克力沙司画上格子。5 完成后加上香蕉切片即可。沙司的口味可根据自己的喜好调整。



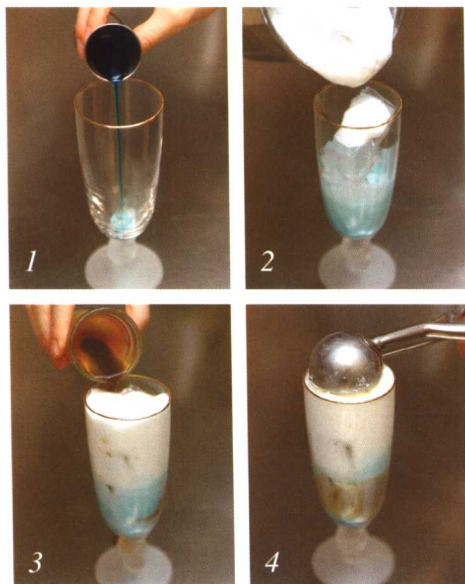
## Coconut Blue frosty

# 可可蓝色冰霜

材料 (一杯)

|      |      |
|------|------|
| 浓咖啡  | 30ml |
| 喷雾牛奶 | 60ml |
| 牛奶   | 少量   |
| 蓝色糖浆 | 10ml |
| 可可糖浆 | 10ml |
| 冰激凌  | 1 勺  |
| 可可粉  | 适量   |

将喷雾牛奶和蓝色糖浆混合，给人以清爽的印象。在浓咖啡中加入牛奶、蓝色糖浆和可可糖浆，完成后加上冰激凌，一款有甜点感觉的饮品便制成了。



1 在耐热玻璃杯中加入 10ml 的蓝色糖浆。2 加入冰块，在上面倒入 60ml 的喷雾牛奶。3 注入少量的可可糖浆和牛奶，缓缓加入浓咖啡。4 完成后加上冰激凌，在上面撒上可可粉即可。





Arrange iced espresso Mle's original recipe







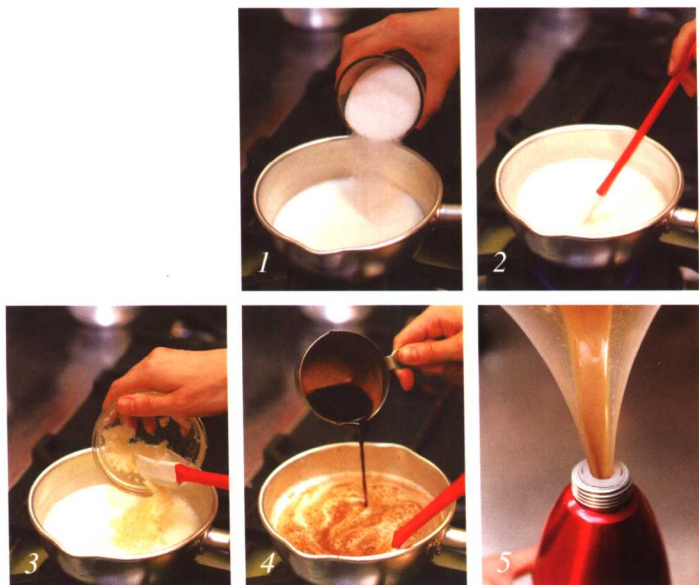
*E'spresso Cappuccino*

# 碳酸卡布奇诺

材料 (一杯)

|      |           |
|------|-----------|
| 特浓咖啡 | 2 杯       |
| 牛奶   | 350~400ml |
| 鲜奶油  | 50ml      |
| 明胶   | 10g       |
| 水    | 30ml      |
| 细砂糖  | 150g      |

“E' spesso”是将意大利语中的“浓缩咖啡”和“坚固”两个词组合而成的词。这是一款有奶油冻感觉的冷甜点。由于混合了明胶和碳酸气，入口即可感觉到咖啡味碳酸的弹性。



1 将 150ml 的牛奶、150g 的细砂糖一起加热融化。2 用微火加热，注意不要将牛奶烤焦。3 将 30ml 的水和 10ml 的明胶混合，加入锅中。4 加入特浓咖啡 2 杯和 50ml 的鲜奶油。加入牛奶使总量达到 650ml。5 倒入苏打水瓶中，注入碳酸气充分冷却。



1 杯中放入 4~5 个冰块，注入浓咖啡。2 加入可可饮料。3 加入冰激凌即可完成。

## *Café mocha float* 摩卡冰激凌咖啡

材料（一杯）

|      |       |
|------|-------|
| 浓咖啡  | 30ml  |
| 可可饮料 | 100ml |
| 冰激凌  | 1 勺   |

摩卡冰激凌咖啡的制作方法很简单，在所附的 DVD 中有介绍，敬请参考。可可饮料和冰激凌带给你甜点的感觉。



# LATTE ART

## 拉丁风情咖啡

在牛奶咖啡的泡沫上画上图案便成为富有拉丁风情的咖啡，也是咖啡师大显身手的好机会。冲调和画图的技术自不必说，连泡沫的使用方法也显示出自己的品位。在这里向大家介绍小池美枝子派的以十二个月份为印象创作的拉丁风情咖啡。DVD 中介绍了基本的制作方法，请大家尝试着创作出自己的做法！



JANUARY SNOWMAN

1月 雪人

一月的咖啡主题是“雪人”。喷雾牛奶松软的质感，看上去像是用蓬松的新雪做的雪人。热乎乎的牛奶咖啡上画的雪人，是不是看上去心情很好呢？虽然外面是冰天雪地，但喝了这杯牛奶咖啡，你能感到从心里散发出的暖意。

February

FEBRUARY HEART

2月 心

提起二月便会想到“情人节”。因此二月的主题便是桃心。作为情人节巧克力的回礼，这款咖啡非常适合不喜欢甜食的他。饮用时为了不破坏桃心小心翼翼的样子，无疑会使两个人的感情更进一步。



March

MARCH RABBIT

3月 兔子

三月牛奶咖啡的主题是“兔子”。伴随着春天的临近，兔子的毛色也渐渐发生着变化。从冬天的纯白变成了夏天的茶色，使人在严寒中感到一丝暖意。牛奶咖啡的白色和茶色的对比，与兔子的冬毛和夏毛的对比十分相似。



April

APRIL TULIP  
4月 郁金香

四月的主题是象征着春天的“郁金香花”。在度过寒冬后，开放的花蕾的生命动感，用缓缓飘动的泡沫表现出来。也许还有一些寒意，但站在露天的阳台上，一边品尝牛奶咖啡，一边切身地感受春天的到来，会更凸显出咖啡的美味。

May

MAY CLOVER  
5月 三叶草

五月的主题是四片叶子的“三叶草”。据说四片叶子的三叶草能给找到它的人带来幸福，但却很难被发现。想与重要的人在下午茶时间享用的，便是画着三叶草的牛奶咖啡。仅仅是一起饮用，也必定会带给你幸福的感觉。



June

JUNE FROG  
6月 青蛙

六月是阴沉的梅雨开始的季节，也是喜爱雨的青蛙的季节。非常可爱的青蛙浮在牛奶咖啡池上，好像发出“呱呱”的叫声。窗外的连绵阴雨不知何时才能停止，在这样一个下午茶的时间，只要看着这杯咖啡牛奶，不管是谁，心情都能变得愉快起来。





July

JULY WHALE  
7月 鲸鱼

到了七月，梅雨结束，日照变长，我们开始依恋起大海。以在七月的蓝天下，在蔚蓝大海中遨游的鲸作为主题制作了这款咖啡。看着在牛奶咖啡中遨游的鲸，想着波光闪闪的海面，此时的心一定早已飞到海上了吧！



August

AUGUST GOLDFISH  
8月 金鱼

八月的主题是象征着夏季的“金鱼”。孩童时代与伙伴玩过一次捞金鱼便是夏季时的事情。画在咖啡牛奶泡沫上的金鱼努力的游来游去，像是要跳出杯子，带给人思乡的情緒。

September

SEPTEMBER LOVE&PEACE  
9月 爱与和平

九月的主题是“爱与和平”。将挥之不去的伤痛“9·11”的字眼画在杯中。请在9月11日这天饮用这杯咖啡，然后为世界和平默默祈祷。世界上的任何人只要想到这件事，都应该不会再犯同样的错误。





OCTOBER MONA LISA  
10月 蒙娜丽莎

十月是艺术的季节，主题便是有着永恒微笑的“蒙娜丽莎”。这杯漂亮的咖啡与静静的秋日很相符，一边看着它一边饮用，在秋夜谈论着艺术，偶尔过一下这样的生活应该也不错吧。有这样一杯热乎乎的咖啡就不惧怕寒冷的秋风了。



NOVEMBER LEAVE  
11月 叶子

十一月的主题是被称作经典中的经典的“叶子”。咖啡牛奶的棕色与落叶的感觉相像，但会有些许的悲伤感。独自品尝这杯牛奶咖啡沉浸到悲伤的气氛中，也是度过秋天的一种方法吧。



DECEMBER SANTA CLAUS  
12月 圣诞老人

提起十二月自然会想到圣诞节，因此以“圣诞老人”为主题制作了这款咖啡。在杯中微笑的圣诞老人会给喝咖啡的人带来幸福的心情。在圣诞晚会快结束时端上这杯咖啡，不论谁都会以快乐的心情来迎接新年的。



顶级女性咖啡魔法师教您

# 咖啡制作大全



ISBN 978-7-5381-4958-6



9 787538 149586 >

定价：48.00 元

[ G e n e r a l   I n f o r m a t i o n ]

书名=咖啡制作大全

作者= (日) 小池美枝子作

页数= 1 9 1

S S 号= 1 1 8 8 9 5 7 8

出版日期= 2 0 0 7 . 4

封面

书名

版权

咖啡魔法师 小池美枝子

咖啡屋 Tomu to mu

所附DVD的使用方法

意大利式浓缩咖啡和花式咖啡的基础知识及冲调方法

要做出美味的咖啡所必备的基础知识

咖啡豆的产地

关于咖啡豆的混合

关于咖啡豆的烘焙

关于研磨咖啡豆

用纸制滴液漏斗冲调咖啡

用虹吸瓶冲调咖啡

用纯棉滴液漏斗冲调咖啡

用咖啡机冲调咖啡

用液滤装置冲调咖啡

冲调冰咖啡

浓缩咖啡机的基础知识

用专用浓缩咖啡机冲调咖啡

用家庭用浓缩咖啡机冲调咖啡

用咖啡炉冲调咖啡

喷雾牛奶和泡沫牛奶的制作方法

机器的保养

花式热咖啡

牛奶咖啡

马车夫

皇室咖啡

摩卡爪哇咖啡

爱尔兰薄雾

马里亚·特雷西亚

肉桂咖啡

香草咖啡

豆奶咖啡

黑糖牛奶咖啡

黑糖豆奶咖啡

抹茶牛奶咖啡



黑芝麻牛奶咖啡  
墨西哥料理咖啡  
西贡咖啡  
北欧咖啡  
比利时咖啡  
牛奶蜂蜜咖啡  
里约热内卢咖啡  
水中花  
万年雪  
咖啡布朗  
巧克力咖啡  
天鹅绒  
花式冰咖啡  
冰牛奶咖啡  
冰马车夫  
爪哇摩卡冰咖啡  
冰激凌咖啡  
利口酒咖啡  
冰豆奶咖啡  
冰抹茶牛奶咖啡  
草莓牛奶咖啡  
冰山牛奶咖啡  
冰冻咖啡  
焦糖冰咖啡  
草莓冰冻咖啡  
奶味咖啡  
草莓奶味咖啡  
奶味巧克力咖啡  
亚历山大大帝  
加水咖啡酒  
摩卡冰咖啡  
盐卤果冻咖啡  
浆果咖啡  
青色咖啡  
朗姆碳酸咖啡  
闪电柠檬咖啡  
阳光咖啡

清爽天鹅绒  
偕乐园之春  
热花式浓缩咖啡  
牛奶咖啡  
印章咖啡  
奶油咖啡  
卡布奇诺  
焦糖印章咖啡  
香子兰牛奶咖啡  
木莓牛奶咖啡  
蓝莓牛奶咖啡  
椰子牛奶咖啡  
榛子牛奶咖啡  
樱花牛奶咖啡  
枫树印章咖啡  
蜂蜜印章咖啡  
卡布奇诺可可咖啡  
卡布奇诺巧克力咖啡  
肉桂卡布奇诺  
乳脂软糖卡布奇诺  
豆奶浓咖啡  
黑糖豆奶浓咖啡  
黑糖牛奶浓咖啡  
黑糖炼乳牛奶咖啡  
黑芝麻糖浆牛奶咖啡  
西贡牛奶  
摩洛哥咖啡  
摩洛哥草莓咖啡  
白摩洛哥  
维纳斯  
巴伦西亚摩卡咖啡  
蜜饯栗子咖啡  
杏仁奇诺  
花式冰浓咖啡  
冰牛奶咖啡  
特浓调制咖啡  
意大利式奶油咖啡

冰焦糖印章咖啡

冰枫树印章咖啡

冰蜂蜜印章咖啡

冰香蕉摩卡

可可蓝色冰霜

碳酸卡布奇诺

摩卡冰激凌咖啡

拉丁风情咖啡

1月 雪人

2月 心

3月 兔子

4月 郁金香

5月 三叶草

6月 青蛙

7月 鲸鱼

8月 金鱼

9月 爱与和平

10月 蒙娜丽莎

11月 叶子