

时尚饮品馆6

★著名咖啡师倾情指导★



孙 炜 双福◎主编

花式咖啡拉花

Coffee latte art 制作大全

咖啡师倾情指导·400余幅高清图片·详细制作全图解

精致 醇香 最流行

流行的、创意的、经典的咖啡拉花图案
倾注式、裱花式、模具造型、分层制作
咖啡拉花方式
一本全收录



化学工业出版社

最经典 最全面 最精美
咖啡师倾情指导
高清精美彩图 完全过程图解



Coffee latte art

咖啡爱好者必备
咖啡师进阶手册
咖啡店创业宝典

- 将咖啡拉花的神奇与繁复，
- 以最直接精美的方式展现，
- 无论新手还是高手，
- 从中都能学到自己需要的技巧。



销售分类建议：美食饮品

ISBN 978-7-122-11938-4



9 787122 119384 >

定价：38.00元

时尚饮品馆⑥

花式咖啡拉花

Latte Art 制作大全

孙炜 双福◎ 主编



化学工业出版社

· 北京 ·

咖啡拉花技术不仅是高度的咖啡技巧，也是咖啡专业技术的象征，更是咖啡店实力的展现。咖啡拉花不仅仅是一杯美味的咖啡，更是一件漂亮的艺术品，是视觉与味觉的双重享受。

本书教你如何萃取醇香的浓缩咖啡，打发细密的奶泡，同时精选流行、创意的咖啡拉花图案60余款，以倾注式拉花、裱花式拉花、模具造型拉花、分层咖啡制作方式分类，用详细步骤图解的方式指导你制作美丽的拉花咖啡。

图书在版编目（CIP）数据

花式咖啡拉花制作大全 / 孙炜，双福主编. —
北京：化学工业出版社，2012.1

（时尚饮品馆）

ISBN 978-7-122-11938-4

I. 花… II. ①孙… ②双… III. 咖啡-配制
IV. TS273

中国版本图书馆CIP数据核字（2011）第147776号



责任编辑：李娜 马冰初

统 筹：

摄 影：双福 SF 文化·出品

责任校对：宋夏

装帧设计：

www.shuangfu.cn

出版发行：化学工业出版社（北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码 100011）

印 装：北京画中画印刷有限公司

710mm × 1000mm 1/16 印张 5 字数 100 千字

2012年 1 月北京第 1 版第 1 次印刷

购书咨询：010-64518888（传真：010-64519686）

售后服务：010-64518899

网 址：<http://www.cip.com.cn>

凡购买本书，如有缺损质量问题，本社销售中心负责调换。

定 价：38.00元

版权所有 违者必究

Contents

PART1 花式咖啡拉花准备事项

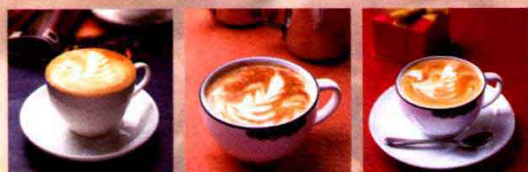
咖啡拉花的由来	1
咖啡拉花的原料	2
咖啡拉花的器具	2
意大利浓缩咖啡的制作	3
奶泡打发技巧	4
咖啡拉花的技巧	5



PART 2 花式咖啡拉花课程

倾注式拉花

开·心	6
飞翔	8
咖啡树叶1	9
咖啡树叶2	10
并蒂	11
似水流年	12
咖啡半叶	14
苹果	15



裱花式拉花



春日柳絮	16
爱的激荡	18
花开季节	19
天使与魔鬼	20
花开心情	21
花之梦	22
抽象之旋涡	23
忐忑心情	24
麦兜故事	25
花似锦	26
大叶菊	28
含苞待放	29
纵横物语	30
船与鱼	31
桂冠	32
富贵年华	33
海藻	34

Contents



春之咏叹	35
心火	36
雪域迷途	38
雪杉	39
太阳神	40
心绪	41
秋日私语	42
花朵	43
花叶相伴	44
行道树	45
六瓣花	46
卡通猫	48
雪缘	49
甜蜜情网	50
热情迸发	51
星辰	52
线帽女孩	53
小猪	54
双叶	55
嬉戏	56
音符	58
雪人娃娃	59
小猫咪	60
游鱼	61



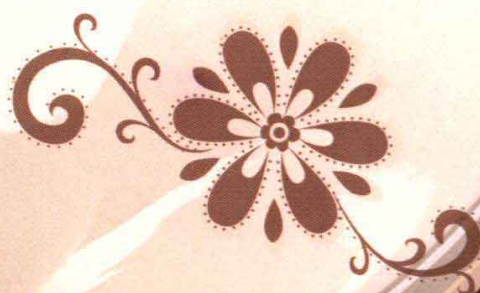
■ 模具造型拉花

绿茶心情	62
五星	64
Happy	65
星月相拥	66
蝴蝶	68
椰树	69



■ 分层咖啡

彩虹冰咖啡	70
冲动咖啡	72
沙诺咖啡	73
眼泪咖啡	74
悦动冰咖啡	76



PART 1 花式咖啡拉花准备事项



咖啡拉花的由来

关于咖啡拉花的起源，其实一直都没有十分明确的文献，只知道当时在欧美国家，咖啡拉花都是在咖啡表演时所展现的高难度专业技术，而如此的创新技巧，所展现的高难度技术，大大震撼了当时的咖啡业界，从一开始就得到了大众的注目。

当时的咖啡拉花，大部分注重的都是图案的呈献，但经过了长久的发展和演进之后，咖啡拉花不只在视觉上讲究，在牛奶的绵密口感与融合的方式与技巧上也一直不断地改进，进而在整体的味道的呈现上，达到所谓的色、香、味俱全的境界。

在欧美国家和日本有许多的专业咖啡书籍，都在介绍“Latte Art”的基本技术，更有许多的咖啡相关书籍，是以咖啡拉花作为封面的专业象征，而且咖啡拉花已经是现今各种比赛的必备专业技术。

每年在美国“coffee fest”都会举办“The Millrock Latte art Competition”的世界咖啡拉花比赛，聚集了来自世界各地的咖啡拉花高手，在比赛中展现各种创新图案及熟练的技巧，并在素有咖啡界的奥林匹克大赛之称的“world barista competition”（WBC）世界咖啡拉花比赛中，咖啡拉花更是选手们必备的专业咖啡技术，各个国家的代表，都会在比赛中的拉花项目，展现自己的高度拉花技巧。由此可见，咖啡拉花在意大利咖啡界的重要性及专业性。





咖啡拉花的原料

咖啡豆

选购咖啡豆

首先建议你购买咖啡豆，而不是咖啡粉，因为已磨好的咖啡粉保存期不长，而且超市里销售的袋装咖啡粉通常是经过特殊处理的，少了些咖啡原有的酸味，风味容易散失。所以享受咖啡最好的方法是在饮用前将适量的咖啡豆磨成粉，这样才可以保证咖啡原有的风味。常用的咖啡豆一般都能够大型超市或西餐材料专卖店中买到。

如果没有时间磨豆，也可以在大型超市中购买咖啡粉，然后按照每次使用的量一包包密封好，放入冰箱冷藏室内保存。这样可以最大限度地保留咖啡粉的风味，但是一定要注意防止串味。

选购时，分辨咖啡豆优劣首先要看包装是否密封严实，另外还有一些诀窍。

闻：新鲜的咖啡豆闻之浓香，反之则无味或气味不佳。

看：好的咖啡豆形状完整、光泽度佳、个头大而饱满。

压：新鲜的咖啡豆压之鲜脆，裂开时有香味飘出。

尝：把咖啡豆放入口中轻咬，若清脆有声，表示未受潮，即为上品。

辨：深色带黑的咖啡豆，煮出的咖啡具有苦味；颜色较黄的咖啡豆，煮出来的咖啡带酸味。



牛奶

选择奶质较稠的牛奶，含水量一定要小。不要使用脱脂牛奶，因为脱脂牛奶中的脂肪含量过低，所以奶泡的口感会比全脂的差很多。



咖啡拉花的器具

Espresso咖啡机：

拉花的咖啡是用浓缩咖啡打底的，所以一杯好的浓缩咖啡必不可少，Espresso咖啡机可以用来制作浓缩咖啡。



拉花杯：

首先是温度只有在60 ~ 80℃的时候才会产生品质最好的奶泡，通过不锈钢的拉花杯可以感觉到牛奶的温度。其次在拉花时，拉花杯的细细尖嘴非常方便。

温度计：

温度计尖端可以用来裱花时勾画图案，也可以换成其他尖锐工具。

奶泡壶：

在没有Espresso咖啡机时，打发奶泡的一种工具。

模具：

主要用来模具造型拉花，模具可以自己制作，非常简单。



意大利浓缩咖啡的制作



意大利浓缩咖啡

制作：

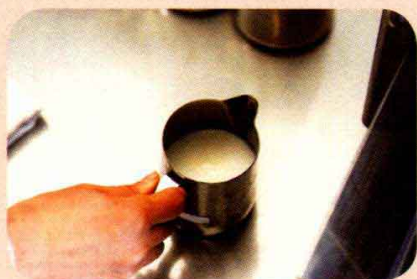
1. 将8克咖啡粉放入滤器中。
2. 萃取30毫升咖啡液和15毫升油脂即可。





奶泡打发技巧

用Espresso咖啡机打发奶泡



1. 在拉花杯中加入牛奶，至1/3 ~ 1/2处。



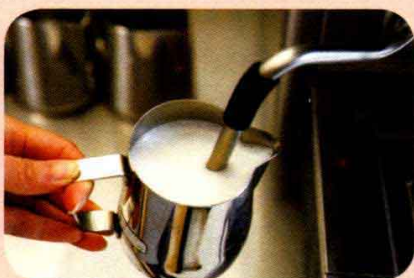
2. 启动蒸汽阀，放出蒸汽棒内的水分。



3. 将蒸汽喷嘴插入鲜奶表面（根据不同的蒸汽喷嘴形状及蒸汽强度，插入牛奶的深度会略有不同）。



4. 开启蒸汽阀，此时应听到轻微的“滋滋声”，控制拉花杯的位置及角度，使鲜奶形成旋涡。



5. 在接近理想的温度时（已开始烫手），将旋涡收细，关上汽阀。

提示

好的奶泡一定要够厚，绵密而且幼细，奶泡要同热奶融合，奶泡的表面会有反光。



用奶泡壶打发奶泡

将新鲜牛奶倒入奶泡壶内约四分满，盖上盖，按住奶泡壶，上下反复抽压奶泡壶中央的把手，直到上盖边缘可见鲜奶泡沫为止。打开上盖，静置约30秒或轻敲奶泡壶数下，使表面气泡消失，用汤匙去掉表面较粗的泡沫即可。

提示

1. 要选择浓度高的全脂奶，奶泡壶要干燥，不能沾水，否则奶泡会不够浓。
2. 若想制作热奶泡，则需先将鲜奶和奶泡壶用隔水加热的方法加热至60℃。



咖啡拉花的技巧

1. 打奶泡时，牛奶倒入奶泡壶中，分量不要超过奶泡壶的1/2，否则制作奶泡的时候牛奶会因为膨胀而溢出来。
2. 打奶泡最好是将拉花杯和蒸汽喷头成45度角，根据蒸汽喷头的深度和上下浮动来决定奶泡的粗细。
3. 打完奶泡后，若是表面浮有较粗的奶泡，请将其去除。
4. 徐徐将打好的奶泡倒入刚完成的浓缩咖啡中，当倒入的奶泡与浓缩咖啡已经充分混合时，表面会呈现浓稠状，这时候便是开始拉花的最佳时机（通常此时咖啡杯中已经半满）。
5. 拉花的重点在于稳定地让手腕做水平的左右来回晃动。请注意，这个动作纯粹只需要手腕的力量，不要整只手臂都跟着一起动。
6. 太小的杯子需要太多的技术经验，建议初学咖啡拉花者先用稍微大点的杯子。
7. 咖啡拉花收杯时要干脆利落。
8. 一杯好的拉花咖啡要趁热喝掉，凉后会影响口感。
9. 拉花的图案关键在于熟能生巧，经过多次练习后，肯定会成功。心形、咖啡树叶是基础图案，一定要多多练习。



PART2 花式咖啡拉花课程

Coffee

开·心

倾注式拉花



【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花，将奶泡着重倾注在咖啡杯一侧。



3. 左右晃动手腕，使奶泡在咖啡杯中形成树叶状。



4. 奶泡最终在咖啡杯中形成心形，手腕由后向前，奶泡收杯时画出叶脉。



5. 完成如图所示图案即可。

【咖啡物语】

这款咖啡拉花图案在咖啡树叶的基础上加上心形，不仅美观，也赋予了爱情等意义。





飞翔

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花，左右晃动手腕，用奶泡在咖啡杯中画出“之”字形。



3. 手腕由后向前，用奶泡在咖啡杯一侧画出小鸟的身体。



4. 用奶泡画出小鸟的头部。



5. 用温度计尖端在头部画出小鸟的眼睛即可。

【咖啡物语】

这是一款比较抽象的小鸟图案，寓意自由飞翔于天空的梦想。

咖啡树叶1

【制作】

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花，将奶泡着重倾注在咖啡杯中央，至咖啡杯八分满。



3. 左右晃动手腕，用奶泡在咖啡杯中画出如图所示图案。



4. 继续注入奶泡，直到咖啡叶子形状完成。



5. 手腕由后向前，用奶泡在咖啡叶中间画出叶脉即可。

【咖啡物语】

咖啡树叶是咖啡店中常用的拉花图案，与咖啡本身形意相合，并且十分美观，属于咖啡拉花爱好者的必学技巧。





咖啡树叶 2

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花，将奶泡着重倾注在咖啡杯中央，至咖啡杯八分满。



3. 左右晃动手腕，用奶泡在咖啡杯中画出如图所示图案，根部叶子要长一些。



4. 手腕由后向前，用奶泡在咖啡叶中间画出叶脉。



5. 完成如图所示图案即可。

【咖啡物语】

这款咖啡树叶的拉花图案比上一款在宽度与根部有所变化，更加写意一些。

并蒂

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花。



3. 左右晃动手腕，用奶泡在咖啡杯一侧画出“之”字形。



4. 手腕由后向前，画出叶脉，然后从蒂部再次左右晃动手腕，画出另一侧树叶形状。



5. 手腕由后向前，画出叶脉，完成如图所示图案即可。

【咖啡物语】

两片树叶如同并蒂花一样亲密无间，为这杯拉花咖啡增添了不少乐趣。



Coffee

似水流年



【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花，将奶泡着重倾注在咖啡杯一侧。



3. 左右晃动手腕，用奶泡在咖啡杯中画出“之”字形图案。



4. 手腕由后向前，用奶泡沿咖啡杯一侧画出如图所示图案。



5. 完成如图所示图案即可。

【咖啡物语】

这款咖啡拉花图案其实是咖啡树叶的变形，塑造一种“似水流年”的流动感。





咖啡半叶

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花，将奶泡着重倾注在咖啡杯一侧。



3. 左右晃动手腕，让奶泡在咖啡杯中形成如图所示图案。



4. 咖啡杯将满时，手腕由后向前，沿奶泡图案一侧收成一条奶泡线。



5. 如图所示将奶泡注在咖啡叶根部即可。

【咖啡物语】

这是一款咖啡半叶的拉花，与咖啡全叶的区别在于最后拉叶脉时，奶泡沿咖啡杯一侧注入即可。

苹果

【原料】

浓缩咖啡……1份
奶泡……适量



【制作】



1. 将浓缩咖啡倒入咖啡杯中，徐徐注入刚打好的奶泡。



2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花。



3. 将奶泡着重倾注在咖啡杯中央。



4. 让奶泡在咖啡杯中形成圆形的苹果状，手腕带动奶泡壶向后，画出苹果果蒂。



5. 完成如图所示图案即可。

【咖啡物语】

苹果是很多年轻女性喜爱的水果，而作为咖啡拉花图案，也会颇受关注。



Coffee

春日柳絮

裱花式拉花



【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量
巧克力酱……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯八分满时沿弧形左右晃动手腕，使奶泡在咖啡杯中形成柳絮状，并且在旁边画一个小圆形。



3. 在奶泡图案下方用巧克力酱画出两个同样大小的圆圈。



4. 用温度计尖端画过圆圈，使之成为贯穿的两个心形。



5. 用温度计尖端将小圆形奶泡由内向外的画出尖角即可。



【咖啡物语】

明媚的春光，飘飞的柳絮带来的温馨感就是这款咖啡拉花的立意，也可以用奶泡画出多个柳絮图案。





爱的激荡

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量
巧克力酱……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花，将奶泡着重倾注在咖啡杯中央，至咖啡杯八分满。



3. 将剩余的奶泡泡沫在咖啡杯中画出圆形，边缘画小圆形。



4. 先用温度计尖端将小圆形由外向内画成心形，再在旁边用巧克力酱挤出如图所示图案。



5. 用温度计尖端在巧克力酱中画过即可。

【咖啡物语】

爱情的心犹如这杯拉花咖啡的图案，热烈、激动，迸发着令人心动的芳香。

花开季节

PART2 花式咖啡拉花课程

【原料】

浓缩咖啡……1份
奶泡……适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 左右晃动手腕，用奶泡在咖啡杯一侧画出树叶形状。



3. 用小匙在咖啡杯中盛上奶泡泡沫，形成如图所示的小圆形。



4. 用温度计尖端由外向内将小圆形画成花瓣。



5. 完成如图所示图案即可。

【咖啡物语】

舒展的树叶，娇俏的小花朵盛开在咖啡杯中，犹如花开季节的花园，满目鲜艳。





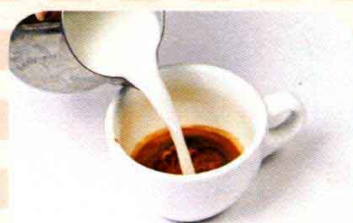
天使与魔鬼

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花，将奶泡着重倾注在咖啡杯一侧。



3. 用奶泡注满咖啡杯的一半。



4. 用温度计尖端在奶泡与咖啡液的分界线上以螺旋方式画出花纹。



5. 完成如图所示图案即可。

【咖啡物语】

一半是洁白的奶泡，一半是褐色的咖啡液，犹如天使与魔鬼的特点分明。

花开心情

【原料】

浓缩咖啡……1份
奶泡……适量
巧克力酱……适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花，将奶泡着重倾注在咖啡杯中央，奶泡最终在咖啡杯中央形成圆形。



3. 用巧克力酱在咖啡杯中挤出如图所示图案。



4. 用巧克力酱在咖啡杯中挤出花枝。



5. 用温度计尖端由外向内画出花瓣即可。

【咖啡物语】

再阴霾的心情在看到这款咖啡拉花后都会晴朗起来，花儿漂亮的笑脸，带给饮用者好心情。





花之梦

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量
巧克力酱……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入咖啡杯中，将奶泡着重倾注在咖啡杯中央。



2. 如图所示用奶泡泡沫在咖啡杯边缘形成圆圈。



3. 如图所示在咖啡杯中挤上两圈巧克力酱。



4. 用温度计尖端由外向内画出花瓣。



5. 用温度计尖端在每个花瓣中间由内向外画一道，形成繁复的花朵图案。

【咖啡物语】

这款咖啡拉花采用了较常见的巧克力酱裱花图案，但是在咖啡杯边缘加了一圈奶泡，颜色对比中更加迷人。

抽象之旋涡

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量
巧克力酱……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花，将奶泡着重倾注在咖啡杯中央，至咖啡杯八分满。



3. 将剩余的奶泡注在咖啡液表面。



4. 用巧克力酱在咖啡液上纵横4道挤成巧克力酱线条。



5. 用温度计尖端从巧克力酱交叉点由内向外旋转画开，形成漂亮的旋涡状即可。

【咖啡物语】

这款咖啡拉花图案主要形成抽象、深邃的旋涡状，让人在注视过程中不自觉地沉浸到这杯咖啡的独特中。





忐忑心情

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量
巧克力酱……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花，左右晃动手腕，画出如图所示图案。



3. 用巧克力酱在咖啡杯中挤出两个小圆圈。



4. 用温度计尖端画过圆圈，形成心形。



5. 依照这个过程，在杯中画出其他几个心形即可。

【咖啡物语】

这么多心形集合在一个咖啡杯中，正如这款咖啡拉花的名字，忐忑着等待幸福来敲门。

麦兜故事

【制作】

【原料】

浓缩咖啡……1份
奶泡……适量
巧克力酱……适量



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 将奶泡着重倾注在咖啡杯中央，至咖啡杯八分满。



3. 把奶泡泡沫盛在咖啡液上。



4. 形成如图所示图案。



5. 用巧克力酱按照图案所示，画出麦兜形状即可。

【咖啡物语】

麦兜是很多人喜爱的卡通形象，这款咖啡拉花一定会引起麦兜爱好者的惊叹。



Coffee

花似锦



【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量
巧克力酱……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花，将奶泡着重倾注在咖啡杯中央，奶泡最终在咖啡杯中央形成圆形。



3. 用巧克力酱在咖啡杯中挤出大小相套的两个圆圈。



4. 用温度计尖端由外向内画出如图所示花瓣。



5. 用温度计尖端在每个花瓣中间画一道，形成更繁复漂亮的花朵图案。

【咖啡物语】

这款咖啡拉花图案是常见的一种，也是比较经典的一款，花朵盛开，繁花似锦，令人爱不释手。





大叶菊

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花，奶泡最终在咖啡杯中形成白色大圆形。



3. 用温度计尖端由外向内画出花瓣。



4. 用温度计尖端在每个花瓣中间由内向外画一道，使花瓣形成尖角。



5. 完成如图所示图案即可。

【咖啡物语】

漂亮的大叶菊铺满整个咖啡杯，显得雍容华贵，十分惹人喜爱。

含苞待放

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花，将奶泡着重倾注在咖啡杯一侧，咖啡杯将满时，手腕带动奶泡画出花苞状。



3. 用剩余奶泡沫在花苞旁边画出3个小圆形。



4. 用温度计尖端在3个小圆形上画一道弧线。



5. 形成串起的心形图案即可。

【咖啡物语】

这款咖啡拉花的图案主要由花苞、心形组成，造型比较精致，寓意也十分美好。





纵横物语

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量
巧克力酱……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 奶泡要旋转注入，奶泡与咖啡液呈现斑斓的螺旋状。



3. 最后将剩余奶泡泡沫上下交叉形成如图所示图案。



4. 用巧克力酱沿白色奶泡边缘画出如图所示图案。



5. 用温度计尖端从中心向边缘画圈，形成螺旋状的图案。

【咖啡物语】

奶泡与巧克力酱形成的纵横图案在咖啡杯中旋转，具有改变一切，赋予幸福的魔力。

船与鱼

【制作】

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量
巧克力酱……………适量



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯将满时，将剩余的奶泡以咖啡杯中间为线，盛在咖啡杯一侧。



3. 在奶泡与咖啡液的分界线上挤上巧克力酱，用温度计尖端旋转着画成花边。



4. 用巧克力酱在奶泡与咖啡液中分别挤出船与鱼的图案。



5. 用温度计尖端勾勒出船与鱼的细节即可。

【咖啡物语】

这款咖啡拉花图案采用了船与鱼的造型，充满乐趣，属于不错的咖啡拉花图案。





桂冠

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量
巧克力酱……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入咖啡杯中，将满时，用奶泡在咖啡杯中央形成白色大圆形。



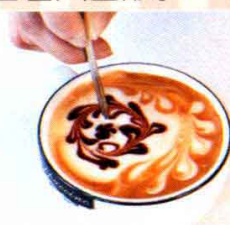
2. 用温度计尖端在咖啡杯一侧画出如图所示图案。



3. 用巧克力酱在白色奶泡中心画出如图所示图案。



4. 用温度计尖端将巧克力酱画成桂冠形状，在桂冠图案中间挤上巧克力酱。



5. 用温度计尖端在桂冠图案中间画出花纹即可。

【咖啡物语】

象征胜利与荣誉的桂冠图案在很多场合都会用到，所以这款拉花图案非常适合学习制作。

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量
巧克力酱……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花，将奶泡着重倾注在咖啡杯中央，奶泡最终在咖啡杯中央形成白色圆心。



3. 在咖啡杯边缘、白色圆心边缘分别挤上一圈巧克力酱。



4. 用温度计尖端以画圆圈的方式将巧克力酱画成如图所示图案。



5. 在白色圆心中间挤上一圈巧克力酱，用温度计尖端由外向内画成花朵形状即可。

【咖啡物语】

这款咖啡拉花图案大气、华贵，可以配合奢华的咖啡杯，营造一种“富贵年华”的氛围。





海藻

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯九分满时，用小匙将剩余的奶泡泡沫在咖啡液上画出白色痕迹。



3. 完成如图所示的多道条状奶泡。



4. 用温度计尖端以螺旋方式画出如图所示图案。



5. 完成如图所示图案即可。

【咖啡物语】

在咖啡液中飘扬的奶泡图案，犹如大海中生长的海藻一样，随着水流荡漾，婀娜多姿。

春之咏叹

【原料】

浓缩咖啡……1份
奶泡……适量
巧克力酱……适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花，将奶泡着重倾注在咖啡杯中央。



3. 用巧克力酱在奶泡上画出小圆形。



4. 在小圆形下面用巧克力酱画出花枝。



5. 用温度计尖端在小圆形上由外向内画出如图的花朵图案即可。

【咖啡物语】

一片绿叶、一朵简单的小花就会宣告春天的到来，从那以后，万物复苏，朝气蓬勃，组成春天的咏叹调。



Coffee

心火



【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花，将奶泡着重倾注在咖啡杯一侧。



3. 左右晃动手腕，画出如图所示的火焰状。



4. 在火焰上方用奶泡画3个小圆形。



5. 用温度计尖端由上向下画过小圆形，形成心形即可。



【咖啡物语】

火焰与心的组合构成了这款拉花咖啡图案，寄托心灵对温暖的渴望。





雪域迷途

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量
鲜牛奶……………适量
打发鲜奶油………适量
巧克力酱……………适量



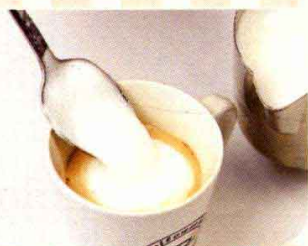
【制作】



1. 将浓缩咖啡倒入咖啡杯中。



2. 注入鲜牛奶，至咖啡杯八分满。



3. 将奶泡泡沫盛在咖啡液上面，至咖啡杯满。



4. 在奶泡上面挤上打发鲜奶油。



5. 左右晃动手腕，将巧克力酱按照“之”字形挤在打发鲜奶油上即可。

【咖啡物语】

打发鲜奶油犹如肃穆的雪山，而巧克力酱犹如一道道曲折的小路，在山峦间若隐若现。

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花，将奶泡着重倾注在咖啡杯一侧。



3. 左右晃动手腕，画出如图所示的密集“之”字形，形成雪杉树。



4. 在雪杉树旁边用奶泡沫盛一个小圆形。



5. 用温度计尖端由外向内画出花瓣即可。

【咖啡物语】

雪杉树树干挺直，枝叶繁茂，看起来非常优雅，这款咖啡拉花图案肯定会有很多人喜欢。





太阳神

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯满时，用奶泡在咖啡杯中形成白色大圆形，用温度计尖端沿咖啡杯边缘画圈。



3. 形成如图所示图案。



4. 在图案中间用小匙盛上咖啡液。



5. 用温度计尖端将中间咖啡液画成花瓣状即可。

【咖啡物语】

这款咖啡拉花图案好像是不断散发着光芒与火焰的太阳，所以用太阳神来命名比较契合。

心绪

【原料】

浓缩咖啡……1份
奶泡……适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯八分满时，用奶泡在咖啡杯中形成如图所示图案。



3. 用小匙在图案旁边用剩余奶泡泡沫画白色小圆形。



4. 依次盛完多个白色小圆形。



5. 用温度计尖端画过白色小圆形，形成心的形状即可。

【咖啡物语】

串起的多个心形，层次分明，却又有杂乱的奶泡痕迹，就是这款咖啡拉花的名字——心绪纷飞。





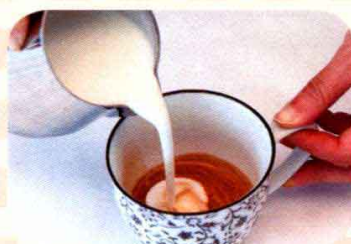
秋日私语

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯八分满时，用小匙将奶泡泡沫盛在咖啡杯中。



3. 奶泡中间保留咖啡液痕迹。



4. 用温度计尖端将咖啡液螺旋画圈，完成如图所示图案。



5. 在旁边加上咖啡液小圆形，用温度计尖端画成心形即可。

【咖啡物语】

洁白的奶泡中间浮动着咖啡色的树叶、心，犹如秋日的私语，喃喃倾诉中带来丝丝秋意。

花朵

【原料】

浓缩咖啡……1份
奶泡……适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花，左右晃动手腕，形成如图所示的树叶状。



3. 待咖啡杯将满时，用奶泡在树叶上端画大圆形。



4. 用温度计尖端由外向内画出花瓣形状。



5. 将花朵画完即可。

【咖啡物语】

漂亮的花朵与树叶图案浮动在褐色咖啡液上，精致可爱，令人在饮用这杯咖啡的同时享受美感。





花叶相伴

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量
巧克力酱……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入咖啡杯中，加至咖啡杯半满时开始拉花。



2. 奶泡最终在咖啡杯中形成圆形，用巧克力酱在咖啡杯一侧挤出如图所示图案。



3. 用温度计尖端画过巧克力酱图案，形成咖啡叶形状。



4. 用巧克力酱在咖啡叶一侧挤出小圆形。



5. 用温度计尖端由外向内将小圆形画成花朵即可。

【咖啡物语】

咖啡叶与花朵的相拥，一静一动，使这款咖啡拉花图案有了更多韵味。

行道树

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯九分满时，用剩余奶泡泡沫画出如图所示图案。



3. 将一侧咖啡液半圆用温度计尖端由内向外画出尖角，形成太阳状。



4. 如图所示用温度计尖端画出树木形状。



5. 完成如图所示图案即可。

【咖啡物语】

太阳照耀的地方，行道树巍然挺立，这款咖啡拉花图案充满童趣，十分不错。



Coffee

六瓣花



【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 用奶泡将咖啡杯注满，剩余的奶泡泡沫盛在咖啡杯边缘一圈。



3. 用温度计尖端由内向外开始画花瓣。



4. 将花瓣完成。



5. 用温度计尖端由外向内在每个花瓣中间画一道，让花瓣层次更加分明即可。

【咖啡物语】

这款咖啡拉花图案依靠咖啡液的颜色变化而成，洁白奶泡围绕的花瓣非常精致，是个不错的选择。





卡通猫

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入咖啡杯中，用奶泡在咖啡杯中形成如图示大小的白色奶泡圆形。



2. 用剩余奶泡泡沫画出卡通猫耳朵。



3. 用剩余奶泡泡沫画出卡通猫眼睛。



4. 用剩余奶泡泡沫画出卡通猫鼻子、胡须等。



5. 用剩余奶泡泡沫画出卡通猫嘴巴，完成如图所示图案即可。

【咖啡物语】

卡通猫的图案制作过程与小猫咪的图案制作过程比较相似，图案也非常精美可爱，适合尝试制作。

雪缘

【原料】

浓缩咖啡·····1份
奶泡·····适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花，将奶泡着重倾注在咖啡杯中央。



3. 用奶泡在咖啡杯中形成较大的圆形。



4. 用温度计尖端由外向内画出花瓣。



5. 每个花瓣中间用温度计尖端由内向外画一道，完成如图所示图案即可。

【咖啡物语】

洁白的奶泡，细密的花瓣形状，犹如大雪铺地，处处晶莹细碎的雪花。





甜蜜情网

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量
鲜牛奶……………适量
巧克力酱……………适量



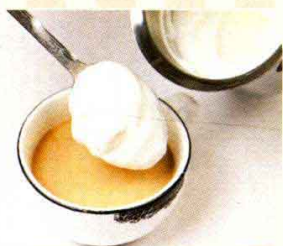
【制作】



1. 将鲜牛奶注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯八分满时，停止注入鲜牛奶。



3. 将刚打好的奶泡泡沫盛在咖啡液上面。



4. 如图所示将巧克力酱横向挤在奶泡泡沫上面。



5. 用温度计尖端在巧克力酱上纵向画几道，完成如图所示的网状即可。

【咖啡物语】

巧克力酱形成的网状铺满整个咖啡杯，犹如一张甜蜜情网拥抱着心爱之人。

热情迸发

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量
巧克力酱……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花，将奶泡着重倾注在咖啡杯中央，形成如图所示大小的白色圆形。



3. 如图所示用温度计尖端由内向外画出溅射状图案。



4. 画完溅射状图案后，在白色奶泡中心挤上一圈巧克力酱。



5. 用温度计尖端在巧克力酱上由外向内画出花瓣即可。

【咖啡物语】

这款咖啡拉花图案由溅射状的雨滴、漂亮的花瓣组成，犹如迸发的热情，散发自己的魅力。





星辰

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量
巧克力酱……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 将奶泡着重倾注在咖啡杯中央。



3. 用奶泡在咖啡杯中形成较重的奶泡痕迹。



4. 用巧克力酱在咖啡杯中挤出几个小圆圈。



5. 用温度计尖端由外向内画出花朵，由内向外画出星形即可。

【咖啡物语】

巧克力酱裱画成的几个星形、花朵浮在咖啡杯中，若隐若现，非常美丽。

线帽女孩

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



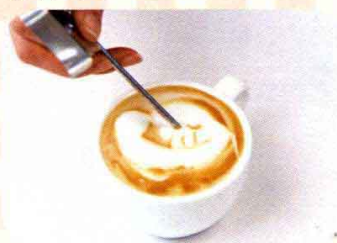
2. 加至咖啡杯半满时，用奶泡沿咖啡杯注入一圈。



3. 在白色的奶泡痕迹中心偏下，盛上奶泡泡沫。



4. 用温度计尖端画出女孩面部相貌。



5. 用温度计尖端画出女孩线帽形状即可。

【咖啡物语】

戴着线帽的可爱卡通女孩，对着你浅浅微笑，为这杯咖啡拉花图案增添了更多吸引力。





小猪

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 用奶泡在咖啡杯中形成如图所示的白色圆形，用温度计尖端画出小猪耳朵。



3. 用温度计尖端在奶泡上画出小猪的鼻子。



4. 用温度计尖端在奶泡上画出小猪的嘴巴。



5. 用温度计尖端在奶泡上画出小猪的眼睛，完成如图所示图案即可。

【咖啡物语】

这一款咖啡拉花图案也比较形象，制作过程中着重抓住小猪的特征，就会比较容易成功。

双叶

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花，将奶泡着重倾注在咖啡杯两侧。



3. 形成如图所示的两道白色奶泡。



4. 用温度计尖端，左右晃动手腕，将一道白色奶泡以“之”字形画成树叶状。



5. 将另一道奶泡画完即可。

【咖啡物语】

这款咖啡拉花图案是用温度计尖端在白色奶泡上勾画出来的，比纯粹的拉花要简单许多，图案照样精美。



Coffee

嬉戏



【原料】

浓缩咖啡……………1份
 奶泡……………适量
 巧克力酱……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡半满时，开始拉花，将奶泡倾注在咖啡杯一侧。



3. 左右晃动手腕，用奶泡在咖啡杯中画出“之”字形，然后手腕由后向前，画出叶脉，完成咖啡树叶的制作。



4. 在咖啡树叶的一侧用巧克力酱画出两道弧线。



5. 用温度计尖端在巧克力酱弧线上画圈，形成如图所示图案即可。

【咖啡物语】

这款咖啡拉花图案犹如两片漂亮的咖啡树叶追逐嬉戏，十分惹人喜爱。





音符

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量
巧克力酱……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 将咖啡杯注满，奶泡最终在咖啡杯中央形成一个白色小圆形。



3. 用巧克力酱在咖啡液上画出音符符号。



4. 完成音符符号。



5. 用巧克力酱挤上另一个音符符号即可。

【咖啡物语】

这款咖啡拉花图案使用音符符号制作完成，犹如美妙的音乐在咖啡杯中缓缓流淌。

雪人娃娃

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯满时，用奶泡泡沫画出大小相邻的两个圆形，作为雪人的身体。



3. 用温度计尖端在雪人身体上画出眼睛、嘴巴和扣子。



4. 用温度计尖端在雪人身 体上画出雪人的胳膊。



5. 完成如图所示的图案即可。

【咖啡物语】

可爱的卡通雪人娃娃站立在咖啡杯中，扑闪的大眼睛看向外面，一定会给咖啡饮用者带来快乐。





小猫咪

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中，白色奶泡形成如图所示大小的圆形。



2. 用温度计尖端由内向外在圆形上画出小猫耳朵。



3. 用温度计尖端在圆形上画出小猫的头顶花纹、眼睛。



4. 用温度计尖端在圆形上画出小猫的嘴巴、胡子等。



5. 用剩余的奶泡泡沫画出小猫的身体即可。

【咖啡物语】

这款咖啡拉花图案比较精细，需要仔细的画制，但小猫图案非常可爱，颇受女性的喜爱。

游鱼

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量
巧克力酱……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯半满时，将奶泡着重倾注在咖啡杯一侧，形成如图所示形状。



3. 在奶泡与咖啡液分界线上挤上巧克力酱，用温度计尖端以画圈方式画出花纹。



4. 用巧克力酱在白色奶泡上画出鱼的形状。



5. 完成如图所示图案即可。

【咖啡物语】

界限分明的咖啡液与奶泡，正如一半是海水，一半是火焰，鱼儿在海水中欢快的游动。



Coffee

模具造型拉花

绿茶心情



【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量
绿茶粉……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 将奶泡着重倾注在咖啡杯中央，至咖啡杯八分满。



3. 奶泡最终在咖啡杯中央形成白色圆形。



4. 将心形模具罩在咖啡杯上面，在模具上面均匀地筛上绿茶粉。



5. 完成如图所示图案即可。

【咖啡物语】

这款咖啡拉花图案使用做好的模具与绿茶粉，制作比较简单，图案也很漂亮。





五星

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量
咖啡粉……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 用奶泡在咖啡杯中央形成白色大圆形。



3. 直到咖啡杯注满时为止。



4. 将做好的五星模具盖在咖啡杯上，在模具上面均匀地筛上咖啡粉。



5. 完成如图所示的图案即可。

【咖啡物语】

五星模具可以自己制作，简单易学，咖啡色的五星图案在白色的奶泡中浮动，十分美观。

Happy

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量
咖啡粉……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



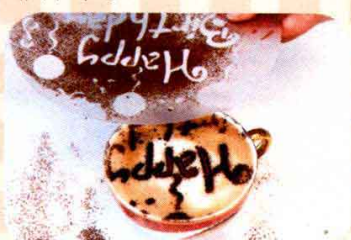
2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花，将奶泡着重倾注在咖啡杯中央，奶泡最终在咖啡杯中央形成白色圆形。



3. 将做好的“happy”模具盖在咖啡杯上面。



4. 在模具上面均匀地筛满咖啡粉。



5. 完成如图所示的“happy”图案即可。

【咖啡物语】

这款咖啡拉花图案使用咖啡粉通过模具制成，操作比较简便，做出来的图案效果也很不错。



Coffee

星月相拥



【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量
咖啡粉……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 加至咖啡杯半满时，开始拉花，将奶泡着重倾注在咖啡杯中央。



3. 用奶泡在咖啡杯中形成白色大圆形，盖上制作好的模具。



4. 在模具上方均匀地筛一层咖啡粉。



5. 完成如图所示的图案即可。

【咖啡物语】

制作完成的咖啡拉花图案是相互拥抱的月亮与星星，适合浪漫的女孩子饮用。





蝴蝶

【原料】

浓缩咖啡……………1份
奶泡……………适量
咖啡粉……………适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 用奶泡在咖啡杯中形成白色大圆形。



3. 将制作好的蝴蝶模具盖在咖啡杯上面。



4. 将咖啡粉均匀地筛在模具上。



5. 完成如图所示的蝴蝶图案即可。

【咖啡物语】

漂亮的蝴蝶在咖啡杯中展翅欲飞，充满灵性，肯定能够得到咖啡爱好者的喜爱。

椰树

【原料】

浓缩咖啡……1份
奶泡……适量
咖啡粉……适量



【制作】



1. 徐徐将刚打好的奶泡注入装有浓缩咖啡的咖啡杯中。



2. 将奶泡着重倾注在咖啡杯中央，奶泡最终在咖啡杯中央形成白色大圆形。



3. 将制作好的模具盖在咖啡杯上面。



4. 在模具上均匀地筛一层咖啡粉。



5. 完成如图所示的椰树图案即可。

【咖啡物语】

咖啡粉筛制成的椰树非常漂亮，给人以来到热带海边的感觉，用模具来制作拉花图案也非常简单。



Coffee

分层咖啡

彩虹冰咖啡



【原料】

浓缩咖啡……………1份
红石榴糖浆……………适量
蜂蜜……………适量
鲜奶油……………适量
奶泡……………适量

【制作】



1. 徐徐将蜂蜜注入咖啡杯中。



2. 用吧匙将红石榴糖浆引入咖啡杯中。



3. 用吧匙将鲜奶油引入咖啡杯中。



4. 将刚打好的奶泡盛在鲜奶油上面。



5. 从中间将浓缩咖啡注入咖啡杯即可。

【咖啡物语】

这款彩虹冰咖啡层次分明，赏心悦目，突显其迷人的风采，十分受人欢迎。





冲动咖啡

【原料】

浓缩咖啡……………1份
伏特加……………适量
黑胡椒碎……………少许
稠奶油……………适量



【制作】



1. 徐徐将伏特加倒入咖啡杯中。



2. 再加入少许黑胡椒碎。



3. 徐徐将浓缩咖啡注入咖啡杯中。



4. 将稠奶油盛在咖啡液上。



5. 撒少许黑胡椒碎装饰即可。

【咖啡物语】

这款冲动咖啡里面加入了黑胡椒碎，口感非常独特，而伏特加、稠奶油的加入会使其味道浓郁、醇厚。

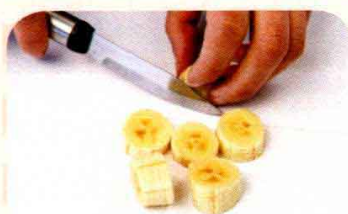
沙诺咖啡

【原料】

浓缩咖啡……1份
香蕉……适量
鲜奶油……适量
牛奶……适量
酸奶……适量



【制作】



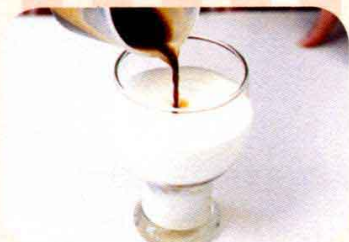
1. 将香蕉去皮，切碎。



2. 将切碎的部分香蕉与酸奶搅匀，倒入咖啡杯中。



3. 将鲜奶油与牛奶混合，一起打成奶泡，倒入咖啡杯中。



4. 将浓缩咖啡注入咖啡杯中。



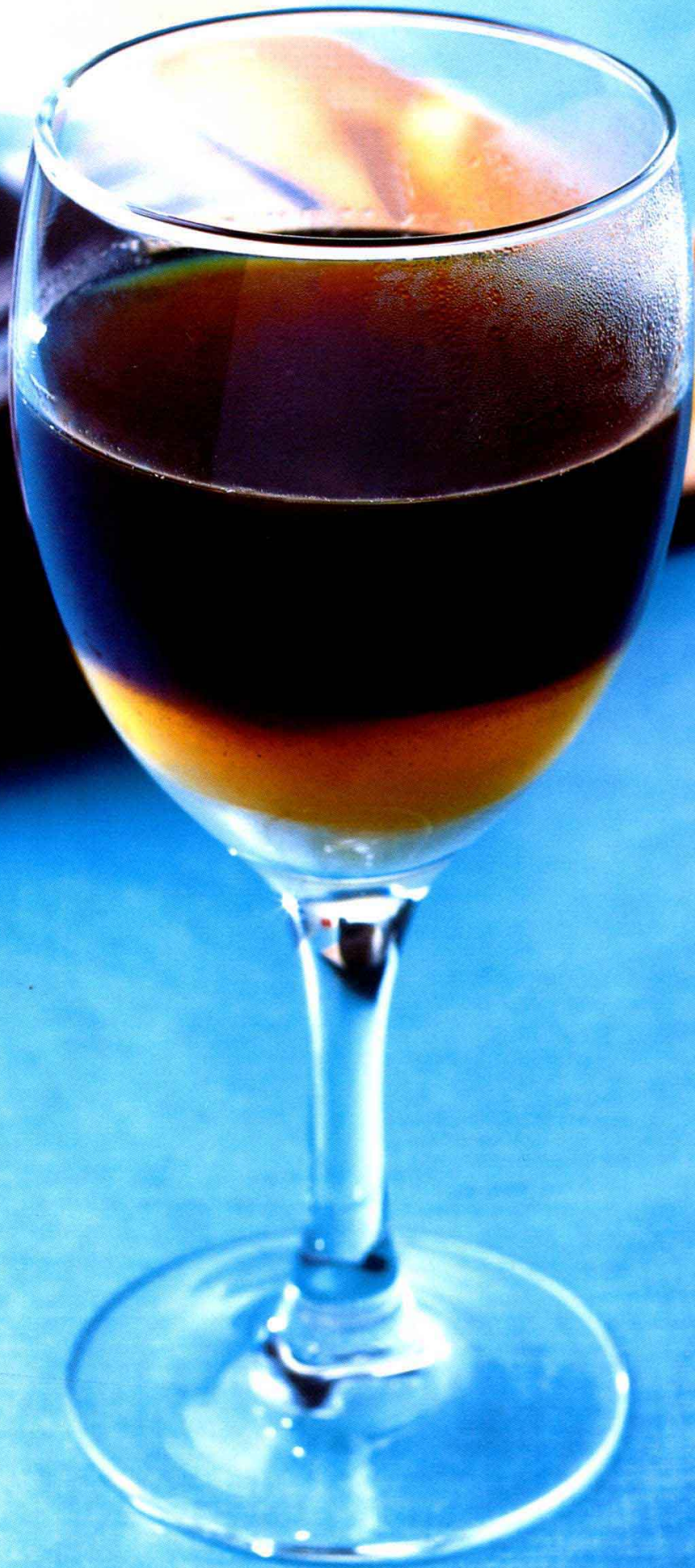
5. 用剩余的香蕉片装饰即可。

【咖啡物语】

这款沙诺咖啡使用香蕉等制成，口感黏稠滑爽，香蕉的浓郁香味弥漫在整杯咖啡中。



眼泪咖啡

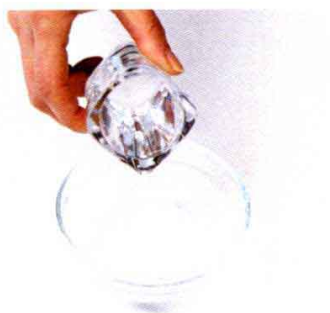


【原料】

伏特加……………适量
蜂蜜……………适量
浓缩咖啡……………1份
盐……………适量



【制作】



1. 将伏特加注入玻璃碗中。



2. 在玻璃碗中注入蜂蜜。



3. 将玻璃碗中的伏特加与蜂蜜搅匀。



4. 在咖啡杯中加入少许盐，注入搅拌均匀的伏特加、蜂蜜。



5. 用量勺引入适量浓缩咖啡即可。



【咖啡物语】

这款分层咖啡中加入伏特加、盐等，正像它的名字一样，具有刺激的咸咸的眼泪感觉。





悦动冰咖啡

【原料】

伏特加……………适量
 浓缩咖啡……………1份
 冰激凌球……………1个
 鲜奶油……………适量
 冰块……………适量



【制作】



1. 将浓缩咖啡装入雪克壶中，加入适量冰块摇匀。



2. 将摇匀的冰咖啡注入咖啡杯中。



3. 将伏特加加入咖啡杯中。



4. 在咖啡液表面挤上一层鲜奶油。



5. 将冰激凌球盛在奶油上面即可。

【咖啡物语】

这款咖啡口感清凉，并且兼有伏特加的浓浓酒香与冰激凌球的爽滑甜美。

Images have been losslessly embedded. Information about the original file can be found in PDF attachments. Some stats (more in the PDF attachments):

```
{
  "filename": "6lqx5byP5ZKW5ZWWh5ouJ6lqx5Yi25L2c5aSn5YWoXzEyOTM3MDAxLnppcA==",
  "filename_decoded": "\u82b1\u5f0f\u5496\u5561\u62c9\u82b1\u5236\u4f5c\u5927\u5168_12937001.zip",
  "filesize": 25062052,
  "md5": "4e39bd6136dad77b77757c5620574a2a",
  "header_md5": "390b2087595261dc2ef8355a1c03d9ad",
  "sha1": "73e33f81e2a5775b2e795c5c6865d90d4d4f8d91",
  "sha256": "22eb91cc10cb19255e6a0d186cc953271931b07924ffdf3e934b94f42d6c3c35",
  "crc32": 3982728729,
  "zip_password": "",
  "uncompressed_size": 25029230,
  "pdg_dir_name": "\u2557\u00bf\u2569\u255c\u2510\u00ba\u2556\u255a\u2514\u00a1\u2557\u00bf\u2553\u255e\u256b\u2248\u2524\u2264\u255a\u00bd_12937001",
  "pdg_main_pages_found": 76,
  "pdg_main_pages_max": 76,
  "total_pages": 82,
  "total_pixels": 436673336,
  "pdf_generation_missing_pages": false
}
```