



广东岭南职业技术学院
GUANGDONG LINGNAN
INSTITUTE OF TECHNOLOGY



管理工程学院
SCHOOL OF MANAGEMENT ENGINEERING

咖啡文化与咖啡调制

蒸汽奶泡制作原理

讲授：许宝利 2022 年 3
月

明德
砺能
笃学
自强



牛奶咖啡（Coffee Latte）的艺术性

- 牛奶咖啡起源于欧洲第一家咖啡馆
- 由于欧洲人不喜欢连咖啡渣一起喝下去；也不太适应浓黑焦苦的饮料。维也纳的欧洲第一家咖啡馆的老板改变了配方，过滤掉咖啡渣，并加入大量牛奶——这就是如今咖啡馆里常见的“拿铁”咖啡的原创版本
- “拿铁”是意大利文“Latte”的译音，原意为牛奶。拿铁咖啡（Coffee Latte）是花式咖啡的一种。
- 更多的人是因为咖啡拉花（Latte art）而喜爱上了咖啡，意思就是牛奶在咖啡上形成的艺术。

- 完美牛奶咖啡的质量应该是完美浓缩咖啡和完美牛奶的结合体
- 完美牛奶咖啡应该是这样的：
 - 好闻，具有浓郁的甜韵和焦香味。
 - 好喝，入口绵密粘稠、口腔温暖香甜、质感醇厚、余韵具有焦糖或者奶油糖的香气。
 - 好看，颜色黑白分明、图案美观、构图对称清晰。





具有奶油一样的
粘稠度



奶泡表面有亮丽
的光泽



入口顺滑丰满有
弹性



具有明显的甜感

牛奶的化学成分是重质量的、不易分解，包括：

碳水化合物

蛋白质

脂肪

矿物质



- 加热——分子重新组合
- 碳离子具有很强的吸附性
- 实验：比较常温牛奶与热牛奶的区别





实验：

简单加热牛奶，并形成一般的奶泡，观看倒入咖啡后的结果



- 温度在 67°C 至 70°C 释放乳糖——香甜
- 泡沫的密度细致均匀——口感厚重粘稠，能与咖啡融合
- 含水量少——弹性好，有张力，推出容易形成图案



- a. 优质奶泡有什么特征?
- b. 怎样使用意式半自动咖啡机制作
出高质量的热奶泡?

