



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

## 咖啡与奶的融合

讲授：许宝利 2022年3  
月

明德  
砺能  
笃学  
自强

## 何谓牛奶咖啡的融合？

- The taste balance should be a harmonious blend of the sweetness of the milk and an espresso base that works well with the milk.
  - 和谐交融
  - 牛奶的甜美
- 能够与牛奶很好融合的浓缩咖啡

- 两者成分的融合  
牛奶的甜度适中  
温度适中  
咖啡液与牛奶融合
- 混合的方法  
注入的高度  
注入的流量  
注入的速度





- 牛奶的温度越高甜度越少
- 咖啡的甜度与牛奶的甜度实现中和
- 注入牛奶时要有节奏晃动

- 咖啡的油脂要够醇厚
- 咖啡豆要够新鲜
- 咖啡油脂要有很好的弹性



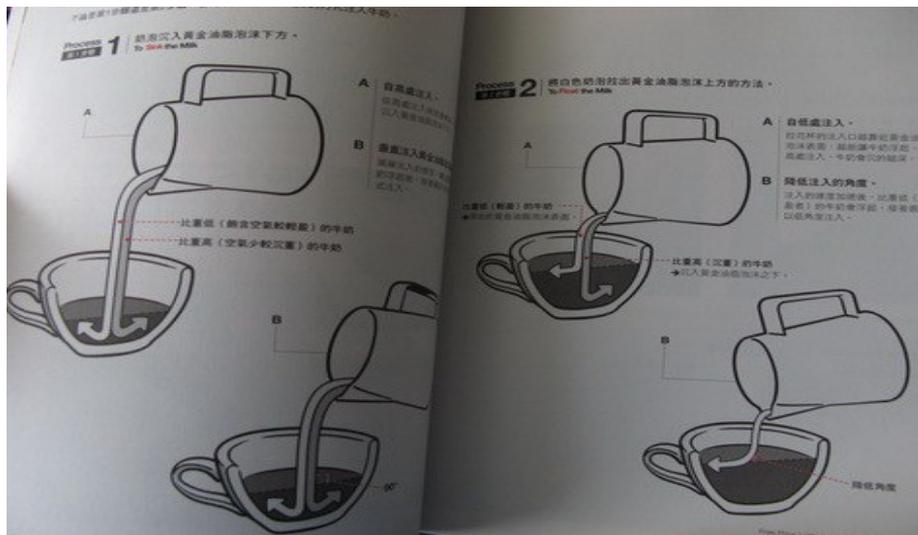
- 咖啡拉花 ( free pour latte art)

真正能够称之为拉花就是 free pour latte art，意思就是说，不需要任何道具辅助除拉花缸外，直接倒入形成图案，这种拉花方式不但不会影响咖啡本身的质量及温度，在拉花的过程中牛奶、奶泡、咖啡完美融合在一起，使口感极佳，也是技术含量最高的手法，其中心、叶、郁金香是被誉为最基础的拉花手法。



- 我们先做好浓缩咖啡，再以蒸汽管把牛奶打成绵密的奶泡，通过拉花缸注入咖啡里面，然后用纯熟的手法摇摆拉花缸，描绘出精致漂亮的图案，因为当手腕摆动时，可以把绵密细腻状的奶泡带动进入咖啡的层，因为牛奶注入过空气，所以密度较轻会浮现在液体表面，所以绵密的奶泡对拉花很重要。（以下三点也非常重要）：

- 1、浓缩咖啡
- 2、奶泡
- 3、手法



# 6

## 心形咖啡拉花融合方法



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

为社会  
塑造优秀人才  
SHAPING EXCELLENT TALENTS FOR SOCIETY

- 1、融合
- 2、中心点加大流量
- 3、摇动手腕
- 4、减少流量收尾



# 6

## 心形咖啡拉花融合方法 - 融合动作



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

为社会  
塑造优秀人才  
SHAPING EXCELLENT TALENTS FOR SOCIETY



# 6

## 心形咖啡拉花融合方法 - 中心点加大流量



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

为社会  
塑造优秀人才  
SHAPING EXCELLENT TALENTS FOR SOCIETY



# 6

## 心形咖啡拉花融合方法 - 摇动手腕



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

为社会  
塑造优秀人才  
SHAPING EXCELLENT TALENTS FOR SOCIETY



# 6 奶泡制作流程 - 整体动作结束，上提、关气阀



- 咖啡要与牛奶充分融合才能拥有最佳的卡布奇诺咖啡口感。
- 将奶泡与热牛奶摇匀。
- 将咖啡倾斜约 30 度，牛奶从中间向外转圈均匀注入咖啡中。
- 注入份量达到 6 分满时，开始左右摇摆拉花缸。
- 拉花缸缓慢向后移动，至 9 分满后，拉花缸向前推送，在另一侧注入牛奶。



