第一图书网, tushu007.com

<<玩转拉花咖啡>>

图书基本信息

书名：<<玩转拉花咖啡>>

13位ISBN编号：9787501970568

10位ISBN编号：7501970564

出版时间：2009-9

出版时间：轻工

作者：王森

页数：112

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

内容概要

在国外，喝咖啡就像我们喝茶一样，人们总是越喝越贵，它的普及程度就像中国的豆浆那样成为生活的一部分。
在众多的咖啡品种中要属拉花咖啡最受人们的欢迎，因为这种咖啡不仅使人享受到咖啡美味，同时还能给人以视觉的享受。
从商业角度来讲，这是“卖相”：从咖啡师的角度来讲，是把咖啡提升到一个更高层次。
拉花咖啡不仅仅是一杯美味的咖啡，还是一件漂亮的艺术品，是味觉和视觉的双重享受。
　与一切技术工作的要求一样，拉花咖啡也注重基本功的修炼，技能初步掌握时需要大量的练习和积极的思考，具备了扎实的基本功后，进入到技能的成熟阶段，这一阶段要做的就是提升自己的艺术修养，要多看些美术类、设计类、艺术类，以及咖啡原料、器具的理论书籍，为自己从临摹阶段向创作阶段转化做准备，这是技能形成的必修课。
　为了让家庭读者们能快速入门到拉花咖啡制作中来，在本书中加入了小孩子、年轻人喜欢的卡通人物、动物、花、鸟等图案：为了便于读者快速找到制作咖啡的乐趣，我们通过勺子补奶泡的方法、圈围法、倒与雕塑法结合、直接拉的方法，示范了拿铁拉花咖啡的制作（简单快速、易学易做）。

作者简介

王森老师是国内艺术西点专业的创办人。
他自1989年接触烘焙业以来，努力探索、潜心研究，创办了“王森烘焙教研室”：1998年创立“烘焙艺术专业系”，至今已培养出上万名具有国家承认学历及技术等级证书的专业才，为中国乃至世界各地输送专业的烘焙技术人才。
不仅解决了中

<<玩转拉花咖啡>>

书籍目录

一、初学拉花咖啡的预备课　1.拉花咖啡的由来　2.深褐色的咖啡豆从何而来？　3.咖啡豆的选择与购买　4.咖啡豆的研磨二、制作拉花咖啡所需要的设备　1.ESPRESSO咖啡机（家用或商用半自动咖啡机）　2.选择一支好用的压棒（填压器）　3.磨豆机　4.奶泡壶　5.雕花棒　6.咖啡杯三、制作拉花咖啡前的基础课　1.拉花咖啡的表现手法　2.手绘图形法　3.直接倒入成形法　4.练习拉花咖啡易出现的问题四、用ESPRESSO咖啡机打奶泡的方法　1.奶泡的制作　2.初学者打奶泡的注意事项　3.如何萃取咖啡五、家庭手工拉花咖啡制作　手动打奶器怎样打出丰富细腻的奶泡？六、实战篇　动物拉花咖啡　熊妈妈　熊爸爸　憨厚小熊　美丽的兔子　俏皮狗　毛毛熊　Hello Kitty　小绵羊　米老鼠　小狐狸　富贵猫　猴子　顽皮狗　兔宝宝　智慧狗　小乌龟　睡猫　叮当猫　小野猫　灵蛇　海豚　……七、拉花咖啡欣赏

章节摘录

插图：一、初学拉花咖啡的预备课1. 拉花咖啡的由来经常听人说起拉花咖啡、拿铁拉花，那么到底什么是拿铁拉花呢？
拿铁在意大利语里是牛奶的意思，咖啡拿铁就是把奶倒入咖啡里。
如果这两种东西混合得好，就会产生美丽的图案，这些图案就称作拿铁拉花。
想要制作出好看的拉花，需要具备几个条件，首先是选择上好的意式浓缩咖啡，其次是绵密细致的奶泡，配以一个顺手的尖嘴拉花杯，最后就是咖啡师的手感和功力了。
咖啡拉花技艺是1988年由美国人大卫．休莫在西雅图自己的小咖啡馆里创造发展而来。
据说，一次偶然的机会，大卫·休莫正在为客人打包早餐咖啡，加入牛奶时，不经意间咖啡上面形成一个极为漂亮的心形。
这让他大受启发，此后他开始研究咖啡的冲制手法。
自从此技艺被发明以后，迅速得到咖啡爱好者的追捧，这也促使各地的专业咖啡师努力钻研新技法和新花式，从而使之在短短十几年里丰富成熟起来，引领着咖啡消费的时尚风潮。
其实，“拉花”是在传统意大利式咖啡中发展出来的一种咖啡调制技巧，它是采用蒸汽将牛奶打出气泡，并在ESPRESSO上通过晃动手法在咖啡液面上绘制出心形和树叶形等图案。
在冲制的时候还可以加入薄荷、焦糖、榛果、肉桂粉、抹茶粉等。
为顾客提供一杯有漂亮拉花的咖啡是一种趋势，人们的要求总是在不断提高，所以，学会并且精通拉花技术是咖啡师必备的能力之一。

编辑推荐

《玩转拉花咖啡》独家解析打奶泡失败的原因及对策，探寻百变咖啡造型的制作秘笈，轻松成为拉花咖啡制作高手。

第一图书网, tushu007.com

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com