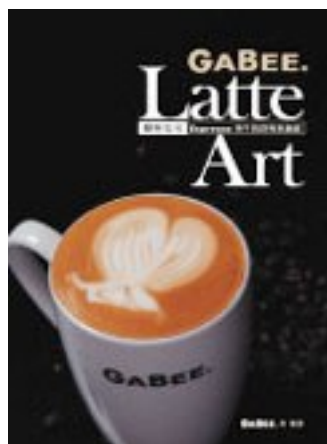


Latte Art 咖啡拉花:Espresso与牛奶的完美邂逅



[Latte Art 咖啡拉花:Espresso与牛奶的完美邂逅_下载链接1](#)

著者:林東源

出版者:大境文化事業有限公司

出版时间:2005-10-18

装帧:

isbn:9789570410488

杯口的拉花讓咖啡身價倍漲

在歐洲“Latte”是牛奶的意思，利用牛奶倒入咖啡後產生藝術般的圖案線條就是“Latte Art”。由此延伸出更廣泛的意義——只要是在沖煮完的咖啡表面，製作藝術化的圖案線條，就算是“Latte Art”，不一定侷限於拿鐵咖啡（Latte），只要是在咖啡表面形成藝術般圖案的咖啡飲品，都可以稱之為“Latte Art”。一杯沒有拉花的拿鐵咖啡，35元咖啡店就買得到；有著各種咖啡拉花變化的卡布奇諾，130元都非常值得！杯口的拉花不只讓咖啡身價倍漲，更直接展現了吧台裡咖啡師的功力。

咖啡冠軍vs拉花大師的唯一著作

「Latte Art咖啡拉花---Espresso與牛奶的完美邂逅」收錄了本書作者---林東源，也是台灣咖啡師大賽冠軍、自創出：蝴蝶、海螺、蘋果…等許多獨特拉花圖案，被譽為台灣創意咖啡及咖啡拉花達人

，多年來關於咖啡及拉花所有的知識與經驗。分為三個部分：

◎咖啡拉花的基本知識與技術：咖啡拉花的起源、分類及正確觀念/
相關機器設備、器具與材料。

◎咖啡拉花的成功關鍵：義式濃縮咖啡Espresso的沖煮技術/ 製作綿密細緻的牛奶泡/
咖啡與牛奶泡的完美融合。

◎所有咖啡拉花技術 基礎&進階&高難度：拉花？種 / 詳細配方及步驟圖解。

◎咖啡理想的具體實踐GaBee.。對於喜愛咖啡拉花的讀者，或是開業經營咖啡館的朋友，都可從本書中得到毫不藏私、最新，也最實用的咖啡拉花技巧。

作者介绍:

林東源

第一屆台灣咖啡大師比賽冠軍。

投入咖啡業界迄今已超過10年。期間不斷吸收鑽研咖啡專業知識與技術，並前往義大利感受當地的咖啡文化。創立GABEE.義式專業咖啡館，成為嗜咖啡者朝聖之地。2005年10月將代表台灣區參加”THE MILLROCK LATTE ART CHAMPION “國際咖啡拉花大賽。

目录:

[Latte Art 咖啡拉花:Espresso与牛奶的完美邂逅_下载链接1](#)

标签

咖啡

latteArt

拉花

艺术

生活

拿铁

咖啡情节

Life

评论

一切为了拉花!

林先生！咖喱咖啡是怎么回事！

高手向

虽然开了眼界但看到满溢甚至高出杯沿1毫米的咖啡液总是产生微妙的焦虑感……

翻一翻感觉看看还行...（反正就没打算学）（。

要不要这么细腻啊!!

美轮美奂的拉花简直是精妙的艺术品，可惜最后还是要被喝掉。。。

主讲拉花，前半部分介绍工具等还比较详实，后半部分介绍拉花方法，看了还是觉得不会，而且拉花式样不算多，只能说是看个大概。

算是对拉花有了个系统的认识了，不过这东西除了基本的理论外，还挺不适合通过书来学的。

实用性太差, 你会发现大部分拉花篇幅图片下面的文字都是一样的. 而对于手腕的幅度, 摇摆, 杯子的方向等都没有清晰的介绍, 图是不错~

咖啡拉花

林東源是个神仙。。

随便翻翻吧，， 关键还是要靠自己练

林大师的书，只能当消遣用。不过创意咖啡还是赞一个。

Espresso
与牛奶的完美结合，书很好，讲解也很详细，多练习才能把失败率降到最低！

每天都喝拿铁。office来访也是买Latte，大概这是永远不会出错的吧！然而小Latte做的好喝也不是件容易的事儿。想知道更多，双子座永远保持着高度的好奇心！

看闲书排行榜，这本榜上应有名(●●)（图片丰富但是干货没有想象的多）

对于拉花的入门还是一本比较早，而且实用的书籍哈~

latte最好喝了~~

里面很多技术有一些过时，不过仍然是非常好的一本学习拉花的书

[Latte Art 咖啡拉花:Espresso与牛奶的完美邂逅_下载链接1](#)

书评

有的时候要学习技术强度比较高的咖啡拉花环节,我觉得大家看书 不如去多练
这本书我看过好多遍了,前边介绍准备工作的内容还是不错的
可是一到看拉花,头都大了....汗呀

[Latte Art 咖啡拉花:Espresso与牛奶的完美邂逅_下载链接1](#)