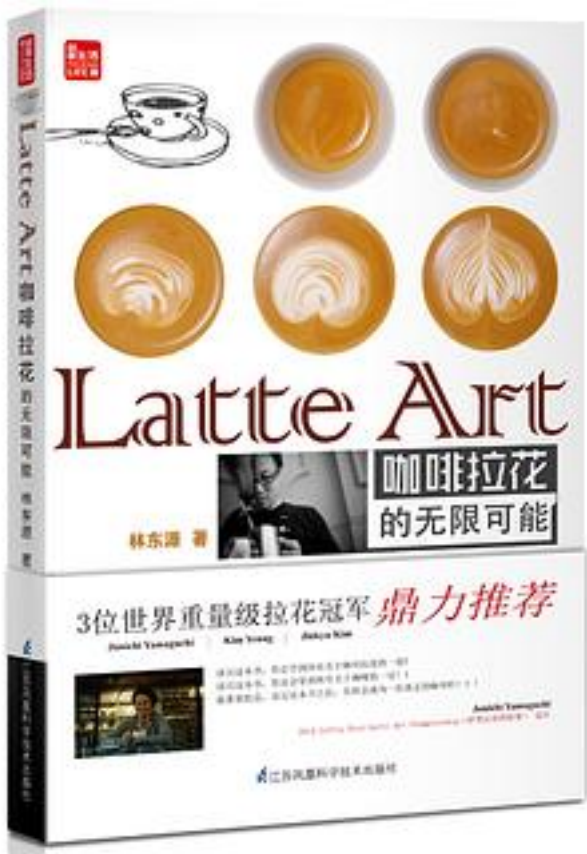


# Latte Art 咖啡拉花的无限可能



[Latte Art 咖啡拉花的无限可能\\_下载链接1](#)

著者:林东源

出版者:江苏凤凰科学技术出版社

出版时间:2014-8-1

装帧:平装

isbn:9787553734163

作者精选75款咖啡拉花图案，其中包括自创的蝴蝶、海螺、苹果等独特拉花图案，并传授多年来关于咖啡及拉花所有的知识与经验，让你一窥顶尖拉花大师的成功秘诀。对于喜爱咖啡拉花的读者，或是开业经营咖啡馆的朋友，都可从本书中得到毫不私藏的、最新的，也最实用、全面的咖啡拉花技巧。即使你不以咖啡师为途，在家也能为自己和爱人制作一款拉花咖啡！

读完这本书，你会学到所有关于咖啡拉花的一切！

读完这本书，你还会学到所有关于咖啡的一切！！

最重要的是，读完这本书之后，你将会成为一位真正的咖啡师！！！！

作者介绍:

他接触咖啡领域已有二十多年，曾荣获第一届、第三届“台湾地区咖啡大师比赛”冠军，并成为第一位参与世界咖啡大师比赛的台湾地区选手，被业界同仁和广大媒体赞誉为“咖啡拉花王子”。他研发色香味俱全的创意咖啡，引领了台湾地区创意咖啡的风潮。

2004年，他创办了GABEE.专业意式咖啡馆。GABEE.的团队在五年内赢得了“台湾地区咖啡大师比赛”5座冠军与2座亚军奖杯，创下了无人能敌的傲人成绩。因此，GABEE.享有“冠军摇篮”之美誉。

他曾将自身多年来的专业钻研技术结集编写出《Latte Art 咖啡拉花——Espresso与牛奶的完美邂逅》《GABEE.冠军创意咖啡》这2本书，将咖啡拉花与创意咖啡的专业技术与广大读者分享。同时，他担任国际专业咖啡杂志Coffee Tea & Ice Cream中文版台湾地区主编，积极推广专业咖啡文化。

他在国内外获得无数奖项，经常受邀担任国内外咖啡赛事的专业评审与表演嘉宾。与此同时，他还在全世界各地授课，积极传播与推广专业咖啡文化，分享咖啡的快乐和魅力。

目录: Part1 什么是咖啡拉花

咖啡拉花的起源

咖啡拉花的分类

现今的咖啡拉花

咖啡拉花的正确观念

咖啡拉花比赛

Part2 咖啡拉花的基础知识

机器设备的选择

器具的挑选

决定品质的材料

杯子与拉花

Part3 咖啡拉花的成功关键

机器设备的调整与设定

意式浓缩咖啡的冲煮因素

咖啡萃取液的状态

牛奶发泡的原理与方式

影响牛奶泡的因素

咖啡与牛奶泡的完美融合

Part4 在家DIY拉花咖啡的方式

在家也能拉花

手绘图案法

筛网图案法

直接倒入成形法

圈圈画花法

3D立体

画花与画拉花

Part5 咖啡拉花的基本图案

圆形

心形  
叶子  
蕨叶  
心包叶  
整片叶  
推花  
细线条爱心  
细线条心包心  
细线条爱心叶  
Part6 咖啡拉花的进阶图案  
花的基本形  
心花  
郁金香  
半叶花  
半心半叶  
半边叶  
羽毛  
双叶  
左叶右心  
双心  
.....

Part7 咖啡拉花的高难度图案  
雪花  
蛇  
风火轮  
海螺  
水母  
乌贼  
天鹅  
展翅天鹅  
湖中天鹅  
倒影天鹅  
.....

Part8 咖啡理想的具体实践——GABEE. 介绍  
咖啡梦的种子在萌芽  
唯有学习才能让梦想更近  
实现梦想——开设GABEE.  
GABEE. 的理念  
附录：创意咖啡的无限可能  
结语

• • • • • ([收起](#))

[Latte Art 咖啡拉花的无限可能 下载链接1](#)

标签

咖啡拉花

咖啡

latteArt

饮料

美食

生活

实用

林东源

## 评论

凑数

-----  
大師送的 還有他自己的親筆簽名 超感動

-----  
书中的惨不忍睹的拉花是林东源本人拉的么

-----  
作为参考，可以看看。

-----  
感觉一般，很多要求讲的不是很详尽~

-----  
你练拉花用了多长时间 一直

-----  
宣传语写得太过 对咖啡和拉花讲的都太浅 不推荐

-----  
翻了翻，还可以。以后练拉花的话可以看看创意。

-----  
在读中，比较实用的一本书

-----  
[Latte Art 咖啡拉花的无限可能\\_下载链接1](#)

## 书评

★ 多位世界重量级咖啡拉花冠军鼎力推荐！ ★  
冠军咖啡大师亲自传授全新、最全面、最实用的咖啡拉花精髓！ ★  
所有咖啡拉花技法与器具使用方法大公开！ ★ 精选75款经典+自创拉花咖啡图案！ ★  
高清版一步一图解，快速让你从新手变高手！ ★  
即使你不以咖啡师为途，在家也能...

-----  
终于买到这本书了，对我这么一个爱喝咖啡的人来说，太兴奋了！今天试着做了一款叶子形状的，美美哒！很容易就拉出花了，好喜欢~~都舍不得喝了~明天我要试着做心形的，给我爱人喝一本，然后再做一款天鹅形的，给爸妈尝尝。真的很实用！

-----  
[Latte Art 咖啡拉花的无限可能\\_下载链接1](#)