

## 意式冰咖啡的制作

### 美式冰咖啡（350ml 杯）

1. 350ml 雪克壶满杯冰+60ml 浓缩+10-15ml 白糖浆（原味）+纯净水 8~9 分满
2. 玻璃杯加冰 7-8 粒+咖啡（第一步）



### 拿铁冰咖啡（350ml 杯）

1. 纯牛奶 200ml+10-15ml 糖（原味/风味）
2. 拉花缸加 8~10 粒冰块+60ml 浓缩
3. 玻璃杯加牛奶（第一步）+4~6 粒冰块



### 卡布奇诺冰咖啡（350ml 杯）

1. 纯牛奶 100ml+10-15ml 糖（原味/风味）
2. 拉花缸加 8~10 粒冰块+60ml 浓缩
3. 玻璃杯加牛奶（第一步）+4~6 粒冰块
4. 加入冰奶泡



### 摩卡冰咖啡（350ml 杯）

1. 350ml 玻璃杯加入 10-15ml 巧克力酱
2. 纯牛奶 100ml+10-15ml 糖（原味）

- 3.拉花缸加 8~10 粒冰块+60ml 浓缩
- 4..玻璃杯加牛奶（第一步）+4~6 粒冰块
- 5.加入冰奶泡/鲜奶油
- 6.加入巧克力酱/可可粉/奥利奥饼干装饰



#### 焦糖玛奇朵冰咖啡（350ml 杯）

- 1.纯牛奶 100ml+香草糖浆 8-10ml+焦糖糖浆 8-10ml
- 2.拉花缸加 8~10 粒冰块+60ml 浓缩
- 3.玻璃杯加牛奶（第一步）+4~6 粒冰块
- 4.加入冰奶泡/鲜奶油
- 5 加入焦糖酱装饰



#### 意式热咖啡的制作

##### 浓缩咖啡(70ml 杯)

单份浓缩 30ml

双份浓缩 60ml

##### 美式咖啡（180-220ml 杯）

1.单份浓缩 30ml +热水到 8.5-9 成满（口感均匀）

2.热水+单份浓缩 30ml 到 8.5-9 成满（香气）

打包杯（300-450ml）

双份浓缩 45-60ml+热水 9 成满

##### 拿铁咖啡

250-280ml 杯单份浓缩 30ml+奶泡低于 1CM

280-350ml 杯双份浓缩 35ml-50ml+奶泡低于 1CM

打包杯（350-450ml）

双份浓缩 50ml-60ml+奶泡（4 分打发 5~6 分）

卡布奇诺咖啡（180-220ml 杯）（少数 150ml 杯）

1.单份浓缩 30ml+奶泡（高于 2CM）不拉花+肉桂粉

2.单份浓缩 30ml+奶泡（高于 1CM）可拉花（爱心/推心）

打包杯（300-450ml）

双份浓缩 45ml-60ml+奶泡（牛奶打发 7~8 分）

摩卡咖啡（220-250ml 杯）

1.摩卡奇诺：

巧克力酱 5-8ml+单份浓缩 30ml+奶泡（高于 2CM）+巧克力酱装饰

可可粉 4-5 克+单份浓缩 30ml+奶泡（高于 2CM）+撒可可粉装饰

2.摩卡咖啡：

巧克力酱 5-8ml+单份浓缩 30ml+奶泡（低于 1CM）+巧克力酱装饰

可可粉 4-5 克+单份浓缩 30ml+奶泡（低于 1CM）+撒可可粉装饰

打包杯（300-450ml）

巧克力酱 20-30ml+双份浓缩 45ml-60ml+奶泡

可可粉 8-10 克+双份浓缩 45ml-60ml+奶泡

焦糖玛奇朵咖啡（180-220ml 杯）

（香草糖浆 5-8ml+焦糖糖浆 5-8ml）+单份浓缩 30ml+奶泡（高于 2CM）

不拉花+焦糖酱装饰

打包杯（300-450ml）

（香草糖浆 10-15ml+焦糖糖浆 20-25ml）+双份浓缩 45ml-60ml +

奶泡（牛奶打发 6~7 分）

拿铁饮品

抹茶拿铁（220-250 杯）

抹茶粉 2-3 克+热水 15ml+糖浆（原味）10-15ml 一起搅拌+奶泡

红丝绒拿铁（220-250 杯）

红丝绒粉 4-5 克+热水 15ml+糖浆（原味）10-15ml 一起搅拌+奶泡

抹茶沙冰：

1.纯牛奶 50ml+10ml 白糖浆（原味）+甜奶油 50ml+香草糖浆 10ml+抹茶粉 5~10 克+沙冰粉 15 克+冰 200 克一起放沙冰机搅拌均匀倒杯子里。

2.加入打发好的甜奶油，撒抹茶粉进行装饰

摩卡沙冰：

1.纯牛奶 50ml+10ml 白糖浆（原味）+甜奶油 50ml+意式浓缩 30ml+巧克力酱 30 克+沙冰粉 15 克+奥利奥饼干碎 10~15 克+冰 200 克一起放沙冰机搅拌均匀倒杯子里。

2.加入打发好的甜奶油，撒可可粉，巧克力酱或奥利奥饼干碎进行装饰

1.纯牛奶 30ml+10ml~15ml 白糖浆（原味）+甜奶油 30ml+意式浓缩 60ml+沙冰粉 15 克+冰 200 克一起放沙冰机搅拌均匀倒杯子里。

2.加入打发好的甜奶油/烘焙坚果麦片进行装饰。

咖啡沙冰：

1.纯牛奶 30ml+10ml~15ml 白糖浆（原味）+甜奶油 30ml+意式浓缩 60ml+沙冰粉 15 克+冰 200

- 克一起放沙冰机搅拌均匀倒杯子里。
- 2.加入打发好的甜奶油/烘焙坚果麦片进行装饰。

焦糖沙冰:

- 1.纯牛奶 30ml+焦糖糖浆 15ml+香草糖浆 5ml+甜奶油 30ml+意式浓缩 60ml+沙冰粉 15 克+冰 200 克一起放沙冰机搅拌均匀倒杯子里。
- 2.加入打发好的甜奶油/焦糖酱/玉米片进行装饰

土耳其咖啡的文化在《一千零一夜》的故事里有出现。

传统的土耳其咖啡是使用烘焙热炒浓黑的咖啡豆磨成细粉，连糖和冷水一起放入咖啡煮具里，小火慢煮，反复搅拌加水，约 20 分钟完成一杯 50 毫升的香浓咖啡。

当地人喝咖啡都不隔渣，受邀到别人家里喝咖啡，代表了主人最诚挚的敬意，客人除了要称赞咖啡的香醇外，还要切记即使喝得满嘴渣也不能喝水，因为那暗示了咖啡不好喝。

土耳其咖啡至今还保持着早期宗教仪式的神秘感。土耳其人在喝完咖啡以后，总是要看看咖啡杯底残留咖啡渣的痕迹，从痕迹的模样了解当天运气。

文化标志：古老、神秘、占卜。

法国人钟爱咖啡馆是世界闻名的，喝咖啡讲究：优雅的情趣、浪漫的格调、诗情画意般的境界。

首都巴黎是法国咖啡馆最多的城市，普罗科普(Le Procope)咖啡馆是巴黎最早、最著名的咖啡馆。(1686 年开业至今)

18 世纪法国大革命时期，咖啡馆逐渐成为当时法国知识分子批评时政，撰写文学作品的场所。

法国的咖啡文化标志：政治、文学。

维也纳人把咖啡、音乐和华尔兹相提并论，称为“维也纳三宝”

第一次世界大战前，维也纳最出名的咖啡馆—中央咖啡馆 (Cafe Central)，一直是著名诗人、剧作家、艺术家、音乐家、外交官们的聚集地。莫扎特、贝多芬、舒伯特等都经常光顾。这里就是奥地利诗歌、剧本、小说的摇篮。(1876 年开业至今)

文化标志：文学、音乐、艺术

从明治中期开始，文人们主要集中在一个名叫“鸿之巢”的场所品尝地道的法国式深烘焙咖啡和法式料理、洋酒。

二战时，咖啡被视为“敌国饮料”而被停止输入。

二战后，随意性很强的社交场所咖啡馆成为了年轻人和激进分子的最爱，咖啡迅速成为受人追捧的大众饮料。

世界上第一款罐头咖啡的起源地。

文化标志：深烘咖啡

影响咖啡的味道的不可控因素：

- 1.原产地
- 2.植物种类
- 3.咖啡豆成熟的程度和一致性的程度
- 4.采摘方式
- 5.生豆加工方法
- 6.生豆储存方法

影响咖啡味道的可控因素

- 1.烘焙方法和程度
- 2.烘焙后的咖啡豆储存技术
- 3.冲泡的器具
- 4.萃取参数 (水/粉比例，温度、时间、压力、过滤纸，等等)

萃取咖啡的要素：

新鲜：经烘焙的咖啡豆其风味会在几个月的时间内散失，需尽快饮用。

研磨：用不同的器具冲煮咖啡需不同的研磨（适宜的度、大小均匀）

水质：即使用简单的滤水器去掉水中的杂质也会为咖啡增色不少

温度：水温 85—95

冲煮器具：保证冲煮器具的性能和清洁。

冲煮方式：不同的冲煮方式会产生不同的风味和口感

冲煮时间：适宜的冲煮时间，要避免过度萃取和萃取不足。

+1：温杯