

拿铁拉花入门指南

每个人都可以 制作拉花

作者：
Dennis Hew



Decent Espresso
重编



人人都可以学会 咖啡拉花

作者：Dennis Hew

Decent Espresso 编辑

decent
ESPRESSO

Copyright © 2021 Dennis Hew.

保留所有权利。未经出版商事先书面许可，不得以任何形式或通过任何方式（包括复印、录音或其他电子或机械方法）复制、分发或传播本出版物的任何部分，但评论中包含的简短引用和版权法允许的某些其他非商业用途除外。对于权限请求，请写信给出版商，地址为“收件人：权限协调员”，地址如下。

插图和封面由Dennis Hew设计

由Dennis Hew于2021年在马来西亚首次出版

35, Jalan Damai, Kampung Datuk Keramat, 55000, 吉隆坡,
马来西亚

Decent Espresso 2024重编

序言

在我们进入主题之前，你可能会有一些疑问——比如这个Dennis Hew是谁？他有什么资格教拉花和萃取咖啡？

很多人有这样的思维定势，认为要想当老师，就必须是该领域的冠军或赢得一些奖项才有资格任教。

这不一定，我举几个例子。著名厨师戈登·拉姆齐和已故的李小龙都是各自领域的名人。一个是烹饪界的名人，后来成为多家餐厅的老板，另一个是成为电影明星的传奇武术家。

他们拥有任何冠军头衔吗？没有。尽管如此，他们仍然是受人尊敬的老师、导师或教练。这是因为他们热衷于教学和传播知识。

戈登·拉姆齐通过电视节目传播他的知识，激励了数百万人学习烹饪艺术。李小龙拍电影来分享他的武术精湛技艺。他改变了传统的功夫电影业，激励了一代又一代人。

你可能会说，这些都是历史上罕见或例外的情况。好吧。那么，你的学校老师呢？你的科学老师或英语老师？他们获得过文学奖、诺贝尔奖或其他荣誉吗？可能没有。然而，他们中的许多人教学技巧高超，耐心十足，尽管他们不是各自领域的佼佼者。

那么，这个 Dennis Hew 是谁？我是一名企业家，在马来西亚吉隆坡一家名为 RGB Café 的咖啡馆开办了一个小型、简陋的周末咖啡课。我的课程于 2017 年开始，我的课程总是满座。从那时起，我创办了咖啡师体验学院。我还主持播客“咖啡与公司”。我已获得专业咖啡协会 (SCA) 的中级咖啡师和专业咖啡师认证。

我教过 8,000 多名学生（不是网络研讨会：而是面对面）。我投入了数千小时的教学时间，提供面对面和手把手的指导。

我开始上课的时候我人回想起我当周末兼职咖啡师的过程。

2013 年，吉隆坡的人们对特色咖啡的兴趣日益高涨，我第一次喝到了带有拿铁拉花的白咖啡。我以前从未尝过如此美味的无糖咖啡，这让我非常好奇。我在那里应聘了一份周末工作，结果被录用了。

到 2017 年：我已经在几家咖啡馆积累了工作经验，但感觉自己还不够成熟，无法进入下一阶段的学习。我觉得自己教的比被教的还多，而且我因为挣的钱很少而变得沮丧。

我确信我的时间比我挣的钱更有价值。我曾想过辞掉在咖啡馆的兼职工作，但后来老板让我开办一门咖啡课。她的烘焙室周末空着，房间里还有一台限制的咖啡机，我可以在那里开课。

因此，我独自从头开始上课——设计课件、制定教学大纲、处理数字营销、安排预订等等。

事实上，我非常喜欢教书，尽管周末全天工作让我身体酸痛，但我却乐在其中。

一路走来，我经常收到其他国家粉丝的留言，说他们的国家或者家乡没有咖啡课。

由于我经常写关于咖啡的文章，在Instagram上用视频分享我的知识（@sinhedhaw、@baristaexperienceacademy和

@thecoffeethcompany，如果你好奇的话），我有了写一本书的想法，以接触全球观众和我无法亲自教的人。

猜猜这本书的插图是谁画的

书中从头到尾的插画都是我画。我开始写这本书时，并不知道如何进行数字插画。小时候，我喜欢用笔和纸画画和涂鸦。从那时起，我的绘画就没怎么发展了。

但我有很多想法需要向你们展示：我的读者、我的朋友、我的 IG 粉丝、来自世界各地的观众。因此，随着我的书的进展，我不得不学习数字插画技巧。因为拿铁拉花需要的不仅仅是文字——它需要视觉效果。我相信我们都是视觉动物。

有一天，我从日常工作中收到了一台新平板电脑，它附带一支笔。这激发了我脑海中的一个想法，并改变了我对编写这本书的看法。

翻阅这本书时，你可能会注意到，从第一幅图到最后一幅图，我的插画技巧逐渐提高。很多次，我画画失败了。我不断学习让这些插画越来越好。

尽管如此，我发现我喜欢插画。它让我平静下来，给我目标，训练我的专注力。我不是一个熟练的绘画艺术家，但我很努力的花了很多时间从头开始学习。

归根结底，我的目标是把我从艰难中学到的知识传授给你们，我世界各地的朋友们，这样你们就可以以一种更轻松（和更少沮丧）的方式学习。

我们为何要在咖啡拉花？

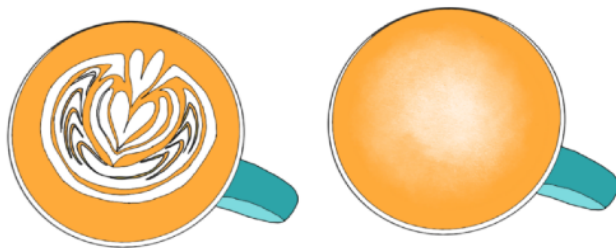
我们生活在一个数字世界。我们随时都会从口袋里掏出智能手机，浏览社交媒体平台或查看通知。

现代人（比如你和我）也喜欢在吃喝之前拍照，然后将照片上传到社交媒体上，与朋友、家人和粉丝分享。

从商业角度来看，为顾客制作精美的食物或产品并在社交媒体上分享，这是一种免费广告。我认为任何企业主都不会反对这种做法。

从顾客的角度来看，如果价格相似，他们总是会去能提供精美拿铁拉花的高档咖啡店。

只需问自己一个问题：比较下面两种咖啡，如果它们的价格相同，你会选择哪一种？



拿铁冲煮方案

如果拉花拿铁味道淡或无味，那么制作出精美拉花图案就毫无意义。如果拉花拿铁的咖啡基底经过精心调整，而打奶一团糟，那同样是毫无意义的——可能导致太热或泡沫太多。

什么是美味的咖啡可能是主观的或有争议的。但根据我多年为顾客提供咖啡的判断，我相信我的冲煮方案——虽然不是最好的——至少不会平庸。

要制作一杯美味的咖啡需要两样东西：美味的浓缩咖啡加上质地细腻的牛奶。在这里我必须诚实地告诉你：有没有拿铁拉花，咖啡的味道都是一样的。拿铁拉花纯粹是为了美观。

因此：

浓缩咖啡 + 打发牛奶 + 拉花技巧 = 拿铁拉花。

浓缩咖啡的参数是什么？如何制作口感细腻的牛奶？我们将在后面的主题中介绍。

一杯浓缩咖啡对于制作拿铁拉花有多重要？

非常重要。如果你问雷·克罗克（麦当劳创始人）薯条对他的餐厅生意是否重要，我相信他会说薯条也很重要。

让我们想象一下.....在汉堡套餐中，如果汉堡很美味，但薯条未煮熟或难以咀嚼，那么这顿饭对你来说仍然很美味吗？

一杯浓缩咖啡，或者我称之为“黑咖啡”，也是如此。一杯好的浓缩咖啡可以让拉花有更好的对比度，更容易制作出一些精美图案。最重要的是，拿铁咖啡味道绝美。

因此，咖啡参数调整和打奶技巧同样重要。

10% 通过课堂学习，90% 需要日常多练习

我 20 岁出头的时候上过吉他课。课后，老师通常会要求学生回家练习他们在课堂上学到的歌曲或技能。我的吉他老师教给我一个非常重要的理念：如果我们想提高所学的任何东西，我们就必须反复练习。

人类具有“运动记忆”的能力。我们日常生活中的活动和惯例，例如开车、骑自行车或在翻看手机，都已成为习惯。我们经常不假思索地执行这些动作，因为我们经常这样做。

我从没见过不练习的好音乐家，我也从未见过不需要练习拉花技巧的熟练拉花师。优秀的咖啡师需要享受制作和饮用咖啡的乐趣，才能提高自己的技能。

再举个例子：

经验丰富的司机在开车时无需考虑何时踩刹车或何时换挡。他或她可以在瞬间自动完成这些操作。

另一个例子：

新咖啡师无法制作许多拿铁拉花图案，因为他或她练习得不够多（或喝得不够多）。就像刚拿到驾照的司机一样，每一步都需要经过一番思考才能执行。

那么一个人如何练习拿铁艺术呢？为自己、你的顾客或任何人制作咖啡。在尝试拉花作图时，尽量不要浪费几升牛奶。

很多人问，“对我来说最难的拉花图案是什么？”答案很简单。最难的图案是我从未练习过的图案。

我坚信，只要你用心投入并勤奋练习，任何模式都是可以实现的。我不想阻止你参加咖啡课程。相反，我建议你下定决心多喝咖啡，这样你就能喝更多咖啡。

参加课程可以为你提供一条捷径，帮助你立即纠正错误。

奶泡质地

打发牛奶工具

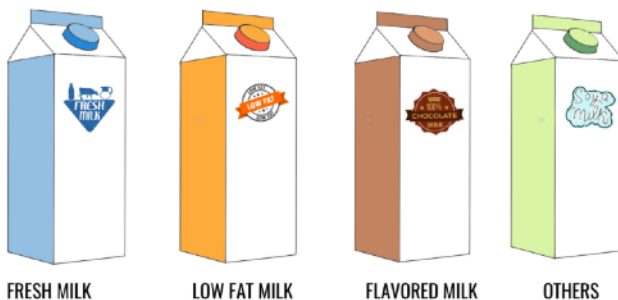
这部分工序至关重要，因为它对白咖啡的口味起着重要作用。下面每件物品都有自己的设计和用途，我们来探索一下。

打发牛奶，你需要：

- 牛奶
- 意式咖啡机（有蒸汽棒）
- 拉花缸
- 温度计
- 湿布（清洁用）

哪种牛奶适合拉花？

很多人会问哪种牛奶适合做拿铁拉花，哪种牛奶最适合搭配咖啡。在本章中，我将介绍超市冷藏柜里有哪些牛奶以及哪种牛奶最适合做拉花。



鲜牛奶（牛奶）

这是当地超市最常见的牛奶，也是迄今为止味道和质地最好的牛奶。我不太在意脂肪含量，因为这更多的是一种口味偏好。对于质地，它应该很好，但我相信脂肪含量越高，牛奶在蒸汽打发后会变得更有光泽和更甜。这对于一杯白咖啡来说非常棒，但仍然取决于你的喜好。

一些鲜牛奶品牌有浓郁的奶油味，这是我最不喜欢的。但有些人喜欢这样。

请注意，UHT（超高温处理）全脂牛奶不适合拿铁艺术。你可以在货架上找到这种牛奶，而不是在冷藏柜里。它经过高温巴氏杀菌，并在过程中杀死内生孢子。这延长了它的保质期，但也失去了牛奶的甜度。而且，打发后的UHT牛奶会使咖啡产生异味，味道不好。

低脂牛奶或脱脂牛奶（牛奶）

就口感而言，我认为它与鲜牛奶没有太大区别，但我发现这种牛奶与咖啡搭配时不太甜，因为它的脂肪含量较低。

增味牛奶（巧克力、香草、蜂蜜牛奶等）

有一次，我很好奇是否可以用巧克力牛奶或香草牛奶来制作咖啡，以增加一些特殊的味道。但最终失败告终。调味牛奶口感不佳，而且是冷藏或冷饮。蒸熟后，味道不好，很奇怪，尤其是与咖啡搭配时。简而言之，这些类型的牛奶与咖啡搭配不佳。

其他如豆奶、杏仁奶等（替代奶）

由于素食消费者和乳糖不耐症顾客的数量不断增加，如今你可以找到许多替代奶。在我写这篇文章的时候，我看到超市里有很多品牌可以选择。

就我个人而言，我不是素食主义者，也接受替代奶的味道。我尝试过几个品牌，它们在质地方面效果很好，但你无法将其结果与牛奶进行比较。**你不能用替代奶做出花哨的拉花：你最多只能做出心形或郁金香形。**

有些品牌是为咖啡师或咖啡制作而设计的，它们的效果非常好。但我对植物奶加入咖啡后的体验不好。味道很咸，质地很浓。我的咖啡最后尝起来像蘑菇奶油汤。

Decent 观点

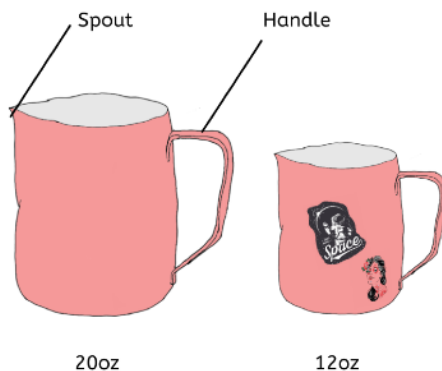
新的替代牛奶经常被创造出来，其中一些是“咖啡师用混合牛奶”，可能比以前的混合牛奶更适合制作拉花。您当地的商店可能有适合您的替代牛奶。

拉花缸：你最喜欢哪种？

让我们来谈谈牛奶容器。我们称它们为拉花缸。与从厨具店或宜家购买的普通壶不同，这种壶主要用于打发牛奶和进行拉花。它有一个尖嘴，用于拉花出图。

在下图中，你会看到两种流行尺寸的拉花缸。当然，你可以找到比这里图片中更大的尺寸。

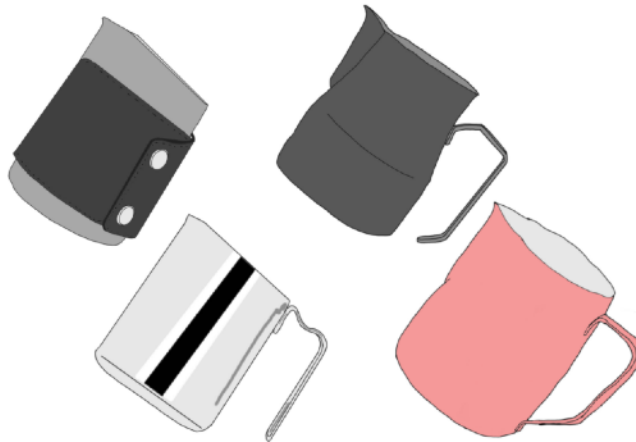
如果你注意到，一些咖啡师喜欢用小壶来打发牛奶。然后他们将牛奶倒入更大的缸中。我将在后面的章节中详细解释这一点。



上图显示了两种尺寸。通常，咖啡师使用 12 盎司的拉花缸来打发牛奶，做出一杯拿铁。如果您想打发两杯咖啡所需的牛奶，您可以使用 20 盎司的奶壶，一次完成两份工作。

为什么不使用 20 盎司的拉花缸来打发牛奶呢？

拉花缸越大，直径越大。为了制作丝滑的牛奶，咖啡师必须将空气引入牛奶中以产生微泡沫。下一步是搅拌牛奶使其变得丝滑。



这里展示的是市场上不同类型的拉花缸。我搜索了每种形状的名称，但不幸的是，大多数生产商都对其产品描述太少。

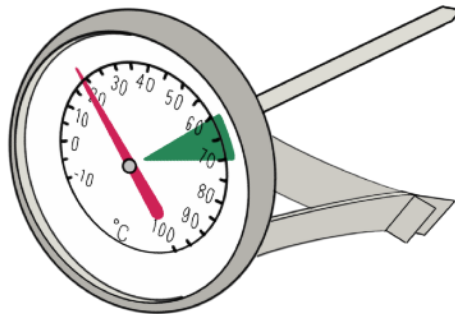
在选择拉花缸时，手柄的舒适度和对称性都很重要。我总是建议人们在购买之前先握住并感受一下拉花缸。

我曾经有过一些不好的经历，因为我没有先试用就买了拉花缸。最后我拥有了一个不对称的拉花缸，拉花出图也不对称。

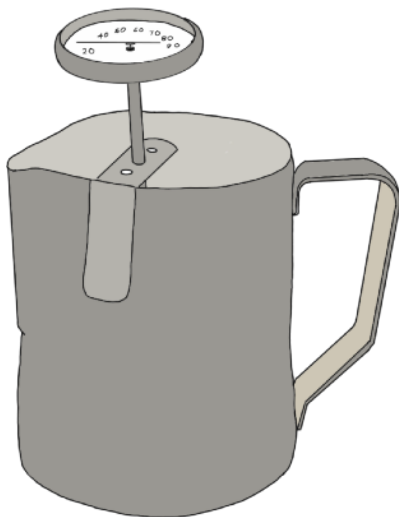
如果你将一份牛奶（比如说 6 盎司的杯子）倒入一个 20 盎司的拉花缸中，这意味着旋涡转速 (RPM) 会降低。旋涡转速越低，牛奶就越不柔滑。简而言之，你制作的牛奶就不那么美味了。

温度计——有必要吗？

简而言之，是的，需要它，尤其是当你是新手的时候。我建议你在开始打奶牛奶之前先买一个。原因？正如我之前提到的，你需要知道在打奶过程中何时关闭蒸汽。你还可以用这个工具训练你的温度感。



上图是指针温度计。有些人更喜欢价格稍高的数字显示温度计。



上图显示了安装在拉花缸上的温度计。

使用温度计的两种方法：

1. 就像前面的插图一样，温度计安装在拉花缸上。但缺点是温度计会挡住你观察拉花缸内部情况。
2. 不把温度计放在拉花缸里。关掉蒸汽棒后，用温度计检查温度。缺点：你不知道打奶实时温度。但最终，你会学得更快，而且你不会一直依赖温度计。

温度？

55°C – 60°C。有人说是 60°C – 70°C。没有明文规定。我觉得 65°C 的牛奶对我来说有点太热了，但只要温度不要太高把牛奶烧焦，就没问题。

如果水或牛奶的温度低于或高于理想温度怎么办？

低于（低于55°C）

咖啡不冷不热。客户或客人会抱怨并要求您重新制作咖啡。这会使您的成本加倍并浪费时间。

想象一下，冬天的时候，你在一家高档面馆花大价钱吃热汤面，但他们给你端来的却是温热的汤面。你难道不会要求重来一次吗？

高于（高于70°C）

与烹饪类似，温度越高，咖啡和牛奶烧焦的风险就越大。烧焦的咖啡喝起来有烟灰和烟味，更不用说当你喝的时候，它会烫伤你的嘴唇和手。

如果牛奶温度太高蛋白质变性，它会失去天然的甜味，口感也会变淡。

想象一下，您喜欢和牛牛排，喜欢七分熟至全熟的牛排。但餐厅为您端上的和牛牛排过熟，上面有明显的黑色烧焦痕迹。您想知道厨师到底是怎么想的，竟然想浪费这块珍贵的和牛牛排吗？

注意: 为了获得最佳质地，请使用冷藏牛奶，因为这将产生有光泽的微奶泡。

Decent Espresso

Decent Espresso 的牛奶温度计支持摄氏或华氏测量，并且延迟时间很短，因此可以快速读取温度。点击了解更多信息。

抹布：我是不是应该买一块好看的呢？



不需要。超细纤维布或普通布就可以完成这项工作。仅使用此布清洁蒸汽棒。为了卫生起见，不要用它擦拭柜台。我总是将这块布折叠放在浓缩咖啡机的滴水盘上。有些人喜欢在不使用浓缩咖啡机时将其放在浓缩咖啡机旁边的碟子上。应定期冲洗这块布并保持湿润，以便在打奶后更容易擦去奶渍。

奶泡

需要多少奶泡呢？



上图展示了几种流行的奶咖。

三种主要的牛奶咖啡——有什么区别？**主要区别在于泡沫的厚度。**泡沫和牛奶决定了牛奶咖啡的味道。下面我们来具体分析比较。

卡布奇诺:

三分法。杯子的 $\frac{1}{3}$ 是奶泡，因此这种咖啡的牛奶量最少，这也意味着它是三款咖啡中咖啡味最浓的。

拿铁:

将卡布奇诺的奶泡减半，留下一点牛奶。

澳白:

将拿铁的奶泡减半。因为奶量占比多，所以这是三种咖啡中最温和的一种。

其他饮品的奶泡呢？？

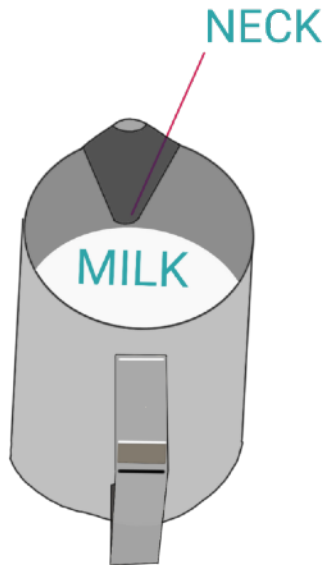
摩卡咖啡、热巧克力、可塔朵或短笛也带有奶泡。

为什么有些咖啡馆提供不同大小或不同杯子的不同饮料？

可能有几个原因。每种杯子设计可能代表不同的饮品（例如，咖啡拿铁的玻璃杯或卡布奇诺的陶瓷杯）。这使得女服务员更容易根据杯子形状识别每种饮品，而无需在高峰时段询问咖啡师。这也取决于咖啡馆的顾客。有些顾客喜欢用更大的咖啡杯喝咖啡拿铁，这样他们就可以坐得更久。

开始打发牛奶吧！

首先，你需要知道你咖啡杯大小。然后你就会知道你需要多少牛奶。咖啡师通过长期实践经验完成这一步。



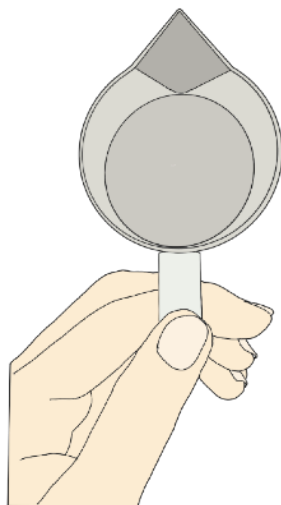
例如，如果您用 12 盎司的拉花缸制作一杯 6 盎司的奶咖，那么我通常会用瓶颈来参考。在牛奶和瓶颈之间留出大约 5 毫米的距离。有些拉花缸有液量刻度线。

请记住，只使用冷牛奶才能获得最佳效果。

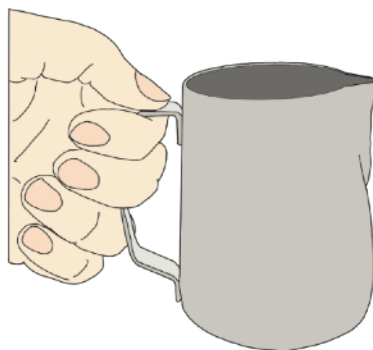
如何握住拉花缸打发牛奶

我相信，如果你想要进步，那么你必须坚持以同样的方式做某件事，直到养成习惯。所以我建议你每次都以同样的方式握住奶缸。这样，你就可以避免在打发牛奶时烫伤手指，而且你的技能也会提高得更快。

TOP VIEW



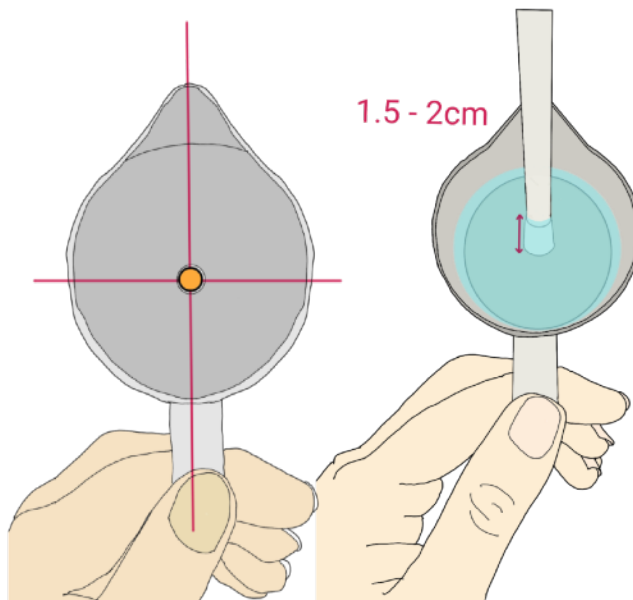
SIDE VIEW



这里展示的是握持对称且底部平坦的拉花缸的姿势。避免手指与壶身接触。

对称且底部平坦的拉花缸让新手更容易准确地定位喷嘴。

蒸汽棒位置



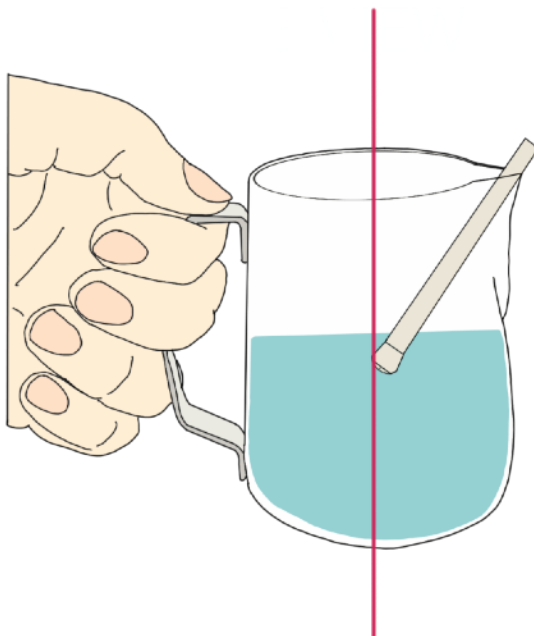
步骤 1

将蒸汽棒喷嘴放在壶的正中央，然后将其浸入牛奶中约 1.5 厘米 - 2 厘米。

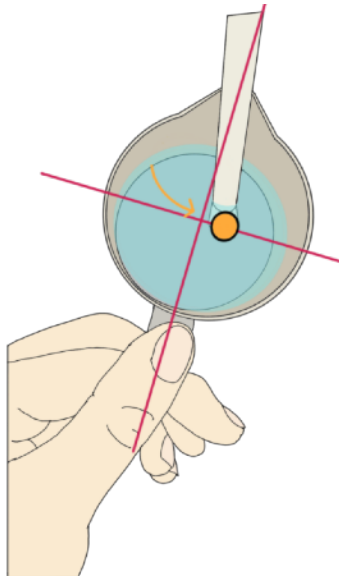
如果放置得太浅（1 厘米或更少），泡沫会在您打开蒸汽时立即流入，此时将无法控制所需的泡沫量。

也不要将喷嘴放得太深（3 厘米或更深），因为在蒸煮过程中，每一秒都至关重要。如果喷嘴浸入得太深，将空气引入牛奶中以产生泡沫需要的时间更长。

我在这幅图中用蓝色来表示牛奶。因为牛奶和背景的是白色的无法区分，所以将牛奶改为蓝色。



从侧面看，牛奶应该像上图一样。始终保持液面与底部平行，以便您可以轻松地准确测量位置。您不必过多考虑倾斜的程度。保持水平是最简单的方法。

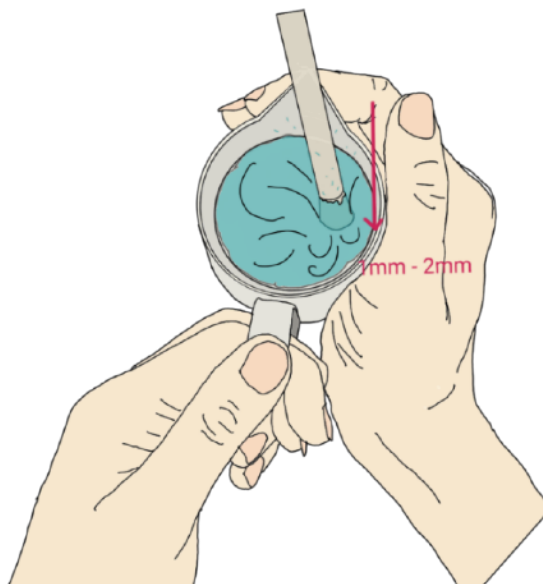


步骤 2

旋转拉花缸，使喷嘴偏离中心。

这个位置可以让牛奶轻松旋转形成漩涡。如果将蒸汽棒喷嘴放在正中央，就会形成混乱的漩涡，就像海啸一样。这样更容易导致表面出现粗糙的气泡，也不太有光泽。

注意：不要将喷嘴靠近壶壁，因为这会产生更大的旋流力。最终牛奶会从壶中溢出。



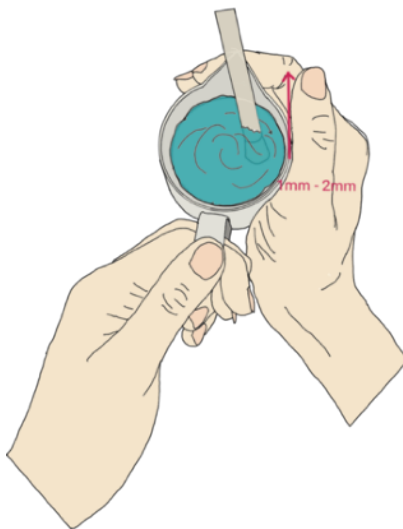
步骤 3

打开蒸汽后，立即用另一只手握住壶身感受温度。

将壶往下移动以产生泡沫。

稍微将壶往下移动 1 毫米 - 2 毫米以产生吱吱声，从而将空气引入牛奶并产生奶泡。

注意：下移拉花缸时不要仓促。需要平稳而轻柔地放下。如果快速放下，打发的声音会非常大，而且会产生质地非常粗糙的奶泡。



步骤 4

吱吱声结束后：

- 将奶缸向上移动继续旋转打发。
- 将奶缸上移 **1 毫米 - 2 毫米** - 高度足以消除吱吱声，并使其产生旋涡。

当温度达到 55°C - 60°C 时，关闭蒸汽并用湿布擦拭蒸汽棒。

最终牛奶应该是光滑、闪亮和柔滑的。有些人将其描述为类似于水漆。它应该充满微泡沫，表面气泡最少。

练习建议

我建议您使用以下材料练习此过程：

自来水

一滴肥皂（洗碗机、洗手皂或任何液体肥皂）

几个冰块（用于冷却水）。

这就是咖啡馆咖啡师以低成本和无限次尝试的方式培训他们的新手。这些材料会产生与牛奶非常相似的感觉（仅就打发牛奶而言，而不是拉花出图阶段）。

记住这句口诀

“壶下移产生泡沫，壶上移产生漩涡。”

详细描述:

- 将奶缸向下移 1-2 毫米可产生泡沫（吱吱声）
- 将奶缸向上移 1-2 毫米可产生漩涡（奶泡更有光泽）

观看YouTube视频:

如何打发牛奶。

关于打奶的一些问题

打奶需要多久？

这不是时间问题。这是正确的温度问题：55°C-60°C。不同的机器和不同的蒸汽压力可能会产生不同的结果。

吱吱声是什么？

类似于撕纸的声音。这个声音代表蒸汽将空气引入牛奶并产生微泡沫。

我需要多少泡沫？

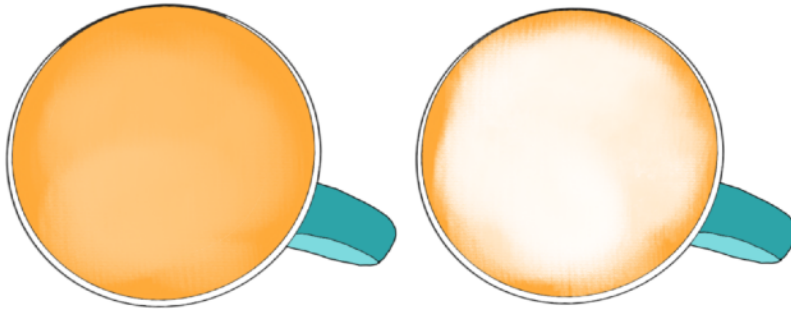
泡沫多，就是卡布奇诺。泡沫少，就是拿铁咖啡，泡沫最少的是澳白。

吱吱声是最重要的。没有吱吱声意味着没有微泡沫。没有微泡沫意味着很难拉出图案。

我已将奶缸上移 1 毫米至 2 毫米，但仍有吱吱声。解决办法是什么？

将奶缸再抬高 1 毫米至 2 毫米，直到它旋转而没有吱吱声。

错误展示



世界各地的许多人都联系过我，问我为什么他们的拿铁拉花没有成功。他们大多数的尝试看起来都像上面的插图一样。

左图：“无论我怎么尝试，我的咖啡都没有拉出图案。”

可能是以下两个原因之一或两者兼而有之，第一，在打奶过程中你没有听到吱吱声。没有吱吱声，没有泡沫，不能拉花。

第二，在打完牛奶后，无论出于什么原因，你没有立即（我的意思是尽快）开始拉花。

右图：“我的咖啡总是泡沫很多。无论我怎么做，咖啡都会被白色的泡沫完全覆盖。”

这主要是因为你在打奶过程中吱吱声太久，进气太多。结果泡沫太多。所以无论你怎么做，最后都是一片白色。

观看YouTube视频:

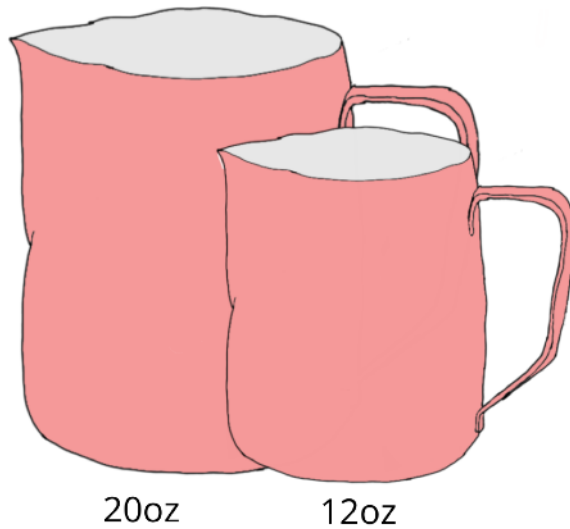
打发牛奶常见问题。

重述步骤（打发牛奶）

1. 将喷嘴放在奶缸中心点位置。
2. 旋转奶缸，喷嘴移至3点位置。
3. 下移奶缸产生奶泡。
4. 上移奶缸旋转打绵。
5. 奶温达到 55°C - 60°C 关闭蒸汽。

请记住在使用前后清理蒸汽棒！

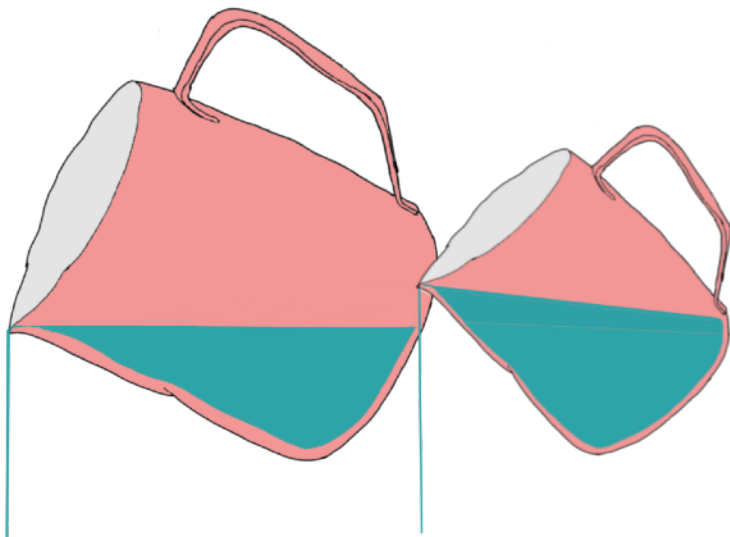
拉花缸大小介绍



正如我之前提到的，最常用的奶缸有两种尺寸，如下图所示。不同尺寸的用途是什么？基本上，小缸用于单杯份咖啡，而大缸可以一次冲泡两到三份牛奶。

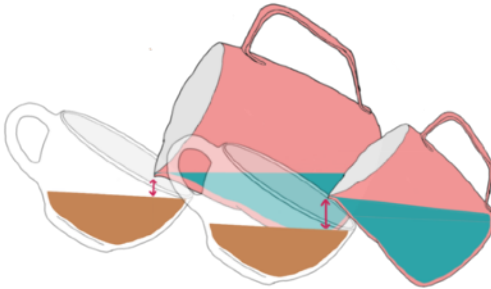
您可能看过一些咖啡师将牛奶从小缸倒入大缸，然后开始拉花出图。您可以前往 Instagram 并搜索 #latteart 观看咖啡师执行此过程的视频。

下面我举例说明。



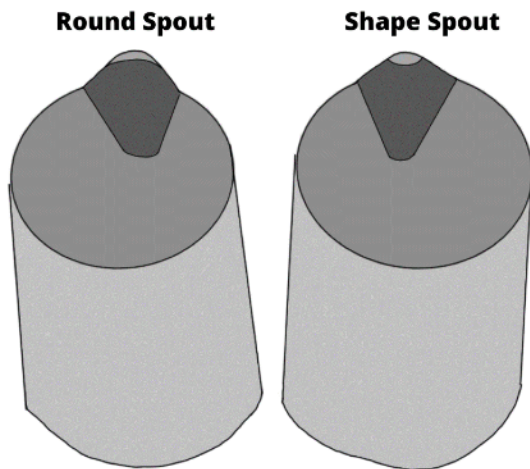
上图你可以看到两个不同大小的奶缸，里面装着同样多的牛奶。但是，当你倒牛奶时，大奶缸的倾斜度可以比小奶缸大。

能够倾斜得更低的好处是，您可以接触到杯子内的许多区域，而不会让瓶颈被杯口挡住。这也使咖啡师能够使用装得较少的杯子开始制作拿铁艺术。特别是如果您想要多层郁金香图，您的杯子应该装得较少，这样您就可以推更多层图案。



如果杯子里的咖啡较少，你就可以有更多的空间来画更多层。

壶嘴类型



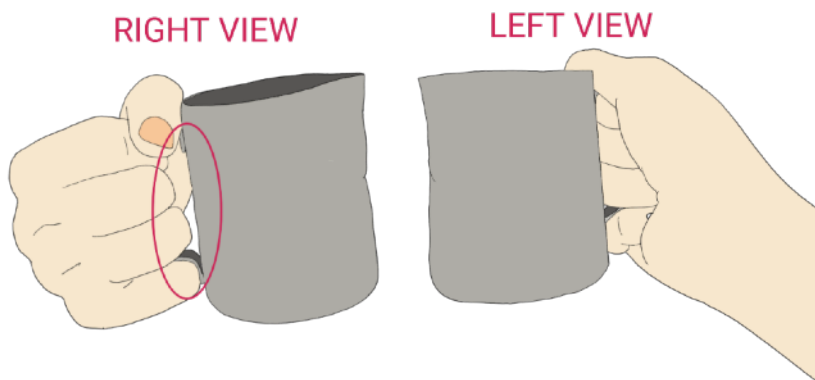
咖啡师通常会选择不同类型的壶嘴来制作不同的拿铁拉花图案。上图展示了圆形壶嘴和尖嘴。（我希望我能画得更好，这样你就能更容易地发现它们的区别。）

通常，**圆形壶嘴**适用于制作实心图案，因为较宽的壶嘴可以产生较宽的奶流，从而形成更大或更宽的实心图案。

尖嘴壶既可用于制作实心图案，也可用于制作细线条图案。它可让您倒出较细的奶流以制作分层线条（如果您接受过摆动技巧的培训），但仍能做出实心图案。

一些壶嘴制造商生产非常尖的壶嘴，声称这样更容易制作具有强烈对比度的细线条。

如何握持拉花缸



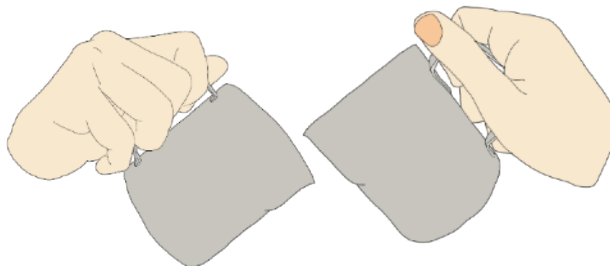
拿拉花缸的方法有很多种，但我觉得上图这种最舒服。红色圆圈表示我的手指从未接触过壶的下半部分，因为它们可能会被烫伤。这会影响你拉花时的心情。

我的拇指放在把手的上部（不烫手），因为这可以让我在拉花时更好地抓握并更好地控制。

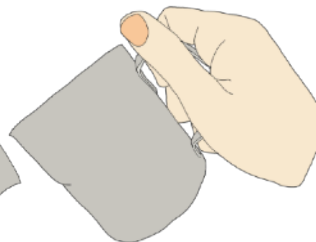
注意以下两点：

1. 抓握的方式应该舒适，不要疼痛。
2. 抓握拉花缸时要稳住——不要太松，也不要太紧。

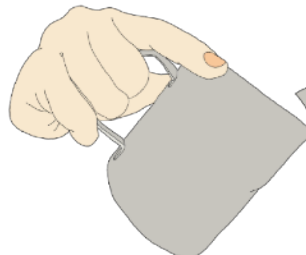
在下一页中，您将看到更多可供探索的握持方式。



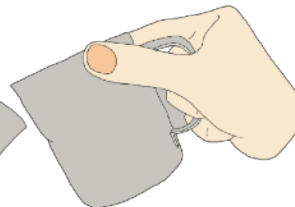
RIGHT VIEW



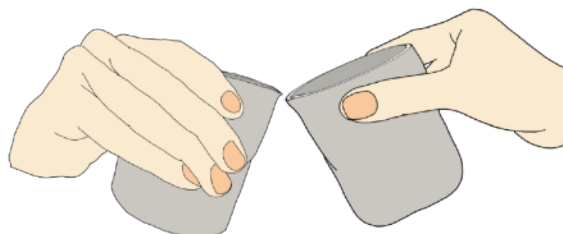
LEFT VIEW



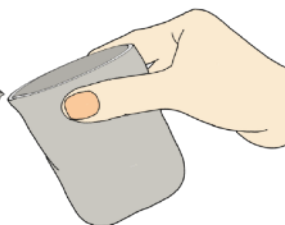
RIGHT VIEW



LEFT VIEW



RIGHT VIEW



LEFT VIEW

为什么我拉花时会发抖？

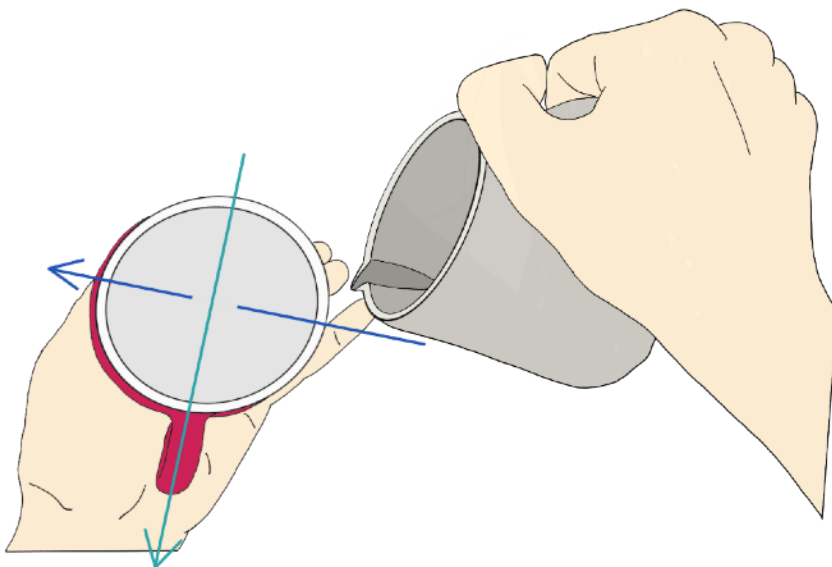
如果你握得太紧，当你将奶缸或杯子向下倾斜时，你可能会发抖。请把两件东西都放下，放松你的手。然后试着用较小力量握住它们，拿起来。这会减少发抖的情况。

站姿

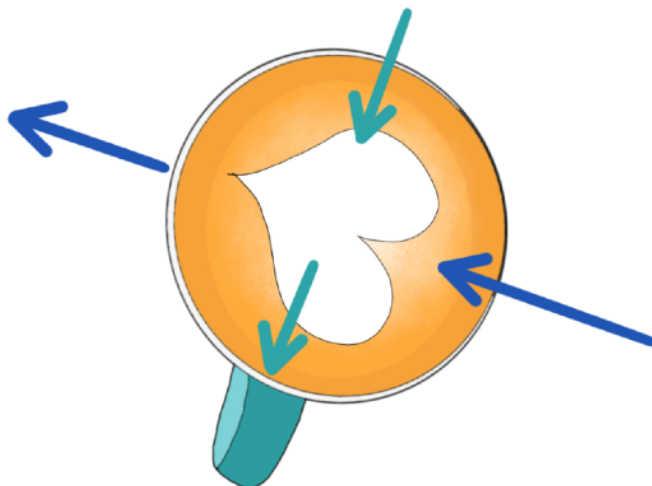


如果你想轻松拉出对称的图案，你应该对称站立。你的双腿应该分开（与肩同宽），双臂放松（不要紧贴身体）。将壶和杯子握在胸前正下方。这样你就能看得清清楚楚，握奶缸的手臂也能更自由地移动。

我发现这种姿势拉花更舒服，也更容易做出对称的拿铁图案。



保持这种姿势时，您的眼睛应看着蓝色所示的角度（如上图所示），同时握住两个器具。杯子的把手应指向6点钟方向（基本心形、郁金香玫瑰花图案）。如图中两个箭头方向。



蓝色箭头:

奶缸倒奶的方向，应是水平方向从 3 点钟方向朝向 9 点钟方向。

蓝绿色箭头:

杯子把手朝向 6 点钟方向，有一条垂直线。

结果应该与上图类似，拿铁拉花应该是对称的。最终目标是让图案面向饮用者。请记住，大多数人都是右撇子。如果你是左撇子咖啡师，你应该翻转到相反的方向。



我发现其他一些姿势很难（如上图所示），因为我投球时手臂受到的限制更多。我发现在这个姿势下，将手臂抬高以倾斜投球姿势相当困难。

自流式拉花种类

SOLID PATTERN LATTE ARTS



Heart Shape



3 Stacks Tulip



9 Stacks Tulip

以上是我制作的实心图案和 9 层郁金香。我用 20 盎司的奶缸拉花。我通常建议学生从基础开始，如上图所示，然后再练习细线。

因为心形和 3 层郁金香是所有拉花图案的基础，它们使我们能够掌握推图和杯子倾斜的技巧。

注意：许多咖啡师可以倒出超过 9 层，但请不要贪心：更多层并不意味着更好的对比度和对称性。

FINE LINE LATTE ARTS



Winged Heart



Slow Winged Heart



Classic Rosetta

完美拉花的标准

好的拉花需要满足下面几点要求:

- **目的**: 拉花的目的是为了创造特定的拿铁图案。
- **对比度**: 拿铁图案显示出奶泡和咖啡之间的清晰线条。
- **对称性**: 拿铁图案面向饮用者, 并且是对称的。
- **一致性**: 咖啡师可以连续两次制作相同的图案。

实际不一致案例

有些咖啡师能够制作多达 10 层的郁金香，但实际结果看起来像一团团或一朵云，对比度极低。这违背了堆叠的目的。

有些咖啡师声称他可以制作多种类型的拿铁图案：如天鹅、玫瑰花等，但完美几率就像中彩票一样，他只能偶尔做到一次。大多数时候，他都失败了。我认为这是“运气”，而不是拉花的能力。

有些咖啡师声称能够制作高级图案，如独角兽、松鼠或“印第安红人”。但实际图案都不像他宣称的那样。

开始用水联系并训练想象力

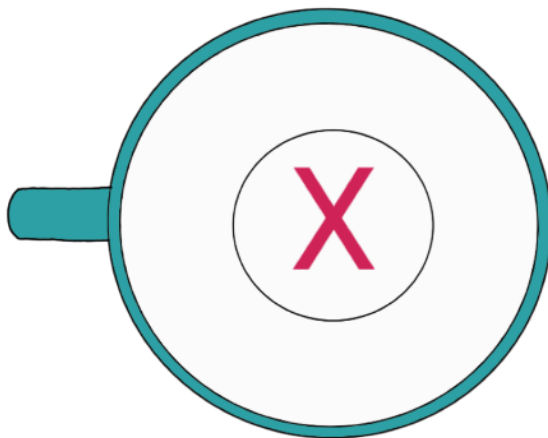
正如我之前提到的，我是一个坚信通过重复来训练可以产生运动记忆的人。

咖啡馆通过不断练习来培训他们的新员工，这是拿铁拉花培训的“必需品”。

现在您已经知道如何拿杯子和拉花缸了，现在是时候用水和你的想象力进行训练了，然后再用牛奶和咖啡做真正的练习。这将简化学习进度，减少挫折感，并让您以更低的成本进行培训。赶紧开始吧！

学习如何控制流量

拿铁拉花需要控制牛奶倒入的流量。通常，我建议学习者先用水练习。这将帮助大多数人克服拉花过程中溢出的恐惧。记住不要用太大的力气握住杯子或拉花缸，因为这会让你的手发抖。



融合时距离：

壶嘴与咖啡表面的距离：

壶嘴与咖啡表面的距离不宜过高，否则会产生滴流，并在咖啡表面产生气泡。

此外，壶嘴与咖啡表面的距离也不宜过近，否则会在咖啡表面产生大量白色泡沫。这就是我们所说的“脏”拿铁拉花。

理想情况下，壶嘴与咖啡表面之间应留出约 8 厘米至 10 厘米的空间。

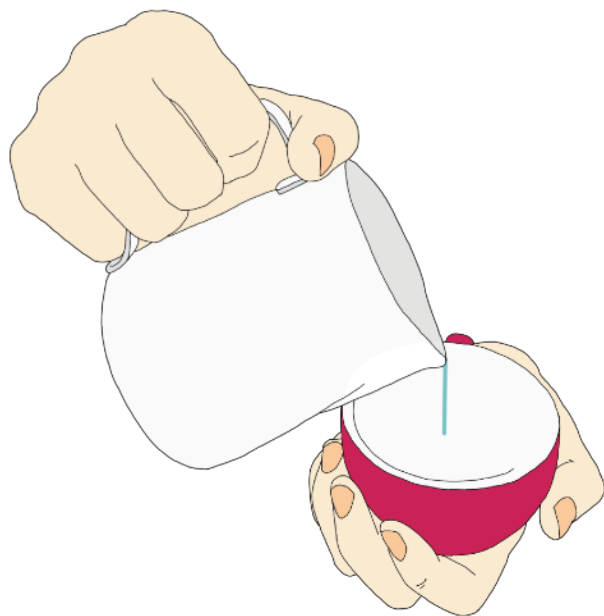
试着站在镜子前检查您的姿势以及握壶和杯子的高度。然后对比下面的插图检查是否正确。



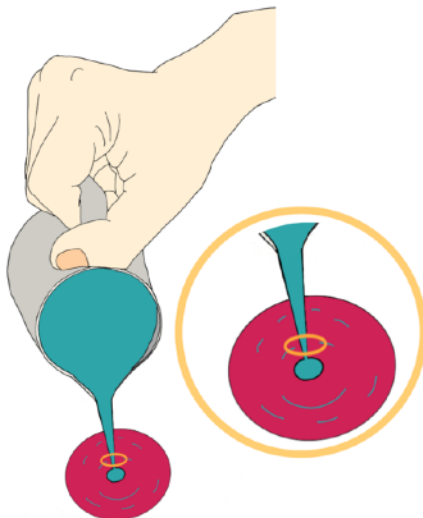
上图显示了拉花缸和杯子之间的理想距离。尽量始终保持这个距离，因为当你融合时，奶会填满空间，使杯子里的液体越来越靠近壶嘴。



上图这个距离太高了，奶流末端产生滴流，最后会在咖啡上留下气泡。



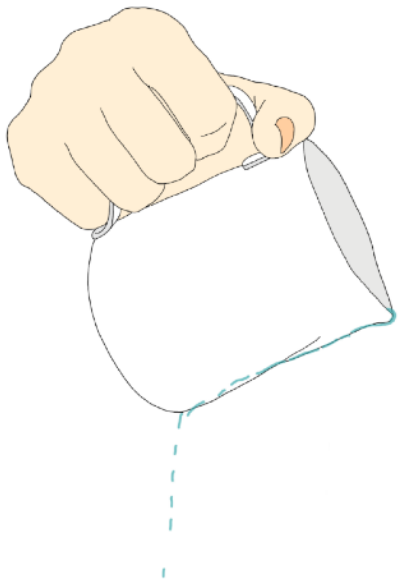
这样太靠近咖啡液面了，表面会产生太多的白色泡沫。



通常，以这个速度倒满半杯。图中的橙色圆圈表示流量足够小，也不会产生滴流。

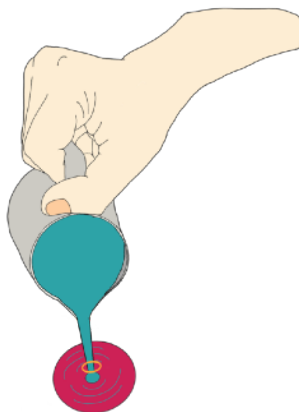
倒得太慢会导致流动不畅。因此，出来的图案会很小，因为流动性不够，无法扩大图案。倒得太慢还会导致滴落效应并产生气泡。气泡对出图不利，因为它们会阻碍流动并妨碍您制作对称的拉花图案。

希望您现在明白为什么您的拉花有时会变得很小。



上图显示的注入速度比上一个示例更慢。如果你用一些经典水壶倒水太慢，就会发生这种情况——奶会沿着壶壁留下来。这很令人沮丧，可能会让你想停止练习。

请不要因此而气馁。漏出来也没关系。



接下来，让我们练习快速倒奶。注意橙色圆圈突出显示的奶流比之前的奶流稍粗。

再次强调，尽量不要倒得太快，否则拿铁艺术会变得一团糟。你怎么知道它是否太快了？如果你注意波纹，倒得太快会产生非常粗和高的纹路。

心形会变成茄子形或细长形。你必须找到一个不会太慢或太快的最佳流速。

结论：快和慢的区别？

打个比方，就好比以 60km/h（慢速）或 80km/h（快速）行驶，差距并不大，但对结果的影响却很大。

观看YouTube视频:

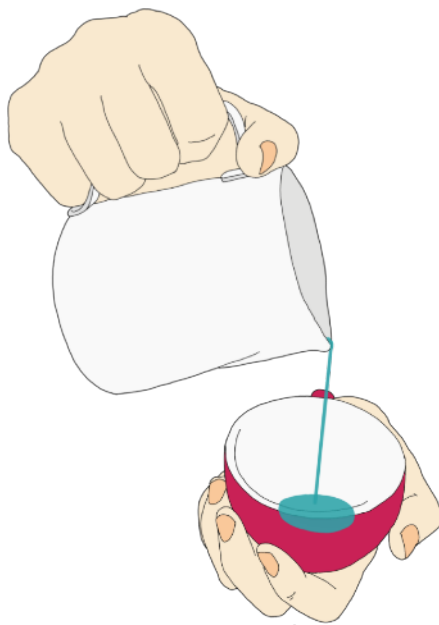
先用水练习拉花流速

拿铁拉花,

用水联系

1

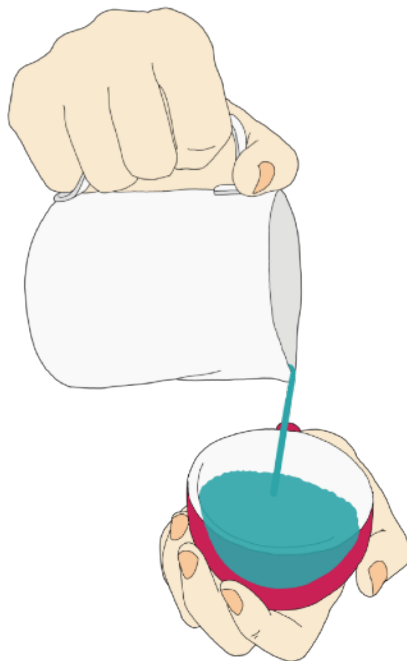
用水练习 1



开始吧！首先将水缓慢地注入杯子中央，直到水位到杯子 50%。

每次注水时，流量的都一致是成功的关键。

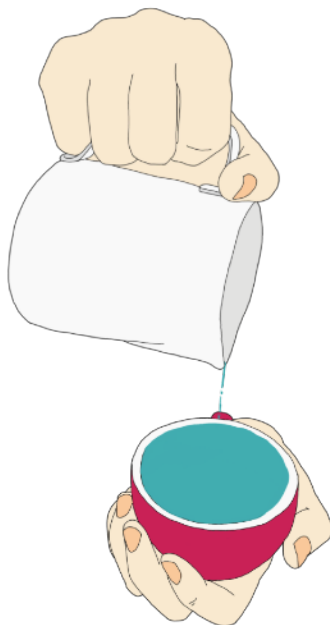
用水练习 1



当杯子装满 50% 时，**加快注水的流速。**

然后保持一致的流速，直到杯子装满 100%。

用水练习 1



一旦杯子完全装满，立即切断水流。

记住：装满了就停止，而不是担心溢出时才停止。

为什么装满杯子的 90%、80% 或 95% 时不能停止？

假设你煮了两杯咖啡，一杯是 100% 的，另一杯是 80% 的。

从风味上讲，80% 的咖啡味道更浓，因为咖啡中倒入的牛奶较少。从顾客的角度来看，他们可能会把两杯咖啡拿回来给你，并质问你产品缺乏标准化。顾客也会对你的咖啡制作技术失去信心。

用水练习目的：

控制流量

用水练习技巧

1. 端平杯子。
2. 对准杯子中心点慢速注水到半杯位置。
3. 提高流速注满杯子。
4. 重复多次知道形成肌肉记忆。

拿铁拉花,

用水练习

2

切斜杯子的重要性

在这个阶段练习中，你将学习如何动态倾斜杯子，直到杯子回归水平并装满水。

为了制作出具有良好对比度的拿铁拉花（尤其是实心图案的拿铁拉花），壶嘴必须非常靠近咖啡液表面。在咖啡溢出之前，这可以通过将杯子倾斜到很低的位置来实现。如果可以的话，试着用壶嘴接触咖啡。是的，你可以让壶嘴接触咖啡。只需记住在完成后清洗壶嘴处的咖啡渍即可。

现在开始吧。



步骤 1

首先将杯子倾斜一点，如上图所示。

倒入少量水，想象这是一杯意式浓缩咖啡。然后慢慢倒入想象中的浓缩咖啡的中心点。

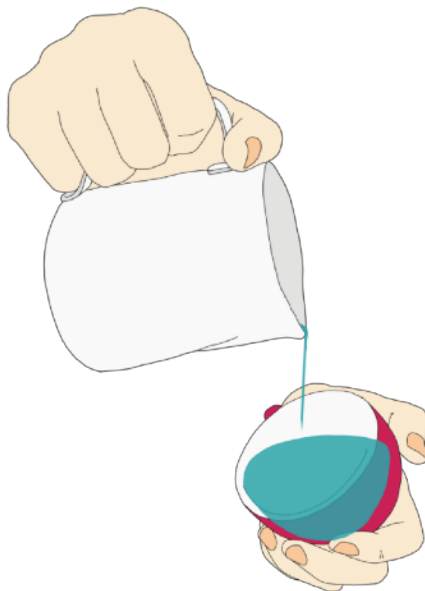
流速: 慢

距离 (壶嘴到咖啡液距离): 8cm-10cm.

为什么要倾斜杯子而不是平放呢？

您一般不会看到咖啡师用平底杯做拉花，因为浓缩咖啡的深度较浅。将泡沫和牛奶倒在薄而浅的浓缩咖啡上，会使白色泡沫溢出到顶部。简而言之，您会得到脏兮兮的拿铁咖啡。

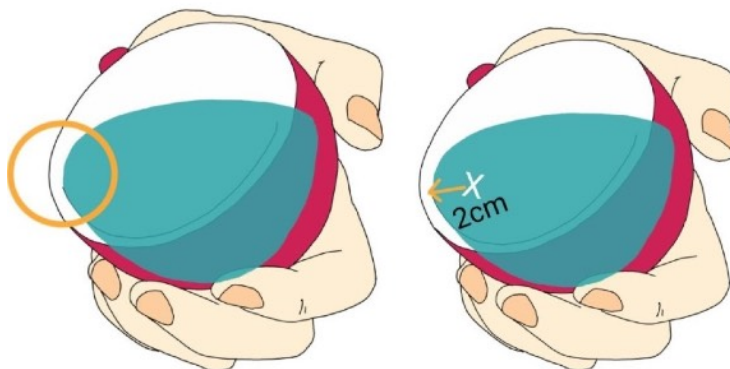
如果您倾斜杯子，咖啡的深度会更深，泡沫可以穿透咖啡表面，从而为得到更干净、对比度更高的拿铁咖啡。



步骤 2

大概填充了 50%，停半秒钟，然后.....

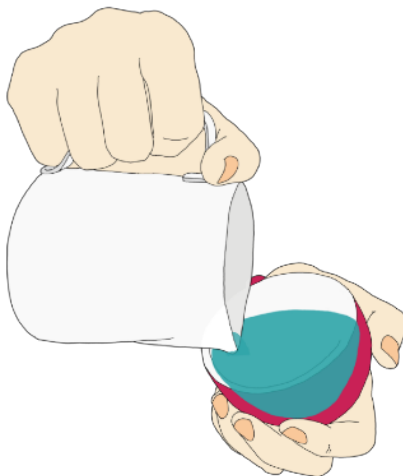
注意：我建议新手在下一步行动之前**停**一下。当你有经验并且可以自信地拉花时，你不需要再停了。



在执行下一步之前，你必须知道你的出图起点的位置。

用水练习时要注意两点：

1. 左图中的橙色圆圈表示水位刚好在杯口边缘。这是让壶嘴靠近咖啡液面的唯一方法。
2. 右图中壶嘴的位置距离杯口 2cm，我在这里画了一个白色的 X。这就是壶嘴应该接触水面的地方。



步骤 3

让壶嘴插入 X 位置，然后开始快速倒水。然后.....

流速: 快

壶嘴位置: 距杯缘 2cm。



步骤 4

倒水时，慢慢将切斜的杯子回归回水平位置。这样可以防止溢出，并为壶嘴提供靠近液面最近的距离。

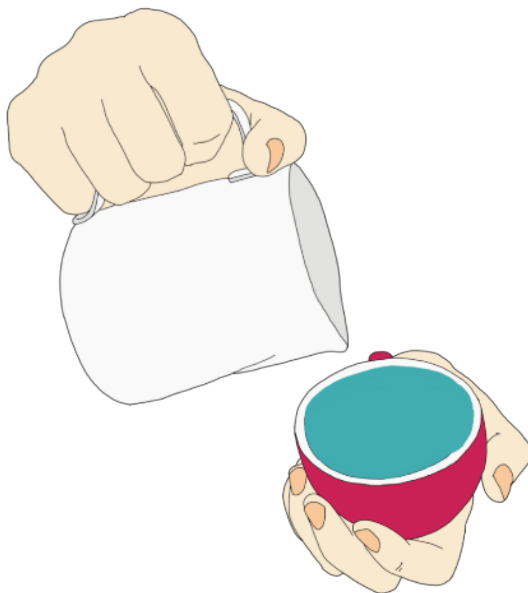
记住这句话：

“快速注入，缓慢回正”

流速: 快

壶嘴位置: 与步骤 3 相同。不要移动壶嘴。保持此位置并保持恒定的流速，直到杯子装满为止。

用水练习 2



倒水直到杯子完全装满，才可以停下来，正如我之前提到的。

用水练习第2阶段“切斜杯子”

用水练习 — 切斜杯子:

- 1、切斜杯子。
 - 2、对着液面中心缓慢倒入水，直到水半满（壶嘴距离水面 8-10 厘米）。
 - 3、停留半秒钟检查水是否已到达杯口（切斜杯子水几乎溢出）。
 - 4、将壶嘴插入X位置，快速倒水（距杯边缘2厘米）。
 - 5、快速倒水直至杯满，然后停止。
- 重复以上操作，直到您形成肌肉记忆为止。

拿铁拉花基础: 心形, 所有拿铁拉花之母

在我们进入下一章之前, 请确保你知道如何萃取出一杯好咖啡, 并且在打奶方面没有任何问题。

否则, 请回到前面的章节并仔细阅读。应用学到的知识并诊断出了什么问题。在制作拿铁拉花之前, 您必须先掌握这两项技能。

我个人经历过的艰难的道路 (试图掌握拉花技巧而不学习萃取参数调整和打奶技巧), 这最终使我的学习进度与其他人相比大大减慢。

请允许我列出一些如果您不掌握萃取参数调整和打奶技巧可能会发生的情况：

- **咖啡没有味道** – 失败的参数调整。
- **拿铁拉花不干净**, 咖啡上面满是气泡——打奶失败。
- **咖啡太热** – 不熟悉打奶结束温度。
- **很难出图**, 咖啡太稀——萃取参数调整不对。
- **每杯咖啡都是白咖啡**, 即使订单是卡布奇诺。或者每杯都是卡布奇诺, 即使订单是咖啡拿铁或白咖啡——打奶技巧尚未掌握。

所以, 不要试图走捷径---最终会变成一条漫长的路。

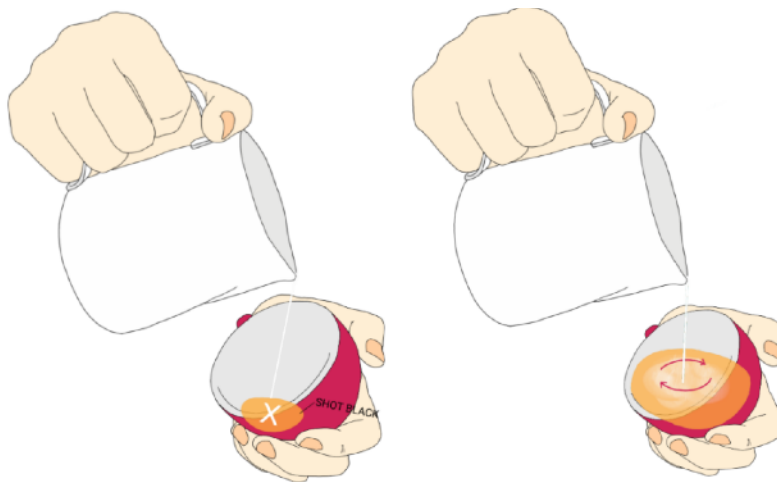
完成了吗？

开始拉花吧！

心形

实心心形





步骤 1: 融合

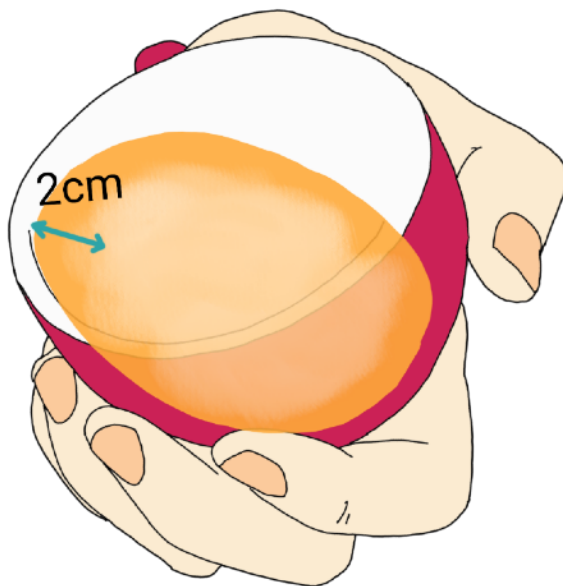
萃取一杯浓缩咖啡并打发牛奶后，将奶对准浓缩液面中心点以缓慢的流速注入。

然后立即绕着浓缩液面的中心点以圆周运动移动，同时保持缓慢的流速（像太极拳一样慢）。

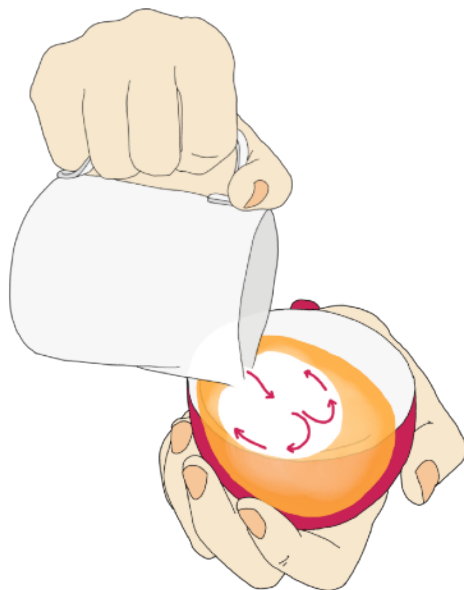
这一步是为了搅拌和融合咖啡油脂，因为咖啡油脂就是油。当它冷却并溶解时，就会变成颗粒岛。如果咖啡搅拌不均匀，这些颗粒会妨碍你制作出对称的拿铁图案。

流速: 慢

壶嘴离咖啡液面高度: 8cm - 10cm



当杯子装满约五成时，壶嘴的位置移至距离杯口约2cm
(类似用水练习时)。



步骤 2: 定点

将壶嘴放在正确的位置，如果可以的话，壶嘴要接触到咖啡。然后快速倒出牛奶（但不要太快）。

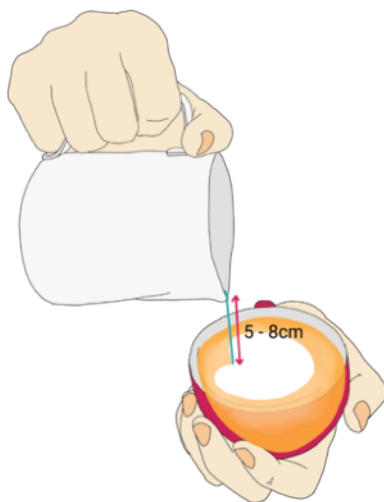
流速: 快

应避免的错误

如果倒得太慢，图案不会扩大，会形成一个小小的心形。

如果倒得太快，心形会变成茄子形或细长的奇怪形状。

您需要用水练习，直到达到正确的流速。



步骤 3: 抬高

抬起约 5 厘米 - 8 厘米，然后你必须立即.....

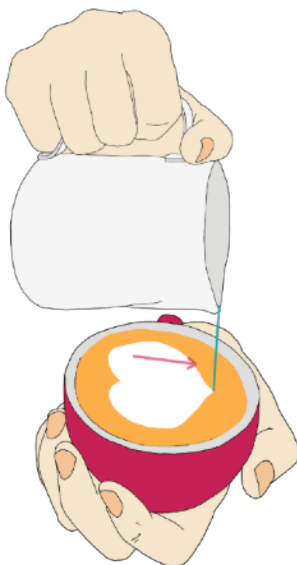
流速: 慢

应避免的错误

如果抬得太高（12 厘米及以上），咖啡表面会产生大量气泡。

如果抬得太低（1 厘米 - 3 厘米），形状会变成细长的心形或带有大而肥尾巴的心形。

如果抬起来定点太长时间，心形顶部的臀部间隙会闭合，看起来会变成草莓形状。



步骤 4: 切割收尾

慢慢向前移动奶缸，并不断向下倾斜奶缸以保持牛奶流出。这是为了形成心形的尾巴，同时将杯子装满。

前进的速度取决于你还有多少空间杯子才能满。我建议从慢速移动开始。

心形

流速: 慢

观看YouTube视频:

基本心形-先学习这个!

应避免的错误

如果你高速切开咖啡，那么你的杯子就不会装满，这样会使你的咖啡含有较少的牛奶。

如果你高速切开咖啡，然后在杯子边缘停下来填满咖啡，你的拿铁图案就会被拖拽并拉长。

如果你快速流切开咖啡，拿铁图案也会被拖拽并拉长。



心形步骤重述：

1. 融合

开始以缓慢的奶流注入咖啡中心。然后尽可能缓慢地以做圆周运动。

2. 定点

在距离杯口 2 厘米处将壶嘴插入咖啡。开始快速倒出。

3. 抬高

抬高至距离咖啡液面约 5 厘米处。

4. 切割收尾

立即以缓慢流速注入并向前移动到奶缸，直到满杯。

错误展示 (心形)



以上是各种错误和不对称心形的一些示例。

这些都是人们常犯的错误。所以当这些错误发生在你身上时，你就会知道原因。

1. 被拉长的心形

这通常是如果你切得太快，然后等在边缘注入填满杯子，或者你切得太快。

2. 草莓形

当你抬起后，但在切开之前停下来时，就会发生这种情况，导致臀部间隙闭合。

3. 对称的心形

干净整洁的拿铁拉花，图案对称，适合右撇子饮用者。

4. 心形没有朝向饮用者

这幅拿铁图案指向侧面，这意味着咖啡师没有正确地握住和放置奶缸或杯子。

5. 不干净的图案

在融合过程中，奶缸离咖啡液面太近，所以会有白色泡沫溢出。这会使拉花变得不那么干净，对比度也较低。

6. 图案太小

在拉花出图时，倒牛奶的速度不够快。因此，没有足够的力量让图案变大。

你如何知道是否可以继续下一个图案？很简单：如果你可以自信地连续两次或多次做出一样的拉花图案，那么你就可以开始练习下一个图案了——三层郁金香。

实心拉花，三层郁金香，阶梯推叠，飞翼郁金香

实心推叠郁金香

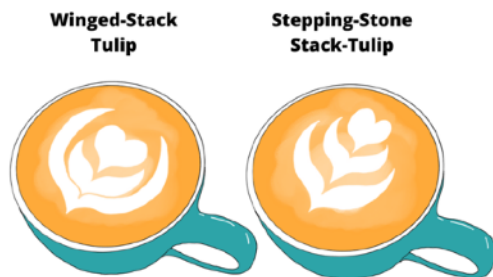
同样，如果您还不能自信地做出心形，请先回去练习，然后再进行推叠。

推叠技术可用于多种类型的拿铁拉花。例如，推叠心形、推叠天鹅、多层郁金香、旋转郁金香和螺旋推叠。这种技术可以让您自信地倾斜杯子，同时也为您创造自己的拿铁拉花风格开辟了许多可能性。

首先，您必须从基本推叠开始，即 3 层郁金香。

经典的三层郁金香有两种类型：

- 阶梯推叠-三层郁金香
- 飞翼-实心三层郁金香

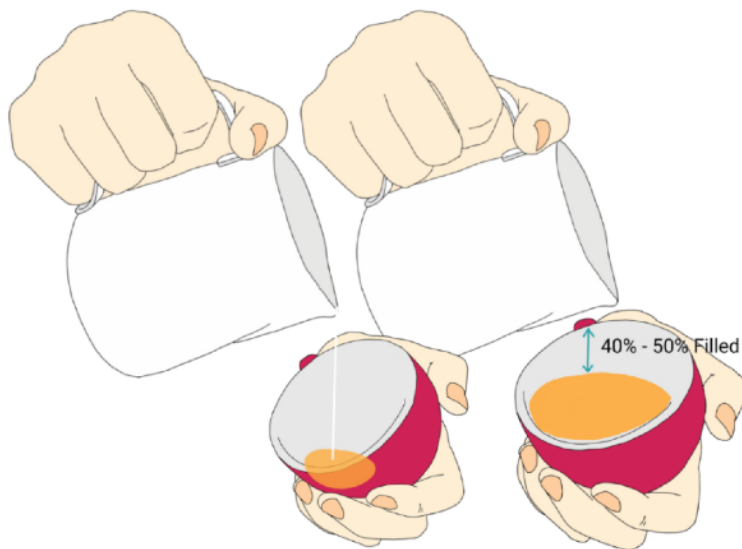


经过多年的教学，我发现阶梯推叠三层郁金香对新手来说是最容易学习的。一旦你掌握了这个，你很快就能掌握翼状实心三层郁金香。

那么，开始吧。

阶梯推叠郁金香

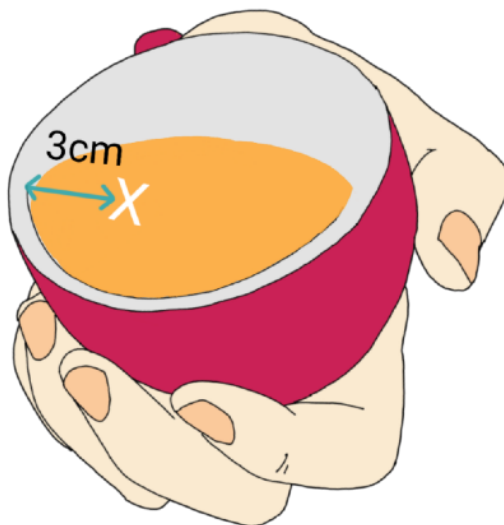




步骤 1: 混合

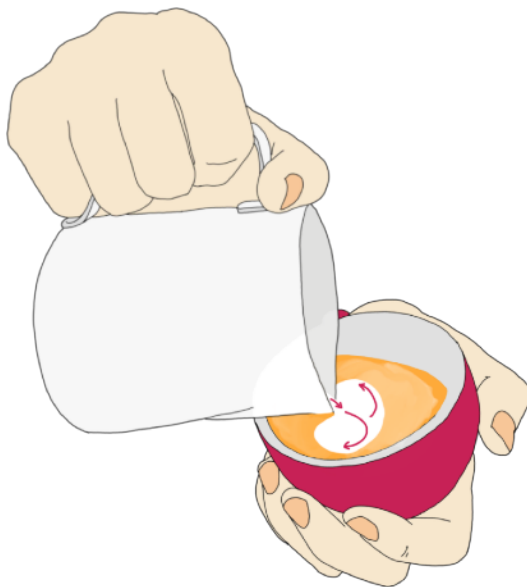
通常开始：慢慢地将牛奶倒入咖啡中心，然后以画圈方式移动。倒入 40-50% 左右，然后.....

流速: 慢

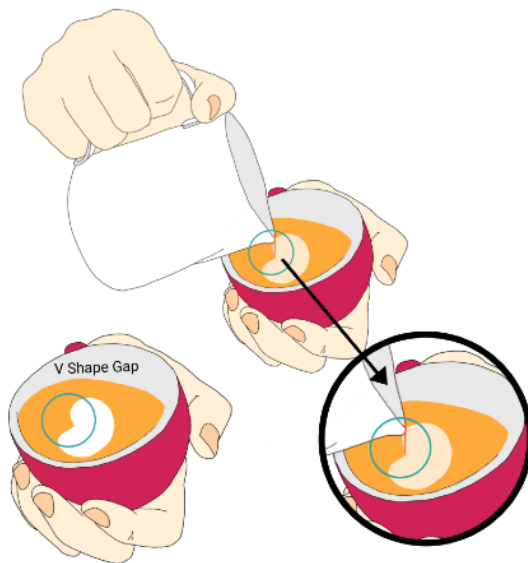


步骤 2 : 定点（第一推）

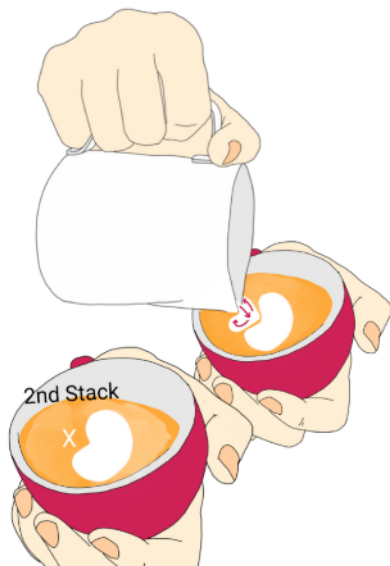
对于推叠图案，您需要在推叠之前规划好。这对于制作干净的推叠郁金香至关重要。因此，对于第一推，它应该距离杯口 3 厘米。



流速: 快



壶嘴需要稍微抬起并向前倾斜（如上图右侧所示），以形成“V”形间隙。请注意壶嘴（如上图绿色圆圈所示），因为这使每层之间有更清晰的对比。



步骤 3: 定点 (第二推)

对于第二推，落点必须位于第一推后面，如上图中的 X 所示。这就是你需要将壶嘴对准的位置。然后.....

流速: 快



步骤 4: 定点 (第三推)

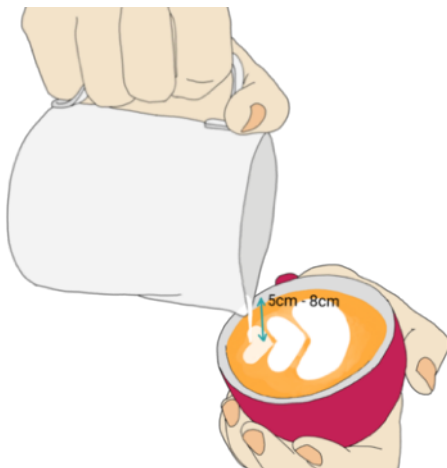
最后这一推咖啡将最靠近杯口，如上图中的 X 所示。再次快速倒牛奶，壶嘴必须靠近咖啡表面。如果可以的话，触摸咖啡。做一个大心形，然后.....

流速: 快

避免的错误

推叠之前，你必须计划好每一推的起始落点。不要碰运气或凭感觉行事。通常不会有好结果。

对于每一推，你必须落在前一推白色泡沫后面的黄色咖啡表面上。**不要落在白色泡沫上。**否则，无论你尝试叠多少，它们都会合并成一层。记住，对比是让拿铁拉花好看的关键。



步骤 5: 抬高

奶缸抬起约 5cm - 8cm，如上图所示。然后立即.....

流速: 慢



步骤 6: 切割收尾

缓慢而稳定流速地切开三层推叠，形成小尾巴。

流速: 慢

阶梯推叠郁金香



完美三层推叠郁金香

三层郁金香 (阶梯推叠) 步骤复述：

1. 融合

慢慢将牛奶倒入咖啡杯的中心。然后尽可能慢地画圈移动。

2. 定点 (1-2-3 层推叠)

第一推, 将牛奶倒在距离杯口 3 厘米处。开始快速倒出。不要忘记为每一推留出“V”形间隙。

第二推, 壶嘴开始落点离第一推图案要有一定距离。

第三推, 落点在杯口附近。壶嘴接触液面推出心形。

3. 抬高奶缸

抬高奶缸距咖啡表面约 5 厘米至 8 厘米处。

4. 切割收尾

立即通过倒奶并缓慢向前移动到杯子边缘来切切割图案，直到满杯。

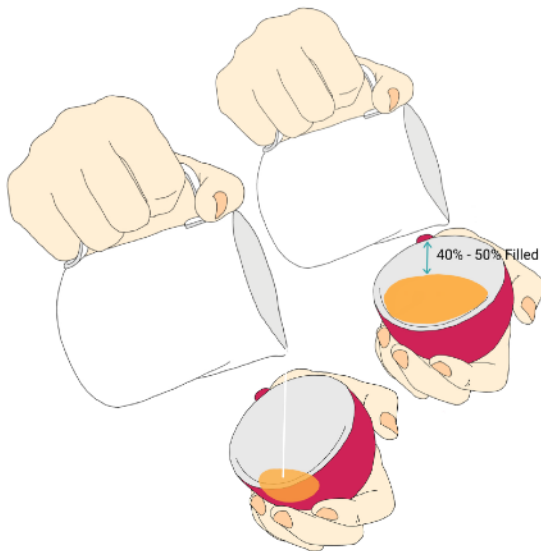
Watch it on [观看YouTube视频:](#)

[三层郁金香演示](#)

翼状推叠郁金香



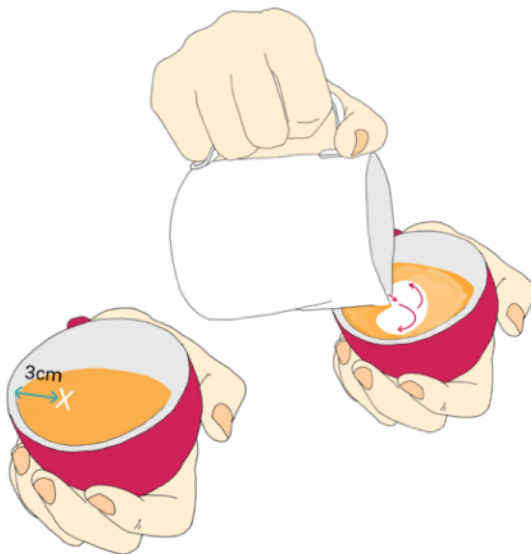
这个图案和上一个图案非常相似。唯一的区别是第二推的落点，这将产生一种不同类型的三层郁金香。



步骤 1: 融合

慢慢将牛奶倒入咖啡杯的中心。然后尽可能慢地画圈移动。

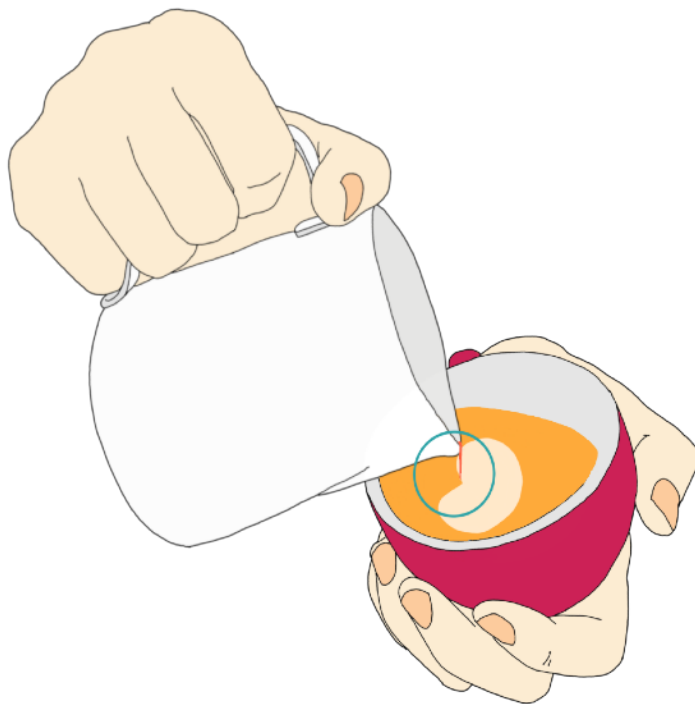
流速: 慢



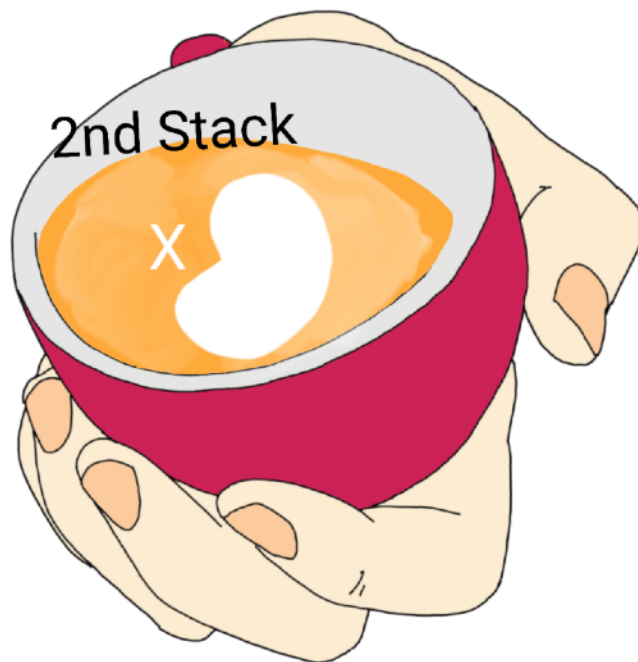
步骤 2: 定点 (第一推)

壶嘴贴近图中X位置注入。

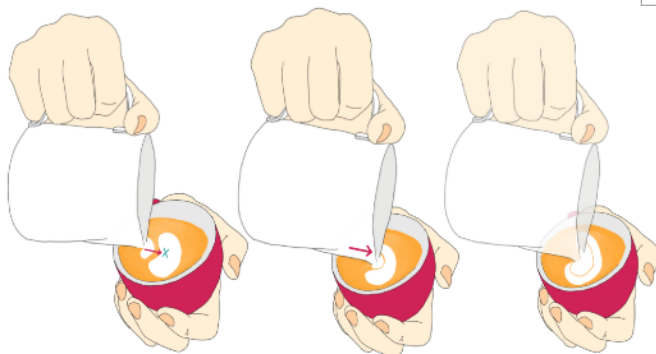
流速: 快



再次提醒，不要忘记留出“V”形间隙。



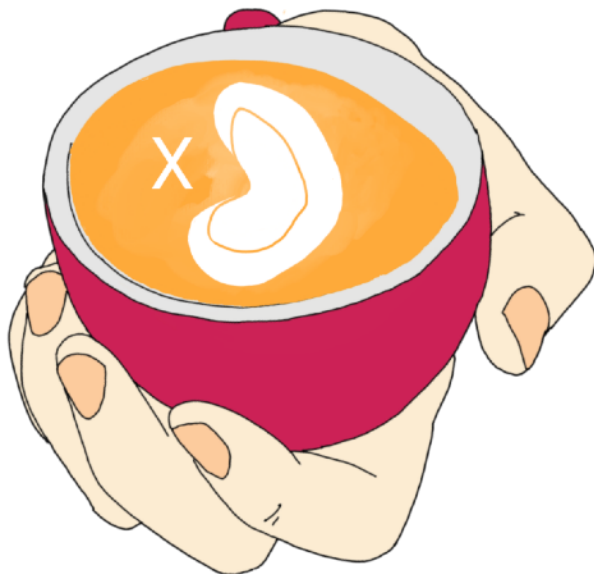
将第二推图案放落点在位置“X”，如上图所示。



步骤 2: 定点 (第二推)

这部分我们将与之前的图案有所不同。

对于第二推，您需要从奶缸快速注入奶流，向前滑动到中间位置，然后持续注入，直到第二推形状足够大。这会使第一推像一对翅膀把第二推包裹起来（从左到右的插图）。



如果忽视奶缸，图案看起来就会像上面的插图一样，其中“X”标记了下一个推的落点位置。

避免错误

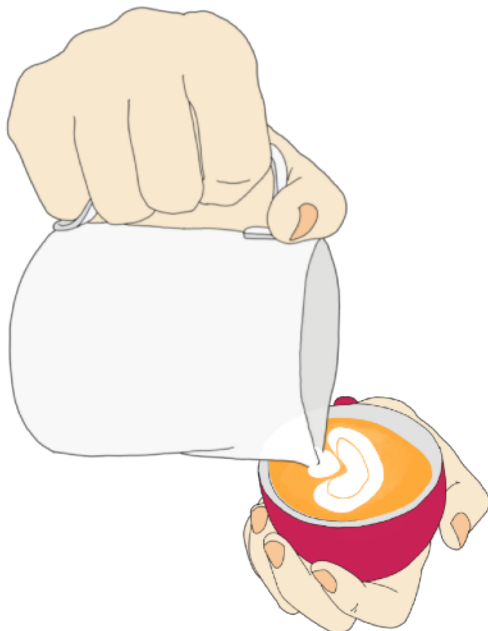
成功的关键是什么？流速要快，而且壶嘴必须接触液面，这样泡沫才能顺着移动方向作滑动推开。否则，泡沫就会变成一条笔直的、可见的根状或茎状。

流速: 快

观看YouTube视频

打奶，将牛奶倒入更大的奶缸中，然后制作出一朵带翅膀的郁金香。

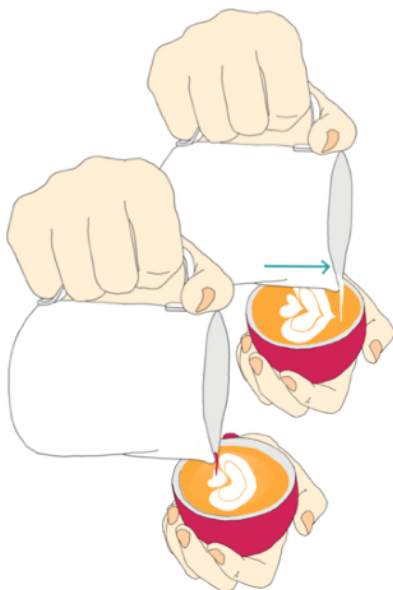
用**decent XXL** 做拉花



步骤 3: 定点 (第三推)

在离之前推叠图案稍远的地方再推叠一个大心形，然后.....

流速: 快



步骤 4: 抬高

步骤 5: 切割收尾

流速: 慢

三层郁金香 (翼状推叠) 步骤复述:

1. 融合

慢慢将牛奶注入咖啡中心。然后以尽可能慢的速度画圈移动。

2. 定点 (1-2-3 推叠)

第一推, 将牛奶注入距离杯口 3 厘米处的咖啡中, 然后开始快速注入。不要忘记为每一推图案留出一个“V”形间隙。

第二推, 壶嘴落在距离第一推有点距离的地方。然后向前推到中间位置, 继续注入, 直到第一推像翅膀一样把第二推包裹起来。

第三推, 降壶嘴落到杯口附近, 触及液面以注入牛奶形成心形。

3. 抬高

抬高奶缸距咖啡液面约 5 厘米 – 8 厘米处。

4. 切割收尾

立即注入并缓慢向前移动切割图案到杯子边缘收尾，直到满杯。

错误展示（郁金香）



1. 为什么郁金香的推叠大小不同？

对于第一推（底部），落点距离杯口太远，大概 5cm - 6cm，这意味着壶嘴距离液面太远。对于第二推，落点流速太慢，这不足以使图形扩大尺寸。

2. 为什么我看不到推叠分界线？

每层都之间太靠近。正如我之前提到的，每个推叠之间需要一定的距离才能形成清晰的界限。

3. 为什么郁金香上有一条可见的根状线？

通常有2个主要原因：

第一：在抬高和切割收尾过程中，壶嘴离咖啡表面太近。

第二: 你的奶缸里的牛奶不够。在你完成图案之前，只有泡沫流出。所以无论你举得多高，仍然会有一条线。如果发生这种情况，下次倒奶时只需在奶缸里加更多的牛奶即可。

4. 为什么第一推（底部）被冲淡了？

对于第一推落点，壶嘴距离杯口太远。请记住，它应该距离杯口 3 厘米 - 4 厘米。在我看来，这种情况看起来更像是 5 厘米 - 8 厘米远。液面和壶嘴之间的距离越远，图案就越有可能被冲淡。

5. 为什么我的郁金香这么小？

你需要每一推壶嘴都尽可能靠近咖啡表面快速倒出。如果流速太慢，你得到的图案就会很小。

在我多年的拿铁拉花训练中，对于这种特殊的模式，我发现大多数人都有一个共同的特点，导致上述错误：害怕咖啡溢出来。

克服这种恐惧的方法之一是用水练习。持续溢出超过 10 次——你的恐惧会大大减少。然后你的思想包袱会减少，你的手会熟练地移动，就像开车时不用想太多一样。

这里还有另一个提示：用录制的视频分析你过去的错误是很好，但不要过度分析。这会导致你的身心脱节，而我们需要这种同步（身心）来取得成功。

现在您学会推叠，但怎么推叠更多层？

当您对此有信心时，您可以使用相同的技术进行更多重复。如果您想推叠更多层，那么您必须更早开始第一次推叠。例如，50% 填充可推叠 3 堆，然后 20-30% 填充可堆叠 7-8 堆。

奶缸的大小很重要。我建议使用大奶缸（20 盎司）进行多次推叠，因为它可以比小奶缸切斜更低。请参阅我之前关于拉花缸的章节。

细线条带翼心形: 学习如何画细线条

关于带翼心形

您见过的所有细线图案（罗塞塔、天鹅或有翼郁金香）都源自此基本图案。

为了制作此翼（底部），您需要定点，然后以正确的动作、速度和流速。这将创建一个具有良好对比度的飞翼。

您将在下图中看到两种不同的样式。差异是由摆动速度和移动方式造成的。

**Slow-Winged
Heart**

**Winged
Heart**



慢速带翼心形 – 缓慢摆动。这样可以画出更粗的线条和对比度更强烈。

带翼心形 – 摆动速度稍快，可以画出更细的线条。这样翅膀会显得整齐。

耐心和决心是关键。

这种摆动技巧需要额外的耐心。就我而言，我没有任何指导或导师，全靠运气，花了两年时间才掌握这项技能。我说的“掌握”是指能够制作出干净的翼状图案，并形成鲜明的对比。

我学习了许多拿铁拉花视频，也有很多次失败。这是一个战胜挫败的过程（自我激励），所以我学习并失败，直到我能做到。然后我有了我的第一个学徒，我能够在三个月内训练他做到这一点。

通过这些插图，您可能会学到更多细节。这可能需要一个月或几周的时间。

您可能会问您应该先掌握哪个：慢速摆动还是快速摆动？

这仍然是个谜。我教过一些从慢速摆动开始的人，有些人无论哪种方式都很好。但有一件事是肯定的：不要跳过这个模式，也不要先尝试树叶或天鹅。我曾经在那里浪费了八个月的时间，既没有掌握翼形图案，也没有掌握任何其他图案，比如树叶。

耐心和决心是关键。这些技术信息可帮助您理解并更快地进入下一个阶段。

除非您尝试并失败足够多，否则什么都不会奏效。

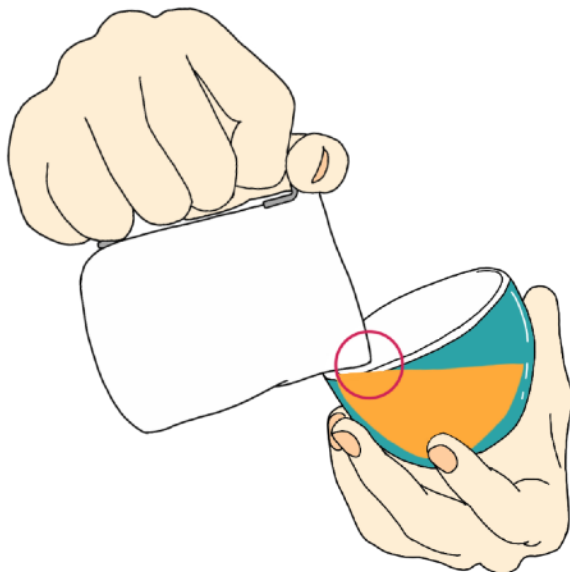
开始吧。

摆动的概念

制作细线图案需要了解几个关键点。

奶泡。您需要拿铁咖啡奶泡或澳白的奶沫。如果奶泡太厚，它不会跟随摆动，并且线条对比度会降低。

距离。与实心图案不同，细线图案需要壶嘴保持距离（见下图），大约 0.5 厘米 - 1 厘米。壶嘴不应接触液面。



摆动速度。我将在下面详细解释。

我收到很多关于速度或节奏以及摆动幅度的问题。

在写作中，很难告诉你“快”有多快或“慢”有多慢，但多亏了现代技术，我们能够更好地交流。

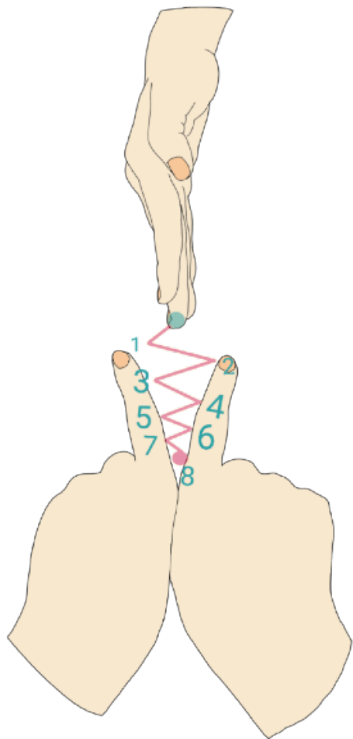
在音乐中，音乐家参考节拍器来指导节奏。您可以使用节拍器应用程序（iOS 或 Android 上有很多这样的应用程序），它会发出滴答声，指示我们要跟随的速度。

我试过其中的几个；它们都以每分钟节拍数 (bpm) 来测量速度，所以你不必担心要下载哪个应用程序。

因此，以下是供您参考的摆动节奏：

慢速摆动的范围是 100 - 110 bpm。

快速摆动的范围是 150 - 160 bpm。



上面的图示是为了让您更好地了解如何练习流畅的慢速摆动动作。

和其他人的手一起练习（间隙宽度约 3 厘米）。或者如果你一个人，你可以在一张纸上画。只需画一个锥形，这样你就可以练习握着奶缸摆动。3cm).

你需要根据节奏向前移动，同时摆动。别忘了打开节拍器！

应该有 8 个触点。用节拍器的每个声音或节拍触摸每个点。

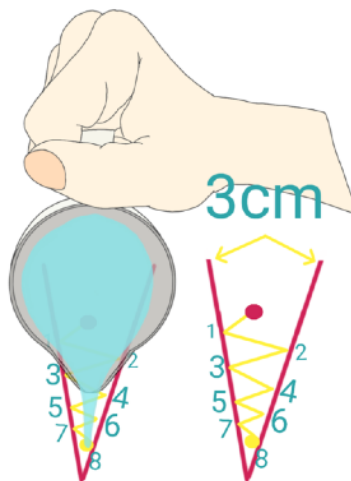
第 8 个点是你将其向前推的地方。这种逐渐变细的运动将画出一个环绕心形顶部的整齐的翅膀。

1-7 点表示您摆动 7 次。摆动次数越多，层数越多，但对比度越低，结果将是模糊的侧翼。摆动次数越少，线条越少。所以 7 次就够了。一般咖啡师摆 6-8 次，具体取决于杯子大小。优先级是对比度和清洁度。

应避免的错误

- 如果整个翼形在同一点摆动，就会产生模糊的翼形。或者更糟的是，它会形成一个实心的推叠。
- 运动必须流畅，但机械臂运动在实际拉花中不起作用。

(流畅顺畅，就像鱿鱼在海中游动一样)



用手练习完摆动后，再用奶缸试试。感觉会非常相似。

我的建议是先用水练习，然后再用牛奶和咖啡。在尝试用牛奶和咖啡摆动之前，至少练习 5-10 次。

应避免的错误

这些是我和其他许多人犯过的一些常见错误。我把它们列出来：

摆动速度太快且幅度太大。这会使翼形非常模糊。

摆动幅度太大。这会使翼形不对称，一侧高，一侧低。

在同一位置反复摆动。这也会使翼形模糊。

慢摆带翼心形

下面是画出此图形的要求。

慢摆带翼心形

奶泡: 拿铁奶泡。

摆动节奏: 100 – 110bpm.

定点壶嘴距离（摆动）: 离液面 0.5cm – 1cm

实心心形定点: 要触碰到液面。

定点位置: 离杯子边缘 3 – 4 cm

对于这个图案，我将从侧视图改为前视图，以便您更容易理解。

步骤 1: 融合

再次从下面的步骤开始，融合直至填充 50%，然后.....



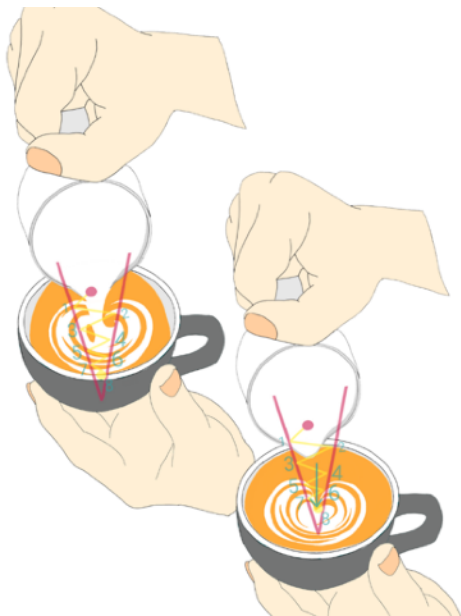
步骤 2: 摆动定点

定点落在距杯口 3-4 厘米处，然后快速倒出，因为尾巴已经出来了，然后.....



立即开始以正确的节奏摆动。线条开始出现，如上图所示——注意“V”内的数字。这是一个关于如何摆动到每个接触点并以逐渐减少的动作继续前进的粗略想法，然后...

记住在整个摆动过程中保持壶嘴与液面的距离为 0.5 - 1 厘米！



摆动时，继续向前移动，直到第 6 或第 7 次摆动。然后最后向前推以形成“V”形间隙，如上图所示，然后再抬起进行下一步动作.....



如上图所示，在 X 位置推出一个心形。这次，壶嘴必须接触液面并快速注入。然后.....

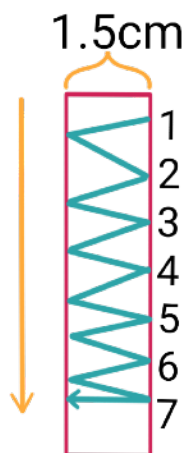


步骤 3和4: 抬高和切割收尾

抬起奶缸然后以缓慢的流速切割收尾至 X 位置。有些人切割收尾至杯子边缘。这取决于您的个人喜好。

带翼心形和方法

这种摆动概念与慢速摆动略有不同。这种轨迹不是锥形的。它保持相同的宽度，如下图所示。



如您所见，插图显示了不同的摆动形式。没有逐渐变细——所以它保持相同的宽度，

带翼心形，但仍然需要您在向前移动时摆动并保持相同的节奏。宽度较窄——大约 1.5 厘米。

先空手（您自己的或其他人的手）和用水练习，方式与之前相同。

带翼心形方法参数：

奶泡：拿铁或者澳白奶泡量。

摆动宽度：大约 1.5cm。

摆动节奏：150 – 160bpm。

摆动时壶嘴与液面距离：0.5cm 。

实心心形定点距离：要接触液面。

定点位置：离杯口边缘 3 – 4 cm。



步骤 1: 融合

您知道该怎么做：将杯子装满 50%，然后开始.....



步骤 2: 定点

距杯口3cm处定点注入，看到尾巴伸出即可.....

摆动时，要跟着节奏。不要太快，也不要太慢（使用节拍器作为指导），快速注入，并握着奶缸慢慢向前移动。

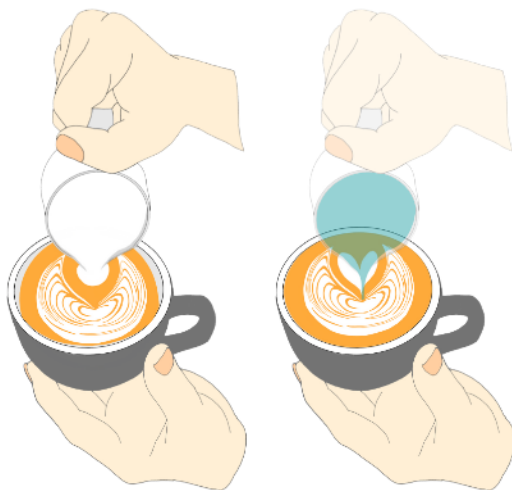


然后在最后一次摆动（第 5 次或第 6 次摆动）后，轻轻向上推，形成“V”形间隙。然后它应该看起来像上面的插图：形状像西红柿，内部线条像切成一半的洋葱（充满线条）。

带翼心形



在上面显示的 X 位置，您可以...



步骤 3: 定点推出心形

对于这部分，再次强调，这是实心拉花，因此您必须用壶嘴接触咖啡并快速注入才能得到心形.....

步骤 4和5: 抬高和切割收尾

可以不用再解释一遍了。

多层心形

顶部心形还有另一种版本，可以是 2 到 5 层。当然，如果你想简单并先掌握基础知识，单层心形是一个不错的开始。但在掌握单层心形之后，你可能想尝试 2 层心形并继续练习以制作 5 层或 6 层心形。

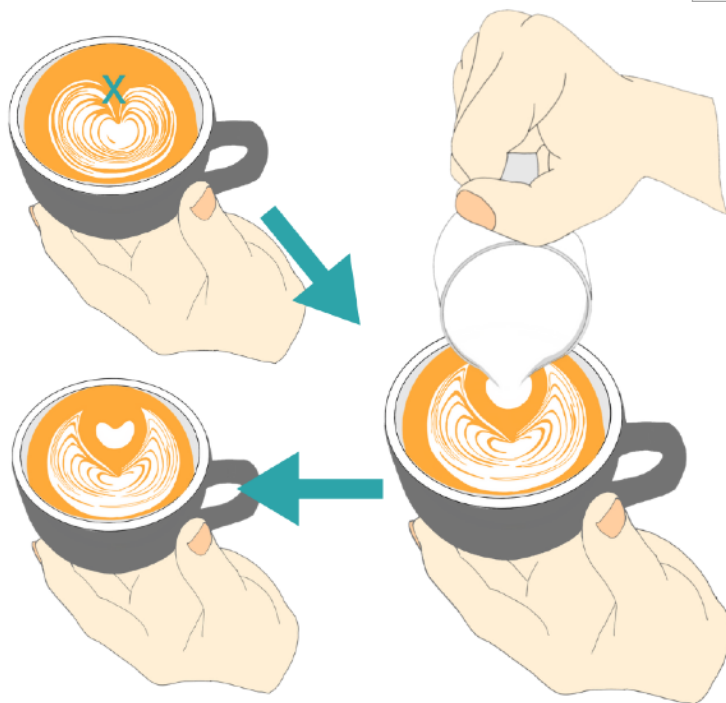
在你掌握了制作 2 层心形的技巧后，你就可以制作 3 层、4 层甚至更多层。但要循序渐进。我永远不会建议新手一开始就直接跳到 2 层或 3 层心形。



上图是一颗三层心形，看起来像倒置的洋葱。

接下来，我将解释如何制作三层心形。

多层心形



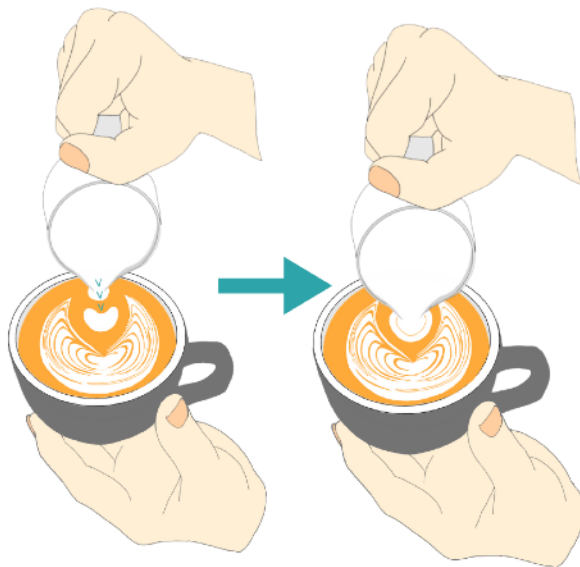
定点推出第一层

在“X”位置，壶嘴接触液面并以小幅抬起的手势定点推出第一层（尽可能慢）以创建“V”形间隙，然后.....



定点推出第二层

参照上图中的“X”位置，推叠另一层。



从“X”位置开始，推第二层。这部分有点难。你必须快速注入，并用壶嘴接触液面。

然后向前推到第一层的中心。之后，您将有空间放置以下各层。如果您注入足够快，奶泡应该会跟随您的运动。否则，它最终会变成凌乱的泡沫。

这种推叠重复需要尽可能缓慢、稳定和轻柔地进行。

您应该注意，如果您想制作更多层，则以下分层步骤是重复的。因此，您想要的层越多，您需要的空间就越大。所以你需要更早开始定点注入。



定点推第三层

参照上图：和之前的步骤一样。

再次提醒，请记住，您要制作的层数越多，所需的空间就越大。因此，如果您打算制作 4 层或 5 层的心形，那么您需要提前计划好着开始出图的时机。

例如，您第一次定点注入应该更早，而不是通常的 50% 满杯时开始出图，而是填充量为 30-40% 就可以开始出图。我建议您提前规划好 — 不仅针对此图案，也针对任何其他拿铁图案。



最后，你抬起奶缸并切割收尾，使分层的心看起来像倒置的切开的洋葱。

带翼心形 (慢摆)步骤复述:

1. 融合

慢慢地将牛奶倒入咖啡的中心，然后尽可能慢地画圈运动，直到杯子装满 40 – 50%。

2. 飞翼定点出图 (摇摆)

慢摆节奏是 100 – 110 bpm

快摆节奏是 150 – 160 bpm

(使用节拍器应用程序更方便把握节奏)

向前移动时摆动 6 – 7 次。

慢摆 – 摆动幅度逐渐变小，轨迹成锥形。

快摆 – 摆动幅度不变，轨迹成长方形。

3. 顶部心形定点出图（单层或多层）

单层心形— 在飞翼顶部定点推出一个大心形（壶嘴触碰液面快速注入）。

多层心形— 在杯边的翼部顶部（距杯口 3 厘米）处留出“V”形间隙，再定点并向前推至第一层的中心（壶嘴接触液面并快速注入），以“V”形间隙提起。重复此操作以形成所需的层数。

4. 抬高

抬高距咖啡表面约 5 厘米—8 厘米处。

5. 切割收尾

错误展示 (带翼心形)

1



2



3



1. 为什么我的 3 层心形这么大？

你定点出图时机太早了。你可能在杯子装满 30% 时就开始注入出图了。最后，当你进行 3 层推叠时，你需要更多的时间填满杯子。

2. 为什么我的飞翼没有纹理？

这主要是因为你摆动的方式不对。你在摆动时壶嘴接触了液面。正如我之前所讲的那样，你箱在摆动过程中画出细线，就不要让壶嘴接触液面。在壶嘴和液面之间留出最小的空间——大约 0.5 厘米。

3. 为什么我的飞翼不干净，线条模糊颜色浅？

摆动节奏非常重要。发生这种情况是因为摆动节奏不一致（摆动速度快，慢，然后快或反之亦然）。部分原因是流速不够快。

观看YouTube视频

多层心形

带翼心形

慢摆带翼心形

带翼郁金香的诞生

掌握了慢摆飞翼和常规飞翼，您现在可以发挥想象力来制作不同的图案。以下是制作不同图案的一些相同技巧。



经典带翼郁金香

上图展示了经典的细线郁金香。从技术角度来说，我称之为 **7-3-3** 郁金香，因为它有 7 层飞翼（底部）、3 层飞翼（中心）和一个 3 层心形（顶部）。

杯子的容量和您的经验很重要。要制作这种图案，我会使用 6 盎司（177 毫升）的杯子。要知道使用较小的杯子，制作细线条图案会更加困难。您可能在社交媒体上看到一些人使用碗状杯子：10 盎司（295 毫升）到 12 盎司（354 毫升）的杯子来制作多线条图案。这也取决于咖啡馆对杯子尺寸的偏好。

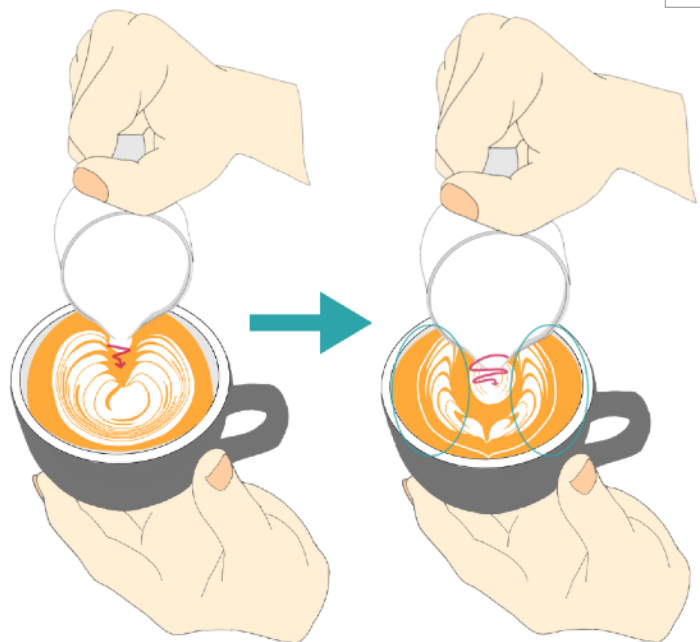
这需要更多的练习才能实现。这就是为什么我总是鼓励新手一步一步地提高效率。下面就教大家如何制作经典带翼郁金香图案。

经典带翼郁金香——简短教程

我假设你已经熟悉了摆动和推叠技巧。如果你不熟悉它们，请返回前几章学习。如果你准备好了，那就继续吧。



像之前一样制作完飞翼后，在位置“X”，你必须.....



你定点拉出摆动三层心图案。这是 7-3-3 有翼郁金香，这意味着在中间部分，你必须摆动三次。如果你想摆动更多，那也没问题。但对我来说，三次就够了。

上图显示定点在“X”位置，然后在向前移动时摆动。在这样做时（摆动 + 向前移动），你会注意到你的翅膀开始展开（图中的绿色圆圈）。这是一个好现象，表明你做得对。



完成摆动后，它看起来应该与上图左侧的杯子相似。接着在上面再画一个3层心形，或者如果您喜欢简单一点，可以画实心心形。同样，顶部心形必须以快流速注入，并且壶嘴接触液面。



1-1-1 带翼郁金香

带翼郁金香有很多版本。你可以发挥你的创造力来玩不同的推叠组合。上图显示了在飞翼上方逐个推叠。

你可以用这种技术玩不同的风格——例如，1-2 翼郁金香或 2-2 翼郁金香。这取决于杯子大小。我以前用 7oz 杯子做过 5-3 翼郁金香，当我回顾我自己录制的视频后意识到自己的错误时，一切都变得容易了。然后我就熟练掌握推叠和飞翼技巧了。

[观看YouTube视频](#)

[慢摆带翼郁金香](#)



2-1 慢摆带翼郁金香

我再说一遍：掌握这些技巧后，你可以制作出很多图案（翼形、慢摆翼形、推叠）。上图这朵郁金香是慢摆翼形，顶部有2层和实心心形，只需稍作调整，整个图案就会看起来不同。

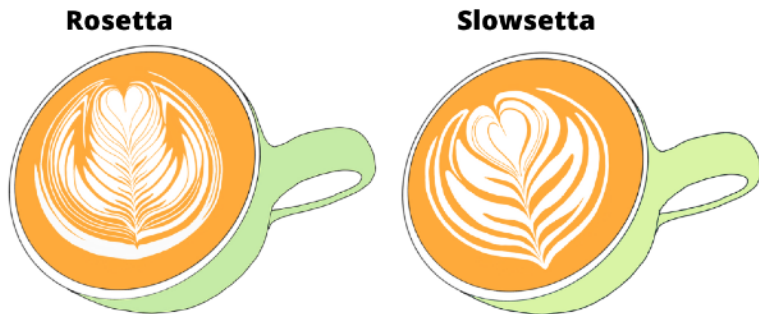
拿铁拉花 2: 终极拉花

为什么我拒绝跳过基础来教树叶图案。

对于基本的细线条图案，树叶仍是拿铁拉花技巧的基础。对于大多数新手咖啡师来说，这也是最难的。我注意到大多数新手练习这个图案，而忽略了基本图案。我也是其中之一。

但当我从这种行为中醒来时，我意识到我浪费了 8 个月的时间来练习树叶（同时跳过了基本图案），我失败了。我还意识到我在基础图案上一无所获（我几乎拉不出郁金香），而且我仍然无法制作出干净整洁的树叶。

这就是为什么我的书会向你介绍基本的心形、郁金香和摆动技巧——然后才是树叶。根据我的经验，我拒绝教那些只想学习树叶图案或有翼郁金香而跳过基础图案的学生，因为我知道这会浪费他们的时间。



我要介绍两种“树叶”。就像带翼心形一样，有一种慢速摆动类型，称为“慢摆树叶”，还有一种常规类型，称为“树叶”。

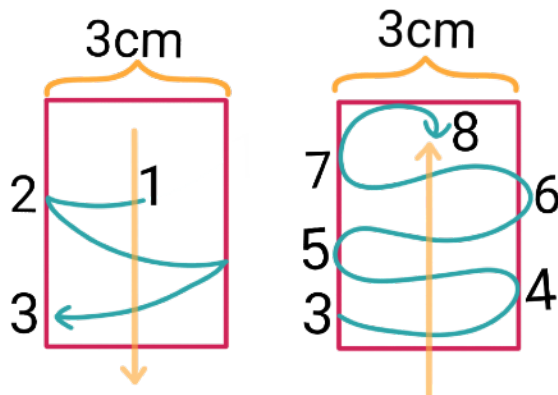
除了节奏和摆动频率的不同之外，摆动轨迹也有所不同。

在最初树叶图案失败后，我学习了基础知识，然后学习了慢摆树叶。然后，我最终通过加快节奏，掌握了树叶图案的摆动。

但你可以选择自己的方式：先学树叶图案还是先学慢摆树叶图案。不过，因为我相信先学走路（慢），再学跑步（快），所以我建议先学慢摆树叶图案。

慢摆树叶摇摆解析

慢摆分两部分。



1. 向前（左图）。

2. 后退（右图）。

正如我之前提到的，向前摆动的形状会形成一个向上绕的整齐的翅膀。向后摆动会形成慢摆树叶的中间部分，如右图所示。向后摆动的路径像一条蛇，结束之后，在最上面画一个心形或一个 2 层心形。

要摇摆多少次呢？

摇摆的次数取决于杯子的容量。如果你使用较大的杯子（例如 10 盎司的杯子），那么你可以多摇摆几次。如果你的杯子较小，例如 5 盎司，那么你只要摆 5-6 次。

我会使用 6 盎司的杯子作为标准。

慢摆树叶动作参数：

奶泡：拿铁或者澳白奶泡量

摆动幅度：大约 2-3cm

摆动节奏：100 – 110bpm

摆动定点出图时壶嘴与液面距离：离液面0.5 – 1cm

实心心形定点出图时壶嘴与液面距离：壶嘴触碰液面

再次提醒，我建议在真正开始之前先用空手或用水练习一下。这种动作需要非常流畅、平稳，你需要冷静地进行。

慢摆树叶

步骤 1: 融合，直到半杯容量

步骤 2: 出图定点距离杯口 3cm – 4cm 处，然后继续上述摆动步骤。



定点出图

如上图示是尾巴流出后，立即以节奏向前移动并摆动3次左右，然后.....



大约第四次摆动之后，开始向后移动并摆动以形成图案中部。

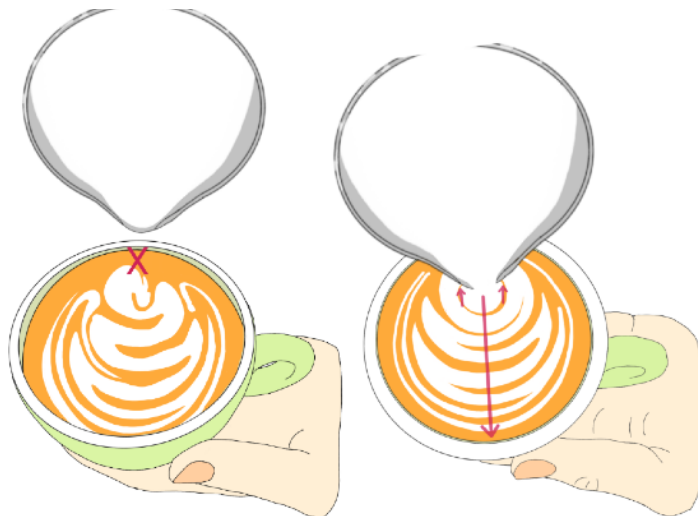


记住，你必须向后摆动，就像画蛇一样。上图显示了大约 7 次摆动。当你注入足够快时，飞翼就会卷起来（如绿色圆圈中突出显示的那样）。接下来.....



这是你需要做最后摆动的部分，就像龙头在上面一样。

然后.....



在龙头上方，白色泡沫前的“X”位置，推一个心形。壶嘴触碰液面，快速注入。永远记住，永远不要落在白色泡沫上——因为图案会融合在一起。这就是为什么上面的“X”在咖啡上。

步骤 2: 抬高

步骤 4: 切割收尾

到此结束。下一个图案是树叶。说实话，这是一个经典的基本图案，但对新手来说也是最难的。所以在开始之前，你应该掌握摆动和推叠技巧。

Watch it on

人人都可以学会 咖啡拉花.....2

序言4

猜猜这本书的插图是谁画的.....9

我们为何要在咖啡拉花？11

拿铁冲煮方案12

一杯浓缩咖啡对于制作拿铁拉花有多重要？14

10% 通过课堂学习，90% 需要日常多练习.....15

奶泡质地.....18

打发牛奶工具19

哪种牛奶适合拉花?20

鲜牛奶（牛奶）21

低脂牛奶或脱脂牛奶（牛奶）22

增味牛奶（巧克力、香草、蜂蜜牛奶等）22

其他如豆奶、杏仁奶等（替代奶）	23
拉花缸：你最喜欢哪种?.....	25
为什么不使用 20 盎司的拉花缸来打发牛奶呢？	27
温度计——有必要吗？	29
温度?.....	31
如果水或牛奶的温度低于或高于理想温度怎么办？ ...	32
抹布：我是不是应该买一块好看的呢？	35
奶泡	36
需要多少奶泡呢?	37
其他饮品的奶泡呢？ ?	39
开始打发牛奶吧！	40
蒸汽棒位置	43
练习建议	52

关于打奶的一些问题54

错误展示56

重述步骤（打发牛奶）58

拉花缸大小介绍.....59

壶嘴类型63

如何握持拉花缸.....65

站姿69

自流式拉花种类.....74

完美拉花的标准.....76

实际不一致案例.....77

开始用水联系并训练想象力78

学习如何控制流量79

融合时距离：80

拿铁拉花, 用水联系 1.....89

为什么装满杯子的 90%、80%93

或 95% 时不能停止?93

用水练习目的:94

拿铁拉花, 用水练习 2.....95

切斜杯子的重要性.....96

为什么要倾斜杯子而不是平放呢?98

用水练习第2阶段“切斜杯子”.....106

拿铁拉花基础: 心形, 所有拿铁拉花之母107

实心心形110

实心拉花, 三层郁金香, 阶梯推叠, 飞翼郁金香125

实心推叠郁金香125

阶梯推叠郁金香127

三层郁金香 (阶梯推叠) 步骤复述 :138

翼状推叠郁金香140

三层郁金香 (翼状推叠) 步骤复述:150

错误展示（郁金香）152

现在您学会推叠，但怎么推叠更多层？156

细线条带翼心形: 学习如何画细线条157

关于带翼心形157

慢摆带翼心形169

带翼心形和方法176

多层心形183

定点推出第一层186

定点推出第二层186

定点推第三层189

带翼心形 (慢摆)步骤复述:192

错误展示 (带翼心形).....194

带翼郁金香的诞生197

经典带翼郁金香198

经典带翼郁金香——简短教程199

1-1-1 带翼郁金香203

2-1 慢摆带翼郁金香204

拿铁拉花 2: 终极拉花.....205

为什么我拒绝跳过基础来教树叶图案。206

慢摆树叶摇摆解析210

慢摆树叶214

树叶的形成解析228

摇摆解析229

树叶	232
错误示例:	239
慢摆树叶和树叶	239
为什么写这本书?	243
鸣谢	245

观看YouTube视频

慢摆树叶

树叶的形成解析

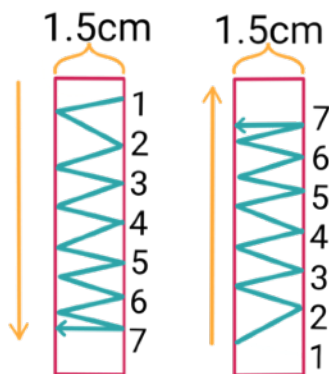
这是本书中的最后一个图案。但这不会是我的最后一本书。您的支持对我来说意味着一切。因此，我希望在不久的将来涵盖更多变体和技术上更先进的图案。

Rosetta（意大利语：玫瑰花）——我不知道为什么他们给它起了一个女性的名字，而真正的灵感来自蕨叶（所以本书译为树叶）。树叶有很多变种——太多了，无法全部涵盖——所以我选择了这个图案，因为它对新手来说最容易。

那么开始吧。

摇摆解析

与慢摆树叶图案类似，该摇摆有两个部分：前进，然后后退。



我一般会摆动 10-14 次。这也取决于你的风格和创造力。基于我用的 6 盎司杯子，我可以摆动 14 次或更少。如上图所示，摆动幅度应为 1.5 厘米宽。它更窄，但始终保持相同的宽度。

不同的摆动幅度、流速和摆动节奏将创造出不同的树叶风格。

这就是为什么每次都很难制作出完全相同的树叶图案的原因之一。我们需要非常清楚我们在技术方面倾注多少，但这并非不可能。

对于这个节奏，我大概会选择 160bpm – 170bpm。

树叶图案基本参数:

奶泡: 拿铁或者澳白奶泡量

摇摆幅度: 约 1.5cm

摇摆节奏: 160 – 170 bpm.

摇摆出图时壶嘴与液面距离: 0.5cm

心形出图时壶嘴与液面距离: 接触液面

树叶

步骤 1: 融合直到填满杯子 40% - 50%

步骤 2: 根据下面介绍定点出图。



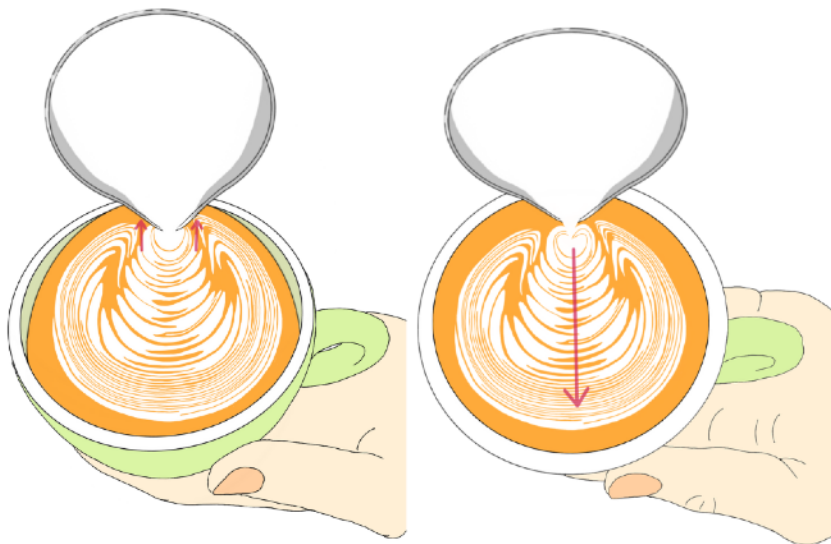
出图点在距杯口 4 厘米处。一旦尾巴可见，就开始以 160-170 次/分钟的节奏摆动，摇摆幅度始终为 1.5 厘米，一共摆动七次，摇摆同时向前移动，。



当你看到到飞翼开始向上包裹时（如上图红色圆圈所示），然后开始边向后移动边摆动，直到.....



中间部分的图案应该清晰可见，对比度要好。最后你需要画一颗心或两层心，但尽量不要加太多层，因为这会压缩整个画面，使整个图案的对比度降低。



步骤 3: 抬高

画出心形后立即抬高奶缸。



步骤 4:切割收尾

有了这几个简单的图示，“树叶”可能听起来和看起来都很简单。但实际上，比我描述的要复杂得多。你要继续多用水练习并掌握正确的节奏。这对于正确和更好地理解摆动概念至关重要。

正如我多次提到的：耐心、决心和冷静是制作优秀拿铁拉花的关键。



最重要的是，您应该享受为自己、家人、爱人和朋友煮好喝并且好看咖啡的过程。

我知道，一开始，新的拉花图案可能会让人头疼。就像我们的爱情生活或创业一样，开始并不容易，维持也不容易，但只要你每天都享受你所做的事情，它就会自然而然地维持下去。

观看YouTube视频：

树叶图案拉花

错误示例：

慢摆树叶和树叶



你犯的错误可能比我在插图中列举的还要多。但这些应该能给你一个启发。别担心；我以前也犯过这些错误。从另一个角度来看：这些是制作漂亮、整洁的慢摆树叶或树叶的途径。我从未见过有人在前几次试验中就做出漂亮的图案。因此，要有耐心和决心。

1. 为什么我的慢摆树叶没有整齐的叶子和更大的形状？

通常，这是当你注入不够快时发生的。牛奶的流速没有产生足够的力来推动和扩展成更大的图案。你需要加快流速解决这个问题。

2. 为什么我的慢摆树叶底部被冲淡了，尽管我注入足够快？

由于你定点出图位置离杯口太远了。你需要在离杯口约 4 厘米的地方开始注入出图。在这个图案中，看起来倒出至少 6 厘米远。这个距离会导致底部图案被冲淡。

3. 我的树叶图案贴着杯口，这很奇怪。这是怎么回事？

这也是另一个离杯口太远的地方开始定点出图的典型例子。我也可以看出摆动没有遵循建议的节奏。

4. 我的树叶顶部的心形看起来很小，而且翅膀没有包裹起来。为什么？

因为流速太慢，摆动太快。正如我提到的，正确的流速会产生扩张的力量，这样翅膀就会向上包裹。心形的出图流速也太慢了。

5. 我终于做出了看起来像树叶的图案，但为什么整个图案不干净整洁？

这是一个很好的开始。这表明你走在正确的道路上。你应该改正最后一件事是摆动节奏，保持一致的宽度。这是制作漂亮、整洁的拿铁图案的关键。

为什么写这本书？

我喜欢上课，指导学生从小白到熟练掌握。我为培养他们并看着他们成长而感到自豪。

我经常收到粉丝的请求，希望我指导他们，因为他们的家乡或国家没有咖啡课程。因此，我也渴望教马来西亚以外地方的人，但我无法同时到达其他国家并开设本地课程。

拿铁拉花课程不能通过网课进行。你需要一台浓缩咖啡机来进行手把手指导。但对于那些身处我无法联系到的遥远国家的人来说，写一本书是个好主意。

此外，我还买过关于拿铁拉花的书，但我看不懂太多内容。这些书没有提供清晰的技术指南或解释；它们只展示照片。它们没有教如何打奶等基础知识。

当我在 Google 上搜索“拿铁拉花书”时，我发现选择有限。所以我对市场的需求有了更清晰的认识。

鸣谢

我把多年在咖啡吧、家庭咖啡吧和教学课程中学到的知识传授给了你们。如果你一页一页地阅读这本书，并将其应用到你作为家庭咖啡师或咖啡馆的日常实践中，这些知识将引领你迈向更高的水平。

我也必须承认，还有很多观点；我还是个学生，保持着好奇和开放的心态。我相信我们可以为全世界提供更好的咖啡。

虽然我不能面对面教你，但我希望这本书能揭示和揭开拿铁拉花技术和打奶方法的神秘面纱。一开始，我很难理解这些，没有任何导师指导，我经历过无数至暗的时刻。

我想向我的朋友、我的追随者、我的支持者、我的亲人、我的同事和家人表示感谢。感谢你们给我空间和时间写作，感谢你们在情感上给予我支持。

另外，也感谢你们从我这里购买这本书。请分享给您认为需要它的所有人。

我的学习理念是：

当你学到了一些东西，就把它传授给他人。这将使你的进步加倍，并使所有人受益。

如果你想进入更高阶段，那就尝试教学吧。你会对这个主题有更深入的理解。

我相信这是双赢的局面。

欢迎随时访问或通过 Instagram [@sinnedhew \(Dennis Hew\)](#) 给我发私信，或者访问[我的 YouTube 教程频道](#)或我的 [The Coffee and the Company](#) 播客（在 YouTube 上）。

我很高兴知道你的进步如何，以及你如何激励其他人在家里或咖啡馆煮咖啡。

顺祝健康，再见。

