

<<拿鐵拉花>>

图书基本信息

书名：<<拿鐵拉花>>

13位ISBN编号：9789575269685

10位ISBN编号：9575269683

出版时间：2011-1

出版时间：瑞昇文化事业股份有限公司

作者：澤田洋史

页数：112

译者：蒋佳珈

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>

<<拿鐵拉花>>

內容概要

以咖啡為畫布，牛奶為畫筆..... 由完美萃取出來的濃縮咖啡和極盡細密的牛奶泡沫組合而成，除了拉花杯之外，不使用其他器具，單純靠著注入牛奶即可描繪出圖案的技法，這就是所謂的「拿鐵咖啡拉花藝術」。

由濃縮咖啡搭配細密打發的牛奶泡沫，共同合作而出的拉花藝術之美，可說是咖啡師傅頂級的技術呈現。

注入牛奶，描繪優美藝術圖案，在短短一瞬間，一杯咖啡裡同時呈現藝術與香醇的完美比例，此種感動的剎那，正是咖啡拉花藝術最迷人之處。

拿鐵拉花看似簡單，但想要完美呈現需要許多訣竅。

本書由2008西雅圖國際咖啡拉花大賽冠軍 澤田洋史親自教學，讓你一窺頂尖拉花達人的成功訣竅。

從萃取Espresso到打奶泡的技巧，以及使用拉花杯注入牛奶的方式，都有鉅細靡遺的詳解。

並且搭配照片與圖解，刊載澤田洋史宛的作品寫真，以及各式咖啡相關收藏，宛如畫廊一般設計展示

。

期待您在閱讀的同時，能夠享受最舒適的咖啡文化。

<<拿鐵拉花>>

作者簡介

拉花藝術家 澤田洋史 Hiroshi Sawada 出生於日本大阪。

近畿大學商業經營系畢業後，進入紀伊國屋國際部門工作。

當時澤田洋史25歲卻已經以「世界最年輕的法國起士評鑑騎士」的稱號續任。

經歷雪印乳業（宣傳部）、日本自動販賣機公司及現職等，以咖啡師訓練教育人員 & 咖啡諮詢顧問的身分活躍於國內外。

「2008年西雅圖花式拉花錦標賽優勝」（大會歷年來得分最高者、亞洲冠軍第一人）「亞洲花式拉花錦標賽香港大賽審查員」
<http://latteart.web.fc2.com/>

<<拿鐵拉花>>

書籍目錄

拿鐵咖啡花式拉花藝術世界〔拿鐵咖啡花式拉花技法 01〕Free Pour Latte Art TECHNIQUE 萃取濃縮咖啡和蒸汽奶泡用機器 & 器具萃取濃縮咖啡完美的萃取咖啡的分量和分配填壓填壓失敗的案例研磨調節濃縮咖啡的萃取濃縮咖啡萃取的顏色蒸汽奶泡拿鐵和卡布奇諾萃取濃縮咖啡~拉花藝術〔拿鐵咖啡花式拉花技法02〕Free Pour Latte Art TECHNIQUE 奶泡注入的方式及拉花方法奶泡注入的方式拉花的基本構造奶油注入時的控制方式拉花杯的搖晃方式拉花的方法葉片拉花葉片拉花3步驟之技巧心形拉花鬱金香拉花漩渦拉花外帶杯拉花多種拉花組合圖案組合拉花的基本步驟完美的濃縮咖啡和蒸氣奶泡拉花難題解決對策極緻拉花藝術拉花藝術錦標賽澤田洋史的拉花藝廊北美的拉花藝術文化澤田洋史的專業風格

<<拿鐵拉花>>

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>