

学习任务七
拿铁咖啡的制作



课前小测

1、装粉量18g，萃取36.4ml咖啡液，用时20s，请问需要如何调节刻度？



- A 研磨适中，无须调节
- B 研磨偏细，顺时针调节
- C 研磨偏粗，逆时针调节

课前小测

2、磨豆机刻度盘如何调节？

A 顺粗逆细

B 顺粗逆细



课前小测

3、双头手柄咖啡粉装粉量多少g?

A 10g (±2g)

B 15g (±2g)

C 18g (±2g)



小组视频展示及评价

美式咖啡、冰美式咖啡小组视频展示

每组派代表投票选出拍摄最佳的小组

教师点评





目录

CONTENTS

01

准确认知制作拿铁咖啡的原料

02

熟练掌握半自动咖啡机的使用

03

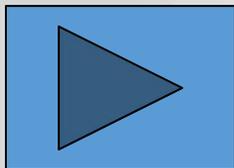
熟练掌握磨豆机的操作

04

掌握拿铁咖啡、冰拿铁咖啡的制作（重点）

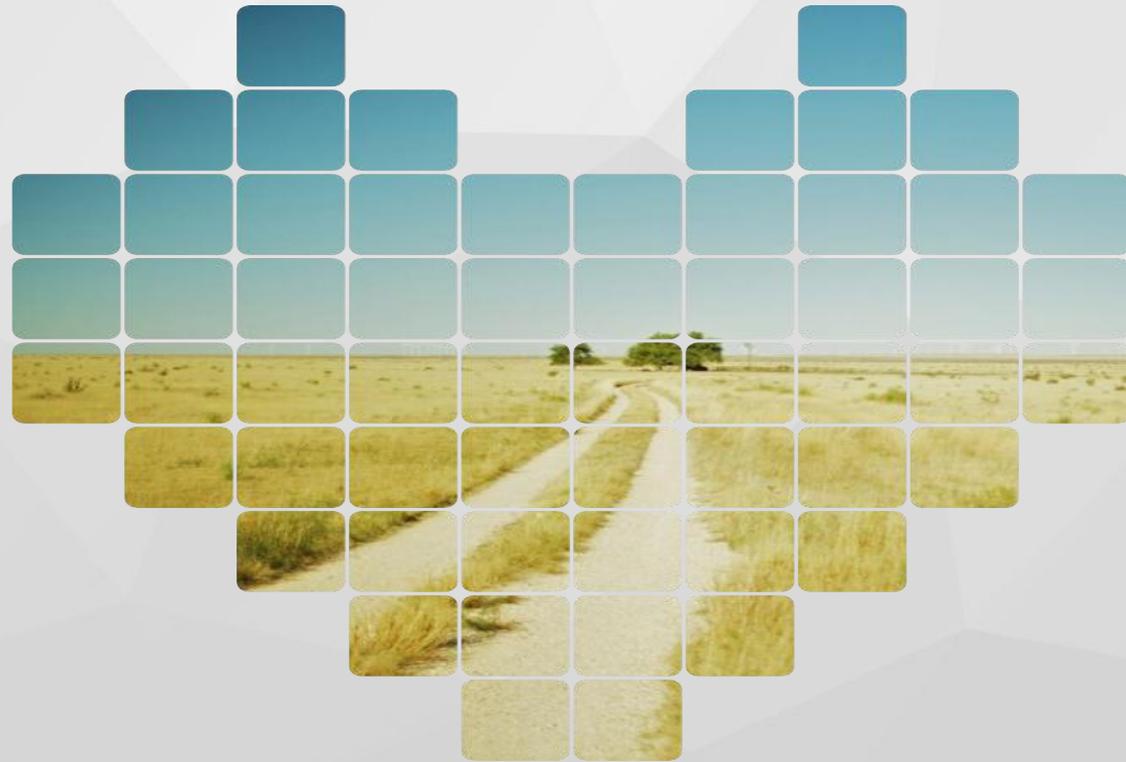


课题导入——制作一杯拿铁咖啡





引导问题



一、查阅资料，完成下列引导问题



调味品

1、花式咖啡就是加入了其他饮品以及____的咖啡。比

如：____、____、____、茶、奶油等。

牛奶、巧克力酱、酒

一、查阅资料，完成下列引导问题



拿铁

2、____咖啡，亦称鲜奶咖啡。一般成分是____**意式浓缩咖啡**三分之一的____加三分之二的____**鲜奶**。它与卡布奇诺相比，有更多鲜奶味道。

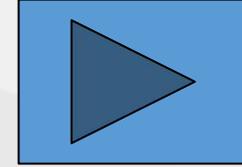
二、示范：如何制作一杯拿铁咖啡

- 1、制作一杯油脂丰富的Espresso；
- 2、打发一杯细腻、有光泽度的奶泡；
- 3、融合充分后拉花。





三、奶泡打发的原理



牛奶发泡是用蒸汽去冲打牛奶，使液态牛奶中冲入空气，利用乳蛋白表面张力的作用，形成细小泡沫，让液态的牛奶体积膨胀，形成奶泡。



邊打發邊打綿

- 1、將蒸汽管放置於鋼杯的中心點，斜右下方45度靠鋼杯杯緣處，深度約1公分的地方。
- 2、打開蒸汽管蒸汽，鋼杯慢慢往下移動，並使牛奶呈現漩渦方式轉動。
- 3、控制鋼杯角度與移動速度，使牛奶持續以漩渦方式轉動，並讓體積發泡膨脹至九分滿。
- 4、將鋼杯停止移動使蒸汽管深度加深，控制牛奶泡打至所需溫度，即停止。

四、打奶泡的步骤

- 1、用水练习打发——找准蒸汽杆的位置，进气的次数
- 2、水（大部分）+牛奶练习打发，找到打发的感觉
- 3、牛奶练习打发奶泡
- 4、如镜面般有光泽度、细腻的奶泡





五、打发奶泡的模拟练习

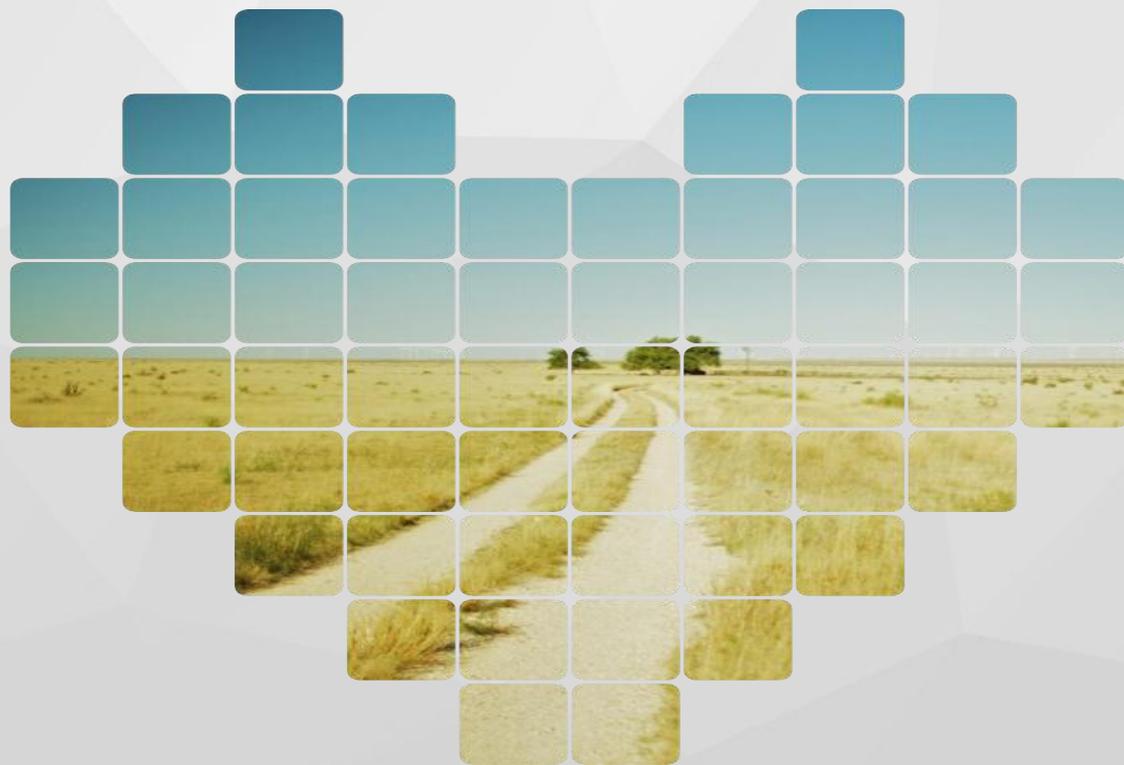
打发奶泡的操作（先用冰水模拟）

- 打开蒸汽阀，释放蒸汽几秒后，关闭蒸汽阀
- 蒸汽头大约倾斜45度置于奶泡缸中
- 水位线刚好没过蒸汽头第一节线
- 打开蒸汽阀，蒸汽顺时针方向使液体旋转
- 听见吡吡的声音3声左右，将蒸汽棒慢慢完全深入牛奶中
- 用手感受奶泡缸的温度，当感到略微烫手时（约65度），关闭蒸汽阀
- 迅速用专用的湿毛巾擦拭蒸汽头，将奶渍擦干净
- 再打开蒸汽阀，释放蒸汽几秒后，关闭蒸汽阀
- 轻轻震动奶泡缸，将细密的奶泡摇匀





本课小结





奶泡打发原理

云班课预习视频

问卷星：课后测试

学习任务七
拿铁咖啡的制作2



课前小测

1、拿铁咖啡是否需要拉花？

A 是

B 否



课前小测

2、制作一杯拿铁咖啡哪些环节很重要？



A 制作一杯油脂丰富的 Espresso；

B 打发一杯细腻、有光泽度的奶泡；

C 拉花的手法

课前小测

3、奶泡打发的原理？





目录

CONTENTS

01

准确认知制作拿铁咖啡的原料

02

熟练掌握半自动咖啡机的使用

03

熟练掌握磨豆机的操作

04

掌握冰水+牛奶打发技巧（重点）



一、各小组进行冰水模拟打发练习实训

打发奶泡的操作（先用冰水模拟）

- 实训要求：
- 分小组进行，每位同学独立完成
- 教师巡回检查实训情况
- 每位同学练习达到要求后方可进行牛奶+冰水练习





二、示范操作：牛奶+冰水练习

牛奶+冰水打发奶泡

- 教师示范牛奶+冰水打发奶泡
- 加入少量牛奶后的冰水具有了牛奶的色泽和质感，打发时能产生接近牛奶的打发效果





理想的奶泡

- 理想的奶泡如天鹅绒般厚滑、细腻，表面反光；
- 若泡沫太大或未能与牛奶充分混合，均拉不出花

- 在制作绵密细致的奶泡时，包含了两个阶段：
 - **一是发泡**，采用蒸汽管向牛奶内打入空气使牛奶体积变大，让牛奶发泡；
 - **二是融合**，利用蒸汽管打出的蒸汽使牛奶在拉花缸内产生旋涡，让牛奶与空气混合，使较大的粗奶泡破裂，并让牛奶分子之间产生连结作用，使奶泡组织变得更加绵密。





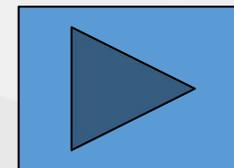
奶泡制作过程

- 在奶泡制作过程中，蒸汽有两个作用：
 - 首先是加热牛奶
 - 其次是将牛奶和空气混合，使牛奶形成一种乳化液，有着天鹅绒般柔滑的质感
-
- 牛奶的温度通常为多少度？





打发奶泡



示范操作：打发奶泡的操作步骤

- **打开蒸汽阀**，释放蒸汽几秒后，关闭蒸汽阀
- 蒸汽头大约**倾斜45度**置于奶泡缸中
- 水位线刚好没过蒸汽头第一节线
- 打开蒸汽阀，蒸汽顺时针方向使液体旋转
- 听见**吡吡的声音3声**左右，将蒸汽棒慢慢**完全深入牛奶**中
- 用手感受奶泡缸的温度，当感到**略微烫手**时（约65度），**关闭蒸汽阀**
- 迅速用专用的**湿毛巾擦拭**蒸汽头，将奶渍擦干净
- **再打开蒸汽阀**，释放蒸汽几秒后，关闭蒸汽阀
- 轻轻震动奶泡缸，将细密的奶泡摇匀





三、各小组进行牛奶+冰水模拟打发练习实训

牛奶+冰水打发奶泡

- 实训要求:
- 分小组进行, 每位同学独立完成
- 教师巡回检查实训情况
- **每位同学练习后均需老师评价**
- **评价过关后方可进行下一步实训**





四、示范操作

- **控制水流流速的练习**
- 拉花缸装水至二分之一处，右手拿拉花缸、左手拿杯子，练习水流的速度，让学生学会控制水流。
- **手腕晃动的练习**
- 右手拿拉花缸、左手拿杯子，拉花缸嘴靠近杯子液面，练习左右晃动，保持匀速。





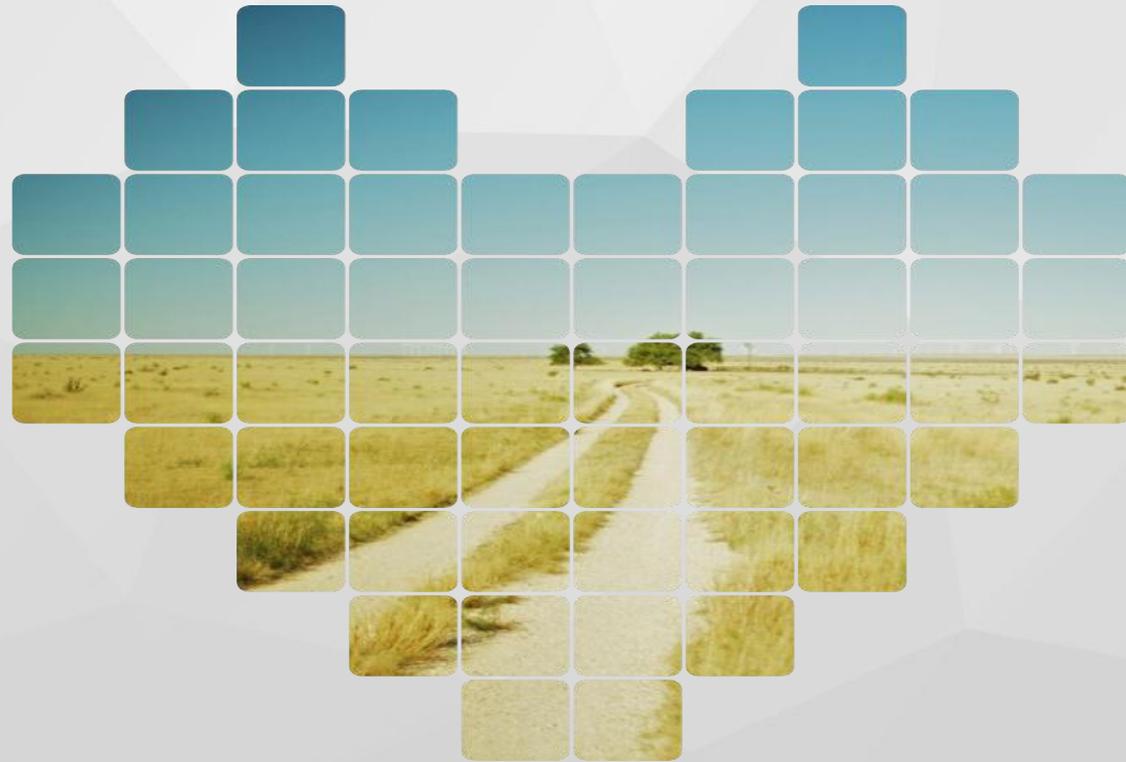
五、各小组进行水流流速控制以及手腕晃动的练习实训

- **实训要求：**
- **分小组进行，每位同学独立完成**
- **教师巡回检查实训情况**





本课小结



 作业

奶泡打发的操作步骤

**云班课查看微课视频7-4，拿铁咖啡制作
预习心形拉花制作**

学习任务七
拿铁咖啡的制作3



课前小测

1、打发奶泡操作的第一个动作是？

- A 打开蒸汽阀，释放蒸汽几秒后，关闭蒸汽阀
- B 蒸汽头大约倾斜45度置于奶泡缸中



课前小测

2、如何判断打发奶泡的终点？



A 用手感受奶泡缸的温度略微烫手时关闭

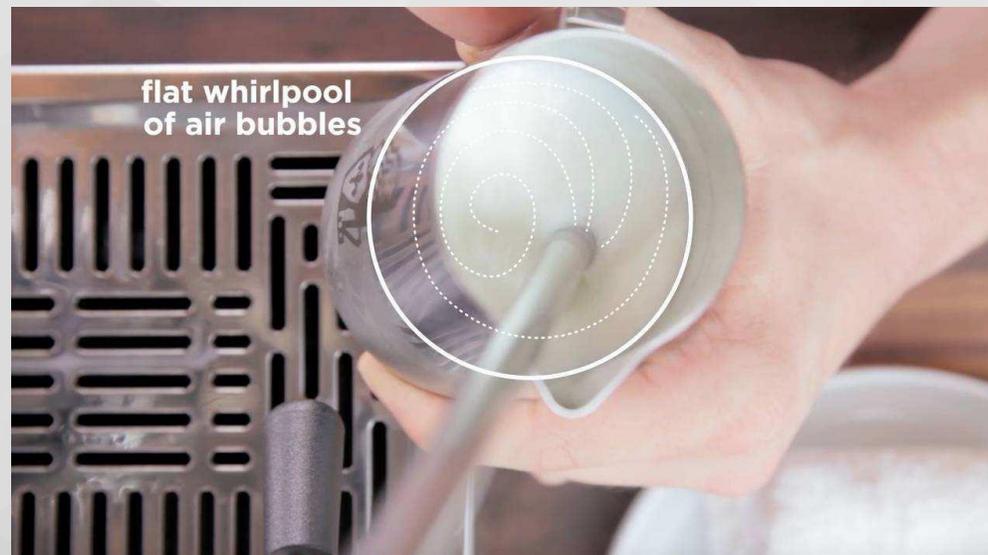
B 打发几分钟即关闭蒸汽阀

课前小测

3、打发奶泡使用的牛奶是什么？

A 全脂牛奶

B 脱脂牛奶



课前小测

4、打发奶泡使用的牛奶一般温度为多少度？



A 4度左右

B 常温即可



一、各小组进行牛奶+冰水模拟打发练习实训

牛奶+冰水打发奶泡

- 实训要求:
- 分小组进行, 每位同学独立完成
- 教师巡回检查实训情况
- **每位同学练习后均需老师评价**
- **评价过关后方可进行下一步实训**





二、示范操作：使用冰牛奶打发奶泡

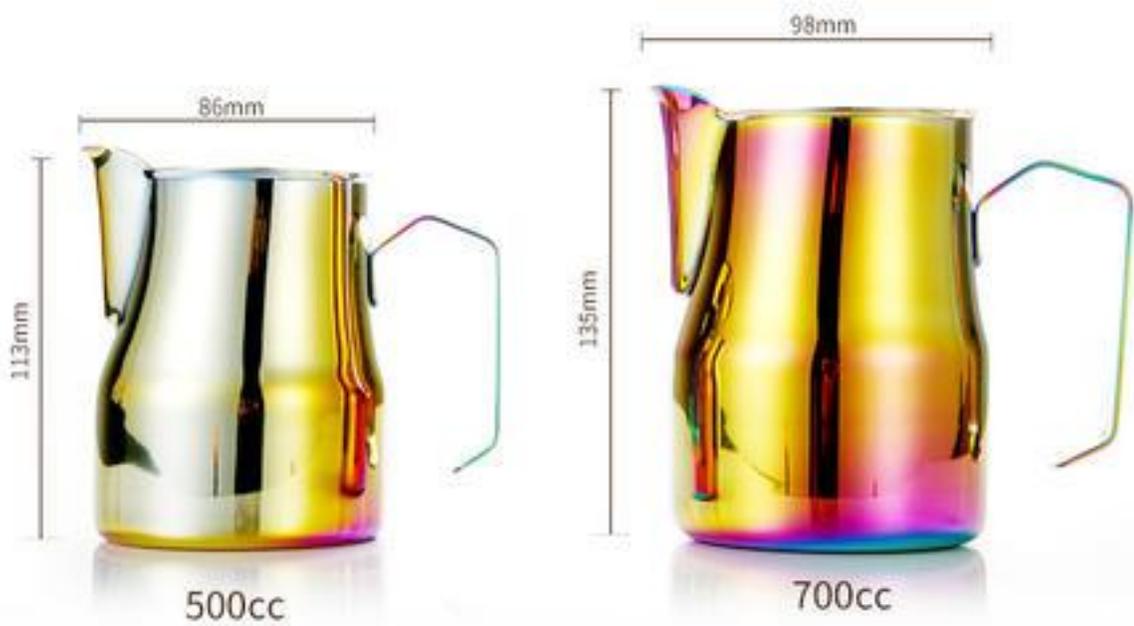
牛奶打发奶泡

- 教师示范冰牛奶打发奶泡
- 奶泡打发过程中可能出现的问题
- 制作奶泡粗大、奶泡细腻、奶泡绵密
- 三种奶泡打发的区别





三、拉花缸的选择





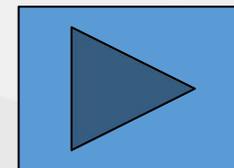
拉花缸的小知识

拉花缸的大小与冲煮的咖啡种类有关，越大的杯量需要越大的拉花缸。制作卡布奇诺时使用600 毫升的拉花缸，冲煮拿铁咖啡则使用500 毫升的拉花缸。拉花缸的形状以尖嘴形为佳。





四、示范操作：心形拉花




郁金香

- 融合至四分之满， $\frac{1}{2}$ ~ $\frac{3}{4}$ 位置点注入，拉花缸贴在咖啡杯边缘
- 慢慢移动到中心位置，注意靠左右轻微摆动。
- 当压强回流时，减小流量，加快摆动，注意摆动的幅度。
- 提高拉花缸，这个步骤和树叶差不多。
- $\frac{3}{4}$ ~ $\frac{1}{2}$ 位置再次注入，流速与拉花缸高度然后前推。
- 再次注入，把握好流量，拉花缸的嘴在咖啡液面上“前推”。
- 当“花瓣”被前一个“花瓣”包围，提高拉花缸细收。
- 再次注入，稍微在右摆动，停留，形成一个桃心，提高拉花缸，小流量拖点收尾。

注：保持液面平行。

①融合物满，靠近放低拉花缸，流量加大往前推送“收”

②注：奶缸流量注入向前走的慢些，每推一层，需要控制推送的速度。

③拉花缸回到原处，“从右往左” (asnas)





心形拉花的技巧讲解

- ①手中有一杯Espresso 及一壶奶泡。把杯口的1/3处定为拉花落点，把咖啡杯倾斜10 -15 度，将奶缸提到约10 cm 处，并开始少量倒入奶泡以刺破油脂；
- ②稳定并小流量倒入奶泡，至咖啡杯5 分满；
- ③当咖啡面出现奶泡白点，降低奶缸至紧贴咖啡杯口，加大奶泡注入流量，手臂手腕配合，以Z 字左右摇晃奶壶，晃动距离约1 cm；
- ④摇晃奶缸旨在增加心形的分层，随着奶缸持续晃动，奶泡面积会不断增大，并形成圆形状，注意保持奶泡流量；





心形拉花的技巧讲解

- ⑤当杯中奶泡增多，注入时慢慢把杯子放平，当咖啡杯至8分满时，完全放平咖啡杯，准备提高拉花缸，同时减少奶泡注入量；
- ⑥至9分满时，慢慢提起拉花壶并收细注入流量，此时注入点是心形的中心点。收线位置则决定了心形的右左匀称度；
- ⑦奶泡以小流量从中心线收至杯尾。收线结束，一杯心形拉花咖啡完成。





五、各小组进行牛奶打发奶泡以及心形拉花练习实训

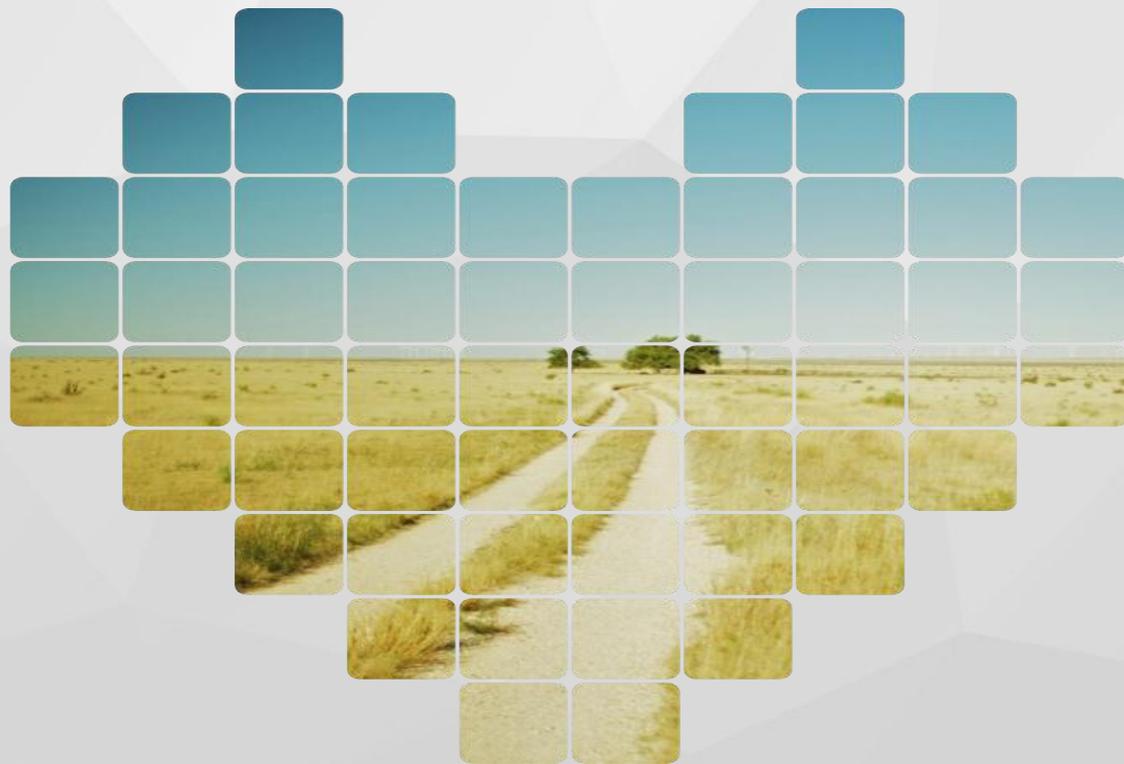
牛奶打发奶泡以及心形拉花练习

- 实训要求：
- 分小组进行，每位同学独立完成
- 教师巡回检查实训情况
- 每位同学练习后均需老师评价





本课小结



心形拉花操作步骤

云班课查看预习任务

学习任务七
拿铁咖啡的制作4



课程回顾

- 1、心形拉花的技巧
- 2、理想的奶泡有何要求？





一、各小组进行牛奶打发奶泡以及心形拉花练习实训

牛奶打发奶泡以及心形拉花练习

- 实训要求：
- 分小组进行，每位同学独立完成
- 教师巡回检查实训情况
- 每位同学练习后均需老师评价





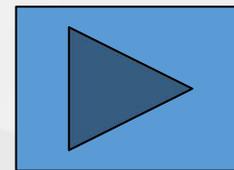
二、小组竞赛及展示

- 各小组派代表完成心形拉花的制作并展示作品
- 各小组展开拉花制作竞赛
- 小组互评
- 教师点评





三、示范操作：树叶拉花





树叶拉花的技巧讲解

- ①将打发好后的牛奶倒入装有Espresso的杯子中，注意刚开始不要让奶泡浮在咖啡表面，杯子向拉花缸方向倾斜，注入时从中心点靠后一些的地方注入；
- ②当咖啡表面开始有泛白现象时，加大倒入牛奶的量，同时摇动拉花缸会出现纹理，此时不要慌张，继续保持摇晃和加大的流量，慢慢向后退；





树叶拉花的技巧讲解

- ③退到杯子边缘后提起拉花缸，变为小流量倒入牛奶，然后向前收出一条直线即可，收到叶子起始的地方就停止倒入牛奶；
- ④一杯的树叶咖啡拉花制作完成。





四、各小组进行树叶拉花练习实训

树叶拉花练习

- 实训要求：
- 分小组进行，每位同学独立完成
- 教师巡回检查实训情况
- 每位同学练习后均需老师评价





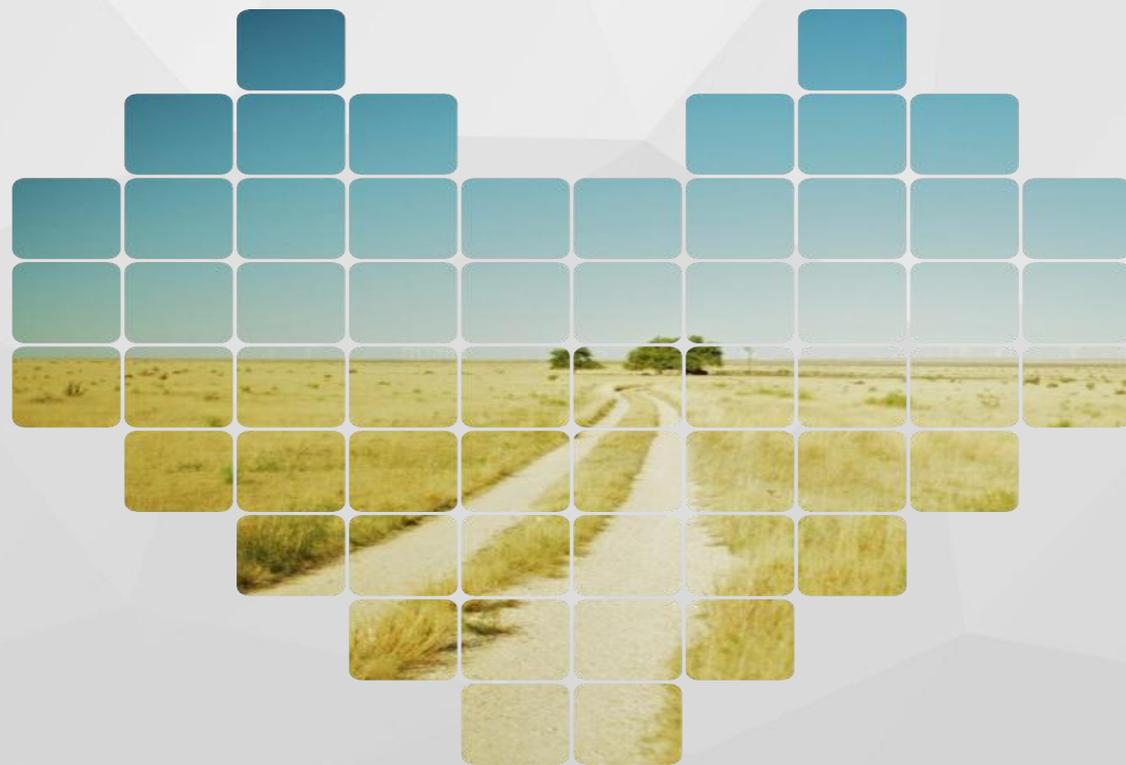
作业

树叶拉花操作步骤

云班课查看预习任务



本课小结



学习任务七
拿铁咖啡的制作5

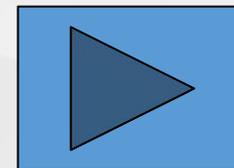


课程回顾



- 1、奶泡打发的技巧
- 2、树叶拉花的关键步骤

一、观看“拿铁咖啡的制作”微课，并实际操作，描述制作关键点；品尝并描述其口感特点。





拿铁咖啡



① 取双份约 18 克咖啡粉均匀填压;



② 按 stop 键萃取约 36ml Espresso;



③ 量取 250ml 牛奶，采用咖啡机蒸汽阀发泡加热;



④ 在 Espresso 中旋转加入热牛奶和奶泡，心形拉花;



⑤ 出品。

二、实训要求



- 实训要求:
- 以小组为单位进行实训，每位同学独立完成
- 教师巡回检查实训情况
- 小组拍摄拿铁咖啡实训视频
- 并上传草料平台，下节课小组展示

材料及工具：咖啡豆、磨豆机、咖啡机、300ml咖啡杯、牛奶、糖浆或果糖

三、观看冰拿铁咖啡的制作过程，并实际操作，描述制作关键点；
品尝并描述其口感特点。



材料及工具：咖啡豆、磨豆机、咖啡机、340ml咖啡杯、牛奶、糖浆或果糖



冰拿铁咖啡



① 取双份约 18 克咖啡粉均匀填压;



② 按 stop 键萃取约 36ml Espresso;



③ 在塑料杯中加入冰块八分满、120ml 牛奶以及 15ml 果糖，吧勺搅拌均匀;



④ 将 Espresso 倒入杯中;



⑤ 出品。

四、实训要求



- 实训要求:
- 以小组为单位进行实训，每位同学独立完成
- 教师巡回检查实训情况
- 小组拍摄拿铁咖啡实训视频
- 并上传草料平台，下节课小组展示

材料及工具：咖啡豆、磨豆机、咖啡机、340ml咖啡杯、牛奶、糖浆或果糖

五、作品评价





小结

CONTENTS

01

拿铁咖啡的原料

02

半自动咖啡机的使用、磨豆机的操作

03

奶泡打发技巧

04

心形拉花技巧

 作业

P56：拓展题

问卷星：学习任务七课后测试
云班课查看预习任务