

1 什么是花式咖啡？

传说公元 6 世纪前后，在非洲埃塞俄比亚的高原上，牧羊人发现羊群在食用了一种野生灌木的红色果实后，便会异常喧闹，这果实便是“咖啡”。此后人们开始尝试咀嚼咖啡豆，用水煮咖啡喝。以收醒神之效。经过几百年时光流转，咖啡传到了阿拉伯，并很快成为回教国家代表性的饮品。之后，美妙香浓的咖啡经中亚又传至欧洲，成为欧洲人的至爱。人们开始在单品咖啡中加入果汁、牛奶、焦糖等各色辅料，精心调配成形态各异令人着迷的花式咖啡，既增美味，又添情趣。

2 什么是花式咖啡调酒？

在各式花式咖啡中，最富激情气息的当属花式酒类咖啡了。它以咖啡为主体，加入提味增香的醇酒，也有人称之为强化咖啡、鸡尾酒咖啡，它比原味咖啡更飘逸劲爽，还能提神醒脑，帮助消化。

据说，这种饮品方式诞生之初是为取暖强身。在欧洲，由于气候寒冷，身体需要不时补充热饮以御寒，于是人们开始在热咖啡中加入烈酒共饮，以使冻僵的身体活血振奋感觉温暖。

原来加入咖啡里的酒类，大致上以利口甜酒或酒精度高且香味浓郁的烈酒为主，酒味融合入咖啡中，十分爽口。以白兰地酒调制，则酒精较浓味道较重，如“皇家咖啡”，酒味就如咖啡一般，可用“香醇”来形容。酒的香醇与咖啡的香浓溶和于一杯之中，让人不禁为这“香浓”而醉。

3 好用工具与食材

摩卡壶 起源于 20 世纪初期，意大利阿荷加夏发明了蒸汽压力咖啡机（摩卡壶）。据说在意大利，摩卡壶是家家户户厨房里必不可少的器具。由此可见，人们对这种操作简便实用的器具的偏爱不同一般。随着摩卡壶的普及越来越快，它的外形式样也越来越美观、奇特。令人爱不释手，许多人就是因为它的外形独特而买回去，摆放在客厅或酒柜里作为装饰品，这样实在是可惜了一把绝好的摩卡咖啡壶。摩卡壶分为上下两部分，水放在下半部分煮开沸腾产生蒸汽压力；滚水上升，经过装有咖啡粉的过滤壶上半部；当咖啡流至上半部时，将火关小，如果温度太高会使咖啡产生焦味。

虹吸壶 虹吸壶俗称玻璃球或虹吸式咖啡壶，是既简单又好用的咖啡冲煮工具，也是咖啡馆最普及的咖啡冲煮工具之一。它是利用水加热后产生水蒸气，造成热胀冷缩原理，将下球体的热水推至上壶，待下壶冷却后再把上壶的水吸回来。用虹吸壶煮出来的咖啡香醇浓厚，能最大限度的保持咖啡的原有风味，并能修身养性、陶冶情操。（咖啡壶要定期除垢，以延长咖啡壶的使用寿命。一般讲，尤其水质比较硬的地方，需要经常除垢。）

拉丁壶 一种专用于冲泡咖啡的水壶，其主要特点是壶嘴细长，方便控制热水的流量及流速。

奶泡壶 不锈钢制品，专门用来打发奶泡，也称打奶器、打奶壶。每次使用后，均需用清水洗净、晾干，不可以有水分残留。

盎司杯 盎司杯也叫量酒器，是酒吧、咖啡厅的专用工具，量取原材料时使用。1 盎司约等于 28 毫升，市面上有售，但有大小号之分，所以购买时注意向店家咨询。一般大量酒器两端 约为 30 毫升、45 毫升，小量酒器两端约为 15 毫升/30 毫升。

吧匙 不锈钢制品，搅拌原材料或者注入液体时使用。通常一端为匙形，可搅拌混合咖啡，或捣碎配料，另一端为叉形，可从容器中取出樱桃等装饰物。注意注入液体时吧匙放置的位置要准确，否则原料会混浊。

打蛋器 把需要打发的材料，如鲜奶油、鸡蛋等，放入盆中不超过 1/3 处，进行搅

拌，10 分钟左右，即可使用。

爱尔兰咖啡器具 制作爱尔兰咖啡时的必备器具，将咖啡杯加入咖啡酒或爱尔兰威士忌，放在杯架上点火，边烤边旋转杯子，烤热后加入热咖啡。

防风火机 压电式电子点火机，火力集中，用于在咖啡表面或方糖上点火，安全方便。

奶油带 也叫裱花带，价格不贵，购买方便，是常用的工具，最好的必备；如果不想购买可用质地比较厚实的保鲜袋代替，将保鲜袋的一角剪一小孔往外挤制造型，但这样的效果不佳。

磨豆机 咖啡要现磨现煮才能更好喝。家中最好配备磨豆机，磨豆机分为电动和手摇两种，家庭中选择手摇式比较合适，既实用又美观。

必备食材：鲜奶油：鲜奶油是白色牛奶状液体，经打发后变成膏状的发泡鲜奶油，这种奶油配合含有苦味的咖啡，味道最棒

牛奶：牛奶适用于调和浓缩咖啡或作为花式咖啡的变化，奶精则方便使用且容易保存。但不论使用何种制品皆可依个人的喜好调出一杯美味的咖啡。

香料：包括肉桂（有粉状和棒状两种）、可可、豆蔻、薄荷、丁香等，其中以肉桂、可可最为常用。

炼乳：把牛奶浓缩 1~2.5 倍，就成为炼乳。一般商店出售的灌装炼乳是经加热杀菌过的，但开灌后容易腐坏，不能长期保存。冲泡咖啡时，生奶油会在咖啡上浮一层油脂，而炼乳会沉淀到咖啡中。

水果：柳橙、柠檬、菠萝、香蕉等，用于花式咖啡的调味及装饰，丰富了咖啡的另类享受。

七彩米：以巧克力为主料制成的，常用于花式咖啡、奶茶、蛋糕等食品饮料的装饰，增强美感和食欲。

4 咖啡豆、咖啡粉的选购与保存

想煮出一杯好咖啡，除了冲泡技巧和经验外，最重要的就是选购品质优良的咖啡豆和如何保存它们？

1 咖啡都的选购 首先建议你购买咖啡豆而非咖啡粉，因为已经磨好的咖啡粉易在 空气中被氧化，不容易保存，而且是经过特殊处理的，散失了一些咖啡豆原有的风味。所以若想享受一杯好咖啡的话，最好是在煮制时现场磨制咖啡粉，这样能最大限度的保留咖啡的原有风味。一般咖啡豆都可以保存一个月左右。

2 选购咖啡豆时的几点注意 **a** 留意经销商的库房（库房要阴凉整洁；咖啡豆不能暴晒于阳光下，不能与有挥发性的物品存放在一起；咖啡豆要密封保存）**b** 分辨颜色（根据需要选择不同烘焙程度的咖啡豆。咖啡豆因烘焙程度不同而呈现不同的颜色，风味也会随之变化。颜色深的咖啡豆苦味重，颜色浅的咖啡豆酸味重；随着烘焙程度的加深，酸味会渐渐消失，苦味则越显凸显。通常我们咖啡豆的烘焙分为浅、中、深三大类，而这三种烘焙又可细分为 8 个级别：浅度、肉程式，中度，深度、城市、全城式、法式、意式，其中以意大利式烘焙的程度最深。）**c** 查看保质期（咖啡豆从烘焙后就开始氧化，而且咖啡豆还有吸潮、吸味等特点，所以应尽量选购新鲜的。）**d** 闻(新鲜的咖啡豆闻起来浓香之至，不

[点击查看咖啡产品排行榜](#)

新鲜的则香味欠佳或无味，甚至有碘味、霉味、土腥味、发酵味、煤烟味等。

e 看（查看咖啡豆的大小是否一致，是否有缺损豆。好的咖啡豆，形状完整，光泽度好，个头均匀而饱满。）f 手压或品尝（用手挤压咖啡豆，好的咖啡豆裂开时有香味飘出且声音清脆；或者将咖啡豆放入口中轻咬，裂开声清脆，表示咖啡没有受潮。这样做的另一个目的在于看咖啡豆的内部颜色是否与表面一致。如果表里如一。则表示烘焙时火力均匀，是品质优良的咖啡豆；而如果内部颜色明显与外部不同，说明烘焙时火力过急，这样煮出的咖啡香味会受影响）

5 咖啡豆的保存

未开封的烘焙豆，保存时间较长。烘焙豆开封后，为防止变质，应采取正确的保存方法。其次，不要将烘焙豆置于阳光直射处，避免高温上深，加快烘焙豆氧化。应存放于温度低、通风干燥、不潮湿的地方。不建议存放于冰箱内，因为冰箱内空间小，空气不流通，烘焙豆极易吸进异味。另外，包装带打开后，密封效果会大大降低。最好买一个不透风的密封容器，将盖子旋紧，以保证烘焙豆不于氧气接触。另外，家庭要少量购买，在短期内冲泡喝完。

6 咖啡粉的选购与保存

如果您没有磨制咖啡豆的器具或则想图省事的话，建议您在选购咖啡豆时，请店家帮忙磨制。如果直接在超市购买罐装咖啡粉，则首先注意查看标示(包括咖啡豆的种类、味道倾向等)，随自己喜好而定，且最好先告诉售货员您所使用的冲泡器具。但咖啡粉更容易挥发香味、受潮、吸取异味等，所以最好少分量购买，以不超过七天用量为宜

7 煮制一杯好咖啡

A 磨制咖啡粉 （操作程序：1.将选好的咖啡豆，放入手摇磨豆机中。2.将盖子盖严，转动手柄，会听到容器中发出咖啡豆被磨碎的声音。3.继续顺时针转动手柄，待磨制细粉状即可。）重点（tips）：一次不要磨制过多，够用就好，无论是手摇磨豆机还是电动磨豆机，使用时都要注意电机或刀片是否发热，如果发热可先停止待凉后再磨，以免影响咖啡的品质

B 虹吸式冲泡法。（准备以双人份为例:用布擦干，以甩动时不要有水甩出来为标准。）（操作程序：1.在底座内装进 2 杯咖啡杯容量的沸水，底部用酒精灯打热。2.将研磨好的咖啡粉约 25 克倒进上座中。3.直接插入底座，水温 75~80 度，小心的将玻璃上座斜放入底座，确定水不会因太滚而喷出，将玻璃上座直直的稍微向下压，并同时旋转。4.底座内的沸水会急速上升，水一上升就开始计时，大约 20 秒，用木棒将咖啡粉以前后左右的方向由四周拨向中央，将咖啡粉拨湿。5.过 40 秒再用木棒拨动咖啡粉一次，计时至 60 秒熄火 6.用湿抹布包住下壶的上半部，利用湿布上的水降低下壶内的空气温度。7.待咖啡液体全部流回到底座，将上座和底座分开，将咖啡倒入温好的咖啡杯即可。）

C 摩卡壶冲泡法（操作程序：1.将水注入下壶中，注意水不要高过安全阀。2.将适量的咖啡粉装在中间咖啡盛器中。3.用咖啡匙压平抹顺，将咖啡盛器放入下壶中。4.再放一张滤纸或滤布，然后清洁盛器边缘。5.把上壶和下壶旋紧，为防止手滑可用干毛巾垫于下壶，确保上、下壶旋紧无缝隙。6.放到酒精炉上进行加热，约 2~3 分钟，下壶中的水开始沸腾与蒸汽一齐通过过滤片进入上壶。上壶有水声响，蒸气冒出，咖啡香味飘逸时，咖啡已煮好，关闭热源。7.将上壶的咖啡倒进事先温热的咖啡杯中，即可品尝地道的意式咖啡。）

点击查看咖啡产品排行榜

让花式咖啡更好喝的法则

芬兰人有一句让咖啡更好喝的咒语(kopiluwak),据说对着咖啡说出这句话就会轻松获得香飘四溢的美味咖啡。也许这只是电影里的神话,但若想让自己冲泡的咖啡更好喝的确是有法可循的,这里就向您介绍如何让花式咖啡更胜一筹的窍门

1. 完美的咖啡技巧(也许您已经掌握了煮咖啡的基本方法了,但若想让咖啡风味更完美,单纯靠器具冲泡是不够的,您还要了解以下窍门:
a.防止咖啡发酸(烘焙程度轻的咖啡豆,酸味重,选择时要注意咖啡豆的颜色是否表里一致。)
b.使咖啡颜色清澈透明(注意渗透过程中,滤纸和滤布不能破损,否则有咖啡渣渗出,颜色会混浊。)
c.水的秘密(水有软硬之分,未经过处理的自来水含有太多的杂质与矿物质,称为硬水,所以不建议使用。要选用新鲜的软水,是经过过滤器过滤的水,是纯净水,而且一定要新鲜煮沸的。)
d.温杯是好咖啡的先决条件(对于一杯完美的咖啡而言,温杯至少占了 20%的功劳。无论咖啡煮的多么好只要倒入一个冰凉的杯子里,咖啡的温度立即降低,香气也抵消过半。事先把咖啡杯温热,咖啡倒入后不但热度得以保存,且杯子的温度更适于酝酿香气,使咖啡的香味完全释放出来。温杯的方式有多种,可放入烘碗机温热,也可以放入热水槽中浸泡,或将热水倒入杯中烫热。)
2. 奶泡打发技巧(操作程序: 1.将新鲜牛奶倒入奶泡壶内,约四分满。
2.盖上奶泡壶的上盖,按住奶泡壶,上下抽压奶泡壶中央的把手,直到上盖边缘可见鲜奶泡沫为止。
3.打开上盖,静置约 30 秒或轻敲奶泡壶数下,使表面气泡消失。
4.用汤匙去掉表面较粗泡沫即可。)
重点 tips:a.要选择浓度高的全脂奶,奶泡壶要干燥,不能沾水,否则奶泡不够浓。
b.若制作热奶泡,需先将鲜奶和奶泡壶用隔水加热的方法加热至 60 度。
3. 奶油打发技术(操作程序: 1.将液态鲜奶倒入打蛋盆中。
2.用打蛋器以低速搅打,至鲜奶油起泡后,加入适量白砂糖,转中速搅打,糖溶的差不多时,加入香草粉一克继续搅打。
3.继续搅打至近完成阶段时,可看出打发状态的鲜奶油有明显的呈现可塑性花纹就可以了。)
重点 tips: 搅拌时要至始至终顺着同一方向,否则奶油不容易成形。打发完成的鲜奶油,应有光泽和良好的弹性、可塑性。
4. 液体注入方法(a.引流。调制分成咖啡时,常用吧匙进行引流,要将吧匙垂直于底层液面上,把材料沿吧匙背缓缓注入杯中。一般密度高的液体在底层,层次越高,所用的材料密度越低。
b.缓冲。将吧匙倾斜于底层液面上,间隔上层加入原材料,吧匙要紧贴液面,但不能低于液面。)
5. 鲜奶油的挤制造型(操作程序: 1.顺时针沿杯壁挤一圈奶油。
2.再由外而内,一层挨一层挤满。)
6. 如何作出漂亮的层次。咖啡层次和糖分有关系,加糖多,则液体浓度

[点击查看咖啡产品排行榜](#)

高，这样的液体适宜放在下层；糖分少，则液体浓度低比重较轻，可以放在上层。所以，如果你想创造分层花式咖啡，只要调解液体中糖分浓度即可。)

第 2 章

无尽的味蕾爱恋（最受欢迎花式咖啡与调酒）。本篇即将带您走进绮丽多彩的花式咖啡调酒世界，从口感到造型，每一杯都风格独具。或嫣然芳醇，或刚毅浓烈，滋味千变万化让您尽享花式咖啡的深邃魅力。

（一）传统花式咖啡与调酒

茴香酒热咖啡	配方：热咖啡 120 毫升 茴香酒 10 毫升 奶泡适量 做法：1.将咖啡倒入杯中。2.将奶泡盛入咖啡中。3.茴香酒用蜂蜜盅跟上，饮用时，根据个人口味加入茴香酒。（“跟上”即装入，与咖啡一同端给客人。）适合饮用时间：餐后
神秘妇人咖啡	配方：热咖啡 100 毫升 紫罗兰酒 30 毫升 热牛奶（70℃）60 毫升 奶泡（50℃）适量 做法：1.将紫罗兰酒倒入杯中。2.缓冲注入热牛奶（70℃）3.把奶泡（50℃）盛入杯中。4.最后注入热咖啡。适合饮用时间：全天
绿茶香柠檬热咖啡	配方：热咖啡 150 毫升 柠檬利口酒 15 毫升 鲜奶油适量 柠檬丁适量 绿茶粉适量 做法：1.将热咖啡倒入杯中。2.挤上一层鲜奶油。3.放上绿茶粉柠檬丁装饰。4.柠檬利口酒倒入小杯跟上，饮用时将酒注入咖啡中。
柠檬皇家热咖啡	配方：热咖啡 150 毫升 白兰地 30 毫升 柠檬皮适量 做法：1.将热咖啡注入杯中。2.把柠檬皮剥好放在杯口。3.用长勺缓冲入白兰地，点火。适合应用时间：餐后

点击查看咖啡产品排行榜

柳橙爱尔兰热咖啡

配方：热咖啡 150 毫升 爱尔兰威士忌 30

毫升 柳橙适量 做法：1.将热咖啡倒入

杯中 2.将柳橙剥皮去肉，将橙皮放在杯口

3.用长勺缓冲入爱尔兰威士忌，点火。

适合饮用时间：餐后

卡鲁娃咖啡

配方：热咖啡 150 毫升 咖啡甘露 20 毫升

鲜奶油适量 柳橙适量

做法：1.将热咖啡倒入杯中 2.再倒入咖啡甘

露 3.挤上一层鲜奶油 4.柳橙取皮，切成丝放

在奶油上装饰。

适合饮用时间：全天

蛋黄营养热咖啡

配方：热咖啡 120 毫升 白兰地 10 毫升

蛋黄 1 个 鲜奶油适 量 玉桂粉适量

做法：1. 将热咖啡倒入杯中 2.加入白兰地

3.挤上一层鲜奶油 4.把蛋黄轻轻放入奶油

中间，撒上少许玉桂粉。

贵妃咖啡

配方：热咖啡 100 毫升 热牛奶 70℃

荔枝酒 15 毫升 蜂蜜 15 毫升 奶泡

50℃ 适量

做法：1.枝酒、蜂蜜倒入杯中，搅拌

均匀。2.将热牛奶缓冲倒入杯中

3.把奶泡盛入牛奶中 4.最后注入热咖啡

适合饮用时间：全天

[点击查看咖啡产品排行榜](#)

墨西哥热咖啡

配方：热咖啡 130 毫升 龙舌兰酒 5 毫升

热牛奶适量 七彩星糖适量

做法：1.将咖啡倒入杯中 2.挤上一层鲜奶油
3.皇家勺匙中倒入龙舌兰酒，置于奶油上点火
4.放上七彩星糖装饰

适合饮用时间：餐后

伯郎峰热咖啡

配方：热咖啡 100 毫升 香蕉利口酒 15 毫升

蜂蜜 15 毫升 热牛奶 70℃毫升

做法：1.将蜂蜜注入杯中.2.倒入热牛奶。
3.注入热咖啡 4.香蕉利口酒倒入小杯跟上，饮
用时将酒依个人口味注入咖啡中。

适合饮用时间：全天

（二）流行花式咖啡与调酒

女王热咖啡

配方：热咖啡 120 毫升 哈密瓜利口酒 30 毫升

鲜奶油适量 巧克力针适量

做法：1.将热咖啡倒入杯中 2.挤上一层鲜奶油
3.撒入巧克力针装饰 4.哈密瓜利口酒倒入小酒杯
与咖啡一同端上，饮用时将酒依个人口味注入咖啡中。

最佳饮用时间：午餐后

凯旋

配方：热咖啡 80 毫升 牛奶 60 毫升 白兰地的 30 毫升

杨桃 2 片

做法：1.将热咖啡倒入杯中 2.倒入牛奶 3.注入白兰地
4.放入杨桃片装饰

适合饮用时间：餐后

[点击查看咖啡产品排行榜](#)

皇家咖啡	配方：咖啡 150 毫升 白兰地 5 毫升 方糖 1 颗 奶粒 1 个（器具：皇家勾匙、防风火机） 做法：1.将咖啡煮好倒入咖啡杯中，奶粒放在托盘上。 2.将皇家勾匙置于杯中，放入一颗方糖 3.把白兰地轻轻倒在方糖上 4.用防风火机点火，待火熄灭后倒入咖啡中即可饮用。 适合饮用时间：餐后
蓝莓热咖啡	配方：热咖啡 150 毫升 鲜奶油适量 蓝莓粉适量 做法：1.将热咖啡倒入杯中 2.挤上一层鲜奶油 3.撒上少许蓝莓粉装饰。 适合饮用时间：全天
哈瓦那咖啡	配方：热咖啡 150 毫升 蜂蜜 15 毫升 鲜奶油适量 巧克力膏适量 巧克力碎片适量 做法：1.将热咖啡及蜂蜜倒入杯搅拌 2.挤上一层鲜奶油 3.挤巧克力膏 2~3 圈 4.撒入巧克力碎片装饰 适合饮用时间：全天

（四）无酒精经典花式咖啡

生姜热咖啡	配方：热咖啡 120 毫升 蜂蜜 30 毫升 奶泡适量 薄姜片 2 片 做法：1.将热咖啡倒入 杯中 2.盛入奶泡 3.放入薄姜片装饰，蜂蜜倒入小杯中，搭配饮用。 适合饮用时间：全天
卡布基诺咖啡	配方：热咖啡 120 毫升 奶泡适量 玉桂粉适量 柠檬皮细丝适量 做法：1.将热咖啡倒入杯中 2.把打好的奶泡盛入咖啡中 3.

[点击查看咖啡产品排行榜](#)

撒入少许玉桂粉 4.最后撒入柠檬皮细丝装饰

适合饮用时间：下午

鸳鸯热咖啡 配方：热咖啡 75 毫升 热红茶 75 毫升 方糖 2 颗 奶粒 1 个

做法：1.将热咖啡倒入杯中 2.把泡好的红茶注入咖啡中 3.

搭配方糖、奶粒出品

适合饮用时间：全天

亚历山大咖啡 配方：热咖啡 150 毫升 巧克力膏 10 毫升 鲜奶油适量

可可粉适量 七彩米适量

做法：1.将热咖啡与巧克力膏倒入杯中搅拌均匀 2.挤一层鲜奶

油 3.撒入可可粉 4.撒入七彩米装饰

适合饮用时间：晚餐后

贵夫人咖啡 配方：热咖啡 70 毫升 牛奶 70 毫升 方糖 2 颗

做法：1.将热咖啡倒入杯中 2.缓冲注入牛奶 3.将方糖附盘边

适合饮用时间：早晨

拿铁跳舞咖啡 配方：热咖啡 70 毫升 热牛奶（70℃）20 毫升 奶泡（50℃）

巧克力酱各适量 砂糖包 1 包

做法;1.将热牛奶倒入杯中 2.把适量奶泡加入牛奶中 3.注入热咖啡，挤入巧克力酱装饰，砂糖包搭配出品。

适合饮用时间：早晨及全天

焦糖玛奇哈朵咖啡 配方：热咖啡 120 毫升 焦糖 15 毫升 奶泡适量

做法：1.将热咖啡倒入杯中 2.盛入适量奶泡 3.把焦糖挤入奶泡

上 3~4 圈 4.用牙签挑成蜘蛛网状即可

适合饮用时间：全天

维也纳咖啡 配方：热咖啡 150 毫升 鲜奶油适量 巧克力膏适量 七彩米

适量 做法：1.将热咖啡倒入杯中 2.挤上一层鲜奶油 3.在鲜奶油

[点击查看咖啡产品排行榜](#)

上挤几圈巧克力膏 4.撒入七彩米装饰

（三）创意花式情侣咖啡与调酒

- 翡翠热咖啡 配方：热咖啡 150 毫升 薄荷酒 6 毫升 鲜奶油适量
- 做法：1.将热咖啡倒入杯中 2.挤上一层鲜奶油 3.最后淋上薄荷酒 适合饮用时间：餐后
- 甜甜蜜蜜热咖啡 配方：热咖啡 150 毫升 蜂蜜 15 毫升 红石榴糖浆 15 毫升
- 红葡萄酒 15 毫升 鲜奶油适量
- 做法：1.将热咖啡与蜂蜜、红葡萄酒倒入杯中搅拌 2.挤上一层鲜奶油 3.红石榴糖浆倒入小酒杯半盅，与咖啡一同端上
- 适合饮用时间：全天
- 薄荷拿铁 配方：热咖啡 100 毫升 薄荷酒 30 毫升 热牛奶（70℃）60 毫升 奶泡（50℃）适量
- 做法：1.将薄荷酒注入杯中 2.缓冲入热牛奶 3.盛入奶泡 4.最后注入热咖啡
- 适合饮用时间：全天
- 情缘热咖啡 配方：热咖啡 150 毫升 蓝橙酒 5 毫升 鲜奶油适量
- 做法：1.将热咖啡倒入杯中 2.挤上一层鲜奶油 3.最后淋入蓝橙酒 适合饮用时间：全天
- 彩虹热咖啡 配方：热咖啡 100 毫升 热牛奶（70℃）60 毫升 蜂蜜 15 毫升
- 红石榴糖浆 15 毫升 奶泡（50℃）适量
- 做法：1.将蜂蜜注入杯中 2.引流注入红石榴糖浆 3.缓冲入热牛奶 盛入奶泡 4.最后注入热咖啡
- 适合饮用时间：全天
- 异域风情热咖啡 配方：热咖啡 100 毫升 液体鲜奶油 30 毫升 金万利酒 15 毫升
- 做法：1.将热咖啡倒入杯中 2.在注入金万利酒，液体

[点击查看咖啡产品排行榜](#)

鲜奶油倒入酒盅，依个人口味加入咖啡中饮用。

适合饮用时间：晚餐后

洛神花热咖啡 配方：热咖啡 150 毫升 草莓利口酒 5 毫升 鲜奶油适量

洛神花适量

做法：1.将草莓利口酒倒入杯中 2.缓冲入热咖啡 3.挤一层鲜奶油 4.撒入洛神花装饰

适合饮用时间：餐后

情人恋吻热咖啡 配方：热咖啡 120 毫升 红石榴糖浆 5 毫升 鲜奶油适量

彩豆 2 颗

做法：1.将热咖啡倒入杯中 2.挤上一层鲜奶油 3.淋入红石榴糖浆 4.放入彩豆装饰

适合饮用时间：全天

露西亚热咖啡 配方：热咖啡 130 毫升 伏特加 10 毫升 柳橙 1 片

鲜奶油适量 巧克力膏适量

做法：1.将热咖啡与伏特加倒入杯中 2.挤上一层鲜奶油 3.把橙片分成两半放入奶油上，在橙片中间再挤一道鲜奶油。4.挤上巧克力膏装饰

适合饮用时间：餐后

留恋爱情热咖啡 配方：热咖啡 150 毫升 爱尔兰威士忌 15 毫升 鲜奶油

适量 枸杞适量

做法：1.将热咖啡倒入杯中 2.在注入爱尔兰威士忌 3.挤上一层鲜奶油 4.撒入枸杞装饰

适合饮用时间：餐后

好心情热咖啡 配方：热咖啡 150 毫升 杰克丹尼 10 毫升 鲜奶油适量

开心果适量 彩豆少许

[点击查看咖啡产品排行榜](#)

做法：1.将热咖啡倒入杯中 2.注入杰克丹尼 3.挤上一层鲜奶油
4.放上开心果挤彩豆装饰

适合饮用时间：全天

玫瑰浪漫经典热咖啡 配方：热咖啡 150 毫升 白兰地 5 毫升 方糖 2 颗
鲜玫瑰花瓣两瓣 鲜奶油适量

做法：1.将热咖啡倒入杯中 2.加入白兰地及方糖 3.
挤上一层鲜奶油 4.放入玫瑰花瓣装饰

适合饮用时间：餐后

爱之恋热咖啡 配方：热 咖啡 100 毫升 蜂蜜 15 毫升 蓝橙酒 15 毫升
牛奶（70℃ ）60 毫升 奶泡（50℃）适量 巧克力膏适
量

做法：1.将蜂蜜倒入杯中 2.引流注入蓝橙酒 3.缓冲注入
牛奶，盛入奶泡 4.最后注入热咖啡，淋入巧克力膏装饰。

适合饮用时间：全天

意大利分红热咖啡 配方：热咖啡 100 毫升 热牛奶（70℃） 红石榴糖浆
30 毫升 奶泡（50℃）适量 巧克力酱 适量

做法：1.将红石榴糖浆注入杯中 2.缓冲入牛奶，盛入奶泡
3.最后注入热咖啡，挤入巧克力酱装饰

适合饮用时间：早餐及全天

博士热咖啡 配方：热咖啡 150 毫升 君度酒 10 毫升 鲜奶油适量
菠萝 1 片

做法：1.将热咖啡倒入杯中 2.注入君度酒 3.挤上一层鲜奶油
4.菠萝片入杯装饰

适合饮用时间：餐后

果粒茶利口酒热咖啡 配方：热咖啡 150 毫升 蓝橙酒 10 毫升 鲜奶油适量

[点击查看咖啡产品排行榜](#)

果粒茶适量

做法：1.将热咖啡倒入杯中 2.注入蓝橙酒 3.挤上一层鲜奶油
4.撒上适量果粒茶装饰

适合饮用时间：全天，午餐后尤佳

金盏花热咖啡

配方：热咖啡 120 毫升 苏格兰威士忌 30 毫升 奶泡适量
金盏花适量

做法：1.将热咖啡倒入杯中 2.注入苏格兰威士忌 3.盛入奶泡
4.撒入金盏花装饰

适合饮用时间：全天

午夜飘雪

配方：热咖啡 120 毫升 爱尔兰威士忌 30 毫升 奶泡适量
咖啡豆适量

做法：1.将爱尔兰威士忌注入杯中 2.注入热咖啡 3.盛入奶泡
4.撒入咖啡豆装饰

适合饮用时间：餐后

草莓仙子

配方：热咖啡 120 毫升 朗姆酒 30 毫升 鲜奶油适量 鲜草莓适量
做法：1.将咖啡倒入杯中 2.注入朗姆酒 3.挤上一层鲜奶油 4.将草莓切成 2 半，入杯装饰。

适合饮用时间：餐后

红粉知己

配方：热咖啡 120 毫升 特基拉 30 毫升 鲜奶油适量 草莓粉适量
做法：1.将热咖啡倒入杯中 2.注入特基拉 3.挤上一层鲜奶油 4.撒入草莓粉装饰

适合饮用时间：全天

紫丁香咖啡

配方：热咖啡 120 毫升 紫罗兰酒 15 毫升 鲜奶油适量
做法：1.将热咖啡倒入杯中 2.把适量紫罗兰酒淋入咖啡上
挤上一层鲜奶油 3.奶油上再淋入紫罗兰酒

[点击查看咖啡产品排行榜](#)

适合饮用时间：餐后

QQ 咖啡

配方：热咖啡 120 毫升 百利甜酒 30 毫升 鲜奶油适量

QQ 糖适量

做法：1.将热咖啡倒入杯中 2.挤上一层鲜奶油 3.放入 QQ 糖装饰 4.百利甜酒倒入小酒杯中，与咖啡一同端上

适合饮用时间：全天，午餐后尤佳

亚特森林咖啡

配方：热咖啡 120 毫升 棕可可酒 15 毫升 巧克力膏 0.5 毫升

鲜奶油适量 巧克力碎片适量

做法：1.将热咖啡倒入杯中 2.把棕可可酒淋入咖啡上 3.挤上一层鲜奶油 4.挤上巧克力膏，撒入巧克力碎片

适合饮用时间：全天

椰奶热咖啡

配方：热咖啡 100 毫升 椰奶 30 毫升 椰子酒 10 毫升

鲜奶油适量 葡萄干适量

做法：1.将热咖啡与椰奶倒入杯中 2.挤上一层鲜奶油 3.撒入葡萄干装饰 4.椰子酒倒入小酒杯，与咖啡一同端上

适合饮用时间;全天

果酱热咖啡

配方：热咖啡 150 毫升 草莓利口酒 10 毫升 果酱 1 勺

做法：1.将热咖啡倒入杯中 2.注入草莓利口酒 3.把果酱附在另一个盘中搭配上桌，根据个人口味取适量加入咖啡中
饮用

适合饮用时间：餐后

意式香料热咖啡

配方：热咖啡 150 毫升 草莓利口酒 15 毫升 柳橙适量

豆蔻粉适量

做法:1.将柳橙切片，用爱尔兰杯蘸柳橙片 2.再蘸上豆蔻粉
3.将草莓利口酒注入杯中 4.最后注入热咖啡

[点击查看咖啡产品排行榜](#)

	适合饮用时间：全天
朗姆牛奶咖啡	配方：热咖啡 100 毫升 热牛奶（70℃）60 毫升 朗姆酒 15 毫升 卡路瓦 15 毫升 奶跑（50℃）适量 做法：1.将白朗姆、卡路瓦注入杯中搅拌 2.缓冲入热牛奶 3.奶泡盛入牛奶中 4.最后注入热咖啡。 适合饮用时间：餐后
柠檬龙舌兰咖啡	配方：热咖啡 100 毫升 柠檬利口酒 30 毫升 龙舌兰酒 30 毫升 做法：1.将热咖啡倒入杯中 2.淋入龙舌兰酒 3. 柠檬利口酒倒入小酒杯，与咖啡一同端上 适合饮用时间：餐后
淡酒热咖啡	配方：热咖啡 70 毫升 热牛奶（70℃）70 毫升 巧克力膏 10 毫升 白兰地 5 毫升 鲜奶油适量 七彩米适量 做法：1.将热咖啡、热牛奶、巧克力膏倒入杯中，搅拌均匀 2.淋入白兰地 3.挤上一层鲜奶油 4.撒入七彩米装饰 适合饮用时间;全天
假日恋情咖啡	配方：热咖啡 150 毫升 杏仁酒 5 毫升 茴香酒 5 毫升 鲜奶油适量 做法：1.将热咖啡倒入杯中 2.再倒入杏仁酒、茴香酒 3.挤上一层鲜奶油 适合饮用时间：餐后
红酒卡布基诺	配方：热咖啡 120 毫升 红酒 30 毫升 奶泡适量 做法：1.将红酒倒入杯中 2.淋入热咖啡 3.盛上适量奶泡 适合饮用时间：餐后
澳大利亚咖啡	配方：热咖啡 130 毫升 朗姆酒 20 毫升 鲜奶油适量 做法：1.将热咖啡倒入杯中 2.注入少许朗姆酒 3.挤上一层鲜奶油，再淋入几滴朗姆酒

[点击查看咖啡产品排行榜](#)

适合饮用时间：全天

蒙娜丽莎热咖啡 配方：热咖啡 130 毫升 哈密瓜酒 15 毫升 奶泡适量
薰衣草适量

做法 1.把热咖啡倒入杯中 2.注入哈密瓜酒 3.盛上适量奶泡
4.撒上薰衣草装饰

适合饮用时间：全天

天使微笑 配方：热咖啡 120 毫升 咖啡甘露 10 毫升 柠檬 1 片
鲜奶油适量 红樱桃 1 颗

做法： 1.将热咖啡倒入杯中 2.注入咖啡甘露 3.挤上一层
鲜奶油 4.放入一片柠檬片， 再放一颗红樱桃装饰

适合饮用时间：全天

美丽与悲哀 配方：热咖啡 120 毫升 哈密瓜酒 20 毫升 奶泡适量
巧克力膏适量

做法： 1.将热咖啡倒入杯中 2.盛上适量奶泡 3.挤上巧克力
膏 4.哈密瓜酒倒入小酒杯中，根据个人口味加入咖啡中饮
用 适合饮用时间：全天

咖啡物语

茴香酒热咖啡：风味独特的茴香酒咖啡，使人一饮难忘，仿佛优雅的贵族小姐
擦身而过，带来一阵茴香气息，久久不忘。。。。。

神秘妇人咖啡:白日的娴熟，夜晚的风情，偶尔的少女清纯，这就是女人？这就
是咖啡？神秘妇人咖啡，值得慢慢品尝的咖啡。

绿茶香柠热咖啡：如同其名，这是一款口味甜美奇特的咖啡，好似醇香的奶茶，
又有淡淡的酒香，十分爽口开胃，同时拥有绿茶与柠檬的香气
提神醒脑，让身心都倍感舒爽。

[点击查看咖啡产品排行榜](#)

柠檬皇家热咖啡：当生活把你弄得疲惫不堪，你是否想找个安稳的港湾停靠，而那个地方就是你温馨的家。晚餐过后，慢慢品尝妻子亲手泡的柠檬皇家咖啡，蛰伏已久的心也在那悠然的香气中慢慢苏醒了过来。

柳橙爱尔兰咖啡：风把爱尔兰的地方风情于杯中，静待淡蓝火焰的升腾，闻着橙皮焦灼的香气，感受徜徉爱尔兰的微醺迷醉。

卡鲁娃咖啡：当白云装饰了金边，人们感叹壮观！当卡鲁娃咖啡端上，望着那金黄的柳橙丝，人们大感会有小小的惊喜！入口感想、醇厚，有时享受是一种快乐心境。

蛋黄营养热咖啡：温热的气息冉冉升起，明亮的蛋黄如同旭日，初识这杯热咖啡有一种阳光拂照在身上的感觉。

贵妃咖啡：“一骑红尘妃子笑，无人知是荔枝来”。贵妃已逝，荔枝常在：把咖啡品出一种风情，品出一种感思，自然会品出独特的香味。

墨西哥热咖啡：篝火熊熊，月朗星稀，把狂野的心怀敞开，坦荡的面对无垠的大地，跳舞，伴随着不羁的狼啸，却有甜蜜从心底悄悄泛起。

伯朗峰咖啡：这是最适宜在凉爽天气品尝的花式咖啡，感觉如履伯朗峰的浮云间飘逸舒缓。

女王热咖啡：品咖啡，不但要用舌尖的味觉去感受，更需要会享受那种含在口里的芳醇。高贵典雅的女王热咖啡，以哈密瓜酒的香甜衬托咖啡的浓郁，是欧洲贵妇们钟爱的餐后咖啡，甜美醉人的口感让人一饮难忘。

凯旋：外表淡薄，口感却奢华迷人，咖啡中加入白兰地、牛奶，可以提高身体温度。很受男士喜爱，想必是希望借助于拿破仑的威名，不知能否体会经过凯旋门的自豪。

皇家咖啡；白兰地的加入，提升了皇家咖啡的尊贵品质，传说拿破仑远征俄国时遇酷寒冬天，于是命人在咖啡中加入白兰地取暖，因而发明了这道咖

[点击查看咖啡产品排行榜](#)

啡。皇家咖啡后来也随拿破仑威名流传开来。

爱尔兰咖啡：相传，一位都柏林机场的酒保为了心仪的女孩，将威士忌融入热咖啡，发明了爱尔兰咖啡。咖啡的芬芳搭配烈酒的浓醇，在冷冽的夜里让人从掌心温暖到心底。

摩卡可可 热咖啡：本品的主打是可可，所以入口醇香，又有着奶油的甜美，伴随着咖啡，很容易让人得到满足。

龙舌兰热咖啡：幽蓝色火焰，将奶油“冰山”慢慢融化，浸出咖啡绝妙的芳醇，引燃醉人的味蕾欲望，甜蜜相守的时刻，龙舌兰咖啡是提升情调的绝佳饮品。

玛莎克兰咖啡：肉桂棒代替用来搅拌的汤匙，别有一番滋味在心头，而咖啡、红酒、柠檬片的存在，很适合舒缓紧绷的神经。

罗马假日热咖啡：热腾腾洋溢着浓烈酒香的咖啡，使人闻之如置身罗马假日。仿佛一段美丽的邂逅即将展开，猕猴桃片的加入丰富了咖啡的口感与营养。

水果热咖啡：水果既可以补充维生素、美容保健，又拥有鲜美可口的味道。对于喜欢咖啡，又想漂亮的女士，水果热咖啡是不错的选择。

法兰西热咖啡：法兰西的时尚、浪漫，在这杯咖啡中体现得淋漓尽致。浓浓的热咖啡、香甜的奶油、点缀的巧克力碎片，追逐着塞纳河的风尚。

法式热咖啡：在寂寞的午后，点一杯法式热咖啡，静静的品饮，静静的追思，看广场上寻食的白鸽突然间飞起，思绪飘扬。。。。。。

白朗姆火焰：白朗姆点燃，可以让酒的香气满满的弥漫开，并且降低了酒精度是很不错的选择，颜色也鲜艳可爱。

激情红叶谷：红石榴糖浆和咖啡的颜色交融，显示出艳丽绝美的红色，透明的玻璃杯，展示出诱惑的红色风情。这杯中点燃的仅是美酒？更是蓬勃的激情。

[点击查看咖啡产品排行榜](#)

香蕉柠檬热咖啡：香蕉利口酒和柠檬利口酒的加入，使本品咖啡有着水果的甜美；配以漂亮的杯具，足以让人把玩赞叹，不忍入口。

爱在浪园咖啡：漂亮的层次感，丰富多变的口味，既是享受；爱情，像这杯咖啡。在享受中慢慢地体会爱情的滋味吧。

燃豆热咖啡：把火玩得如此奢华的，大概就只有这杯咖啡了。选择它，其实更多的是选择了一种魔术般的手法，出神入化的美丽和巧思。

多迪娅咖啡：甜甜的棉花糖可曾勾起儿时的回忆？多迪娅咖啡，让时光流转，让今朝与昨日交融。

巧克力漂浮热咖啡：造型独特而富有创意，巧克力、炼乳的香浓，在品饮中流连，不妨慢慢品尝。

爱尔兰之雾：薄荷酒和咖啡口味截然不同，并且在杯中也是截然分开，漂亮的层次，不同的口感，世事就这么奇特，就这样俘获了你我的心。

美丽与哀愁：哀愁就是黑色的巧克力膏，绕着美丽旋转，轻轻的叹息，悄悄的浮显，把哀愁辗转成美丽的容颜，最是那一种美丽，映着哀愁的双眼。

天使微笑：天使的微笑，自然是甜美、仁爱的代名词，柠檬片、樱桃的存在想必会荡开你唇边的笑容，那是否也是天使的微笑？

蒙娜丽莎热咖啡：杯子、咖啡、名画，当这三者连接在一起，那么焕发的魅力就不是普通人可以抵挡得了，咖啡美人，欲饮先醺。

澳大利亚咖啡：广袤的澳大利亚土地上，有袋鼠，有考拉，还有那尖峭的礁石，生命的绿色在这块土地上蔓延时，喝下这杯咖啡，就传承了那遥远之地的活力。

红酒卡布基诺：卡布基诺的名声传播之广，大概会是每个初识咖啡者的选择。当卡布基诺的奶泡中荡漾着红酒时，选择它，想必你已经在

[点击查看咖啡产品排行榜](#)

咖啡中沉浸数载。

假日恋情咖啡：在休假的时日，邂逅一段美丽的爱情。也许，最后的分离，遗留的总是感伤。茴香酒的刺激香气带你体验的是夏日的恋情。

淡酒热咖啡：咖啡如名，淡淡酒香、美丽色彩，在这种醺醺欲醉的感觉中，也许七彩会变成梦境，激动你的唇舍，挑动你的心怀。

柠檬龙舌兰咖啡：龙舌兰酒和咖啡同饮，在佐以柠檬利口酒,口感非常独特，甘冽而爽口，非常适合男士使用！

郎姆牛奶咖啡：非常温暖的颜色，给予的也是温暖的享受，在咖啡的抚慰里，漾起的将是家的温馨感觉。

意式香料热咖啡：豆蔻粉的存在，是这杯咖啡的神来之笔，犹如情人的红唇悄悄引燃咖啡的激情。

果酱热咖啡：咖啡的焦香搭配果酱的甜美，不时悸动的酒香，在反差中找到存在的理由，一如黑夜与白天的交替。

椰奶热咖啡：椰子味道一直在唇边缠绵，仿佛已经置身浪漫的热带海边，轻松惬意而舒坦；葡萄干又偷偷过来，吻过你唇边的酸甜。

亚特森林咖啡：浓密的森林中，艰难的跋涉，遮天蔽日的树顶常常传来诡异的叫声；突然间视野开朗，一片草原凭空出现，心境随之开旷，激动的笑喊声，充斥天地。

QQ 咖啡：咖啡中上演着精彩的圆舞曲，小小的 QQ 糖跳跃在奶油的旋律中，格外可爱迷人。午餐过后，隔着奶油品尝这杯咖啡美酒，悠然恬适放松身心，享受这份难得的愉悦心情。

紫丁香咖啡：寂寥的雨巷中，偶遇撑着花伞的丁香姑娘，那份淡淡的忧郁，犹如天空中的雨丝，缠绕难释。拥有同样忧伤颜色的紫丁香咖啡，可以饮一杯抒发情怀。

红粉知己：能做红粉知己的想必是女人中的精品，能拥有红粉知己的必是男人中

[点击查看咖啡产品排行榜](#)

的智者，知己者，亲密、诚挚、默契、能够相互理解的朋友。

草莓仙子：草莓的娇艳，提升了咖啡与奶油的味道，很多时候，视觉的诱惑，会让你的唇舌生津，劝君再饮咖啡一杯。

午夜飘雪：午夜的飘雪，会不会比平时来得更晚一些？午夜的缠绵寂寞，会不会比平时更放肆强烈？有着威士忌的陪伴，在冷的雪也不会让我寒冷。

金盏花热咖啡：漂亮的金盏花，搭配爽口的威士忌，弥漫出阵阵浓香，闻之如置身春季园林中，和着香气，轻歌曼舞。

果粒茶利口酒热咖啡：充满水果酒芬芳的咖啡，浓烈幽香，仿佛夏日恋情，在回忆中萦绕不去。。。。。

博士热咖啡：君度酒是法国产的利口酒，属白橙香酒的一种。在酿造这种酒的法国西部昂热地区，人们习惯兑在咖啡里一起饮用，巴黎蒙帕纳斯一带的酒吧里提供的主要是这种咖啡。

意大利粉红热咖啡：轻拌调羹，杯中回旋着几圈黑白交织的漩涡，咖啡的香味随着手中调羹的转动，越发浓郁，越发香醇，最美丽的是粉红的暖流飘散出来那一刻，仿佛情人脸上那淡淡的微笑染着粉红的晕湿。

爱之恋热咖啡：很喜欢底层蓝橙酒慢慢泛开的蓝色，有着承托的厚重感，入口的甜蜜、甘香带来了恋爱的感觉，从容地，寻觅感情的寄托。

玫瑰浪漫经典热咖啡：咖啡上桌的一刹，花颜灿烂，与玫瑰花瓣相对而视，咖啡香混合着酒香，令人心醉神驰，一杯咖啡冲淡了初识的拘谨也掩饰了两颗狂跳的心，多少轻易缱绻花瓣间。。。

好心情热咖啡：开心果和彩豆的装饰，让这杯咖啡美丽雅致，并且借开心果吉名可以让您放松身心，每天有个好心情！

[点击查看咖啡产品排行榜](#)

留恋爱情热咖啡：夜。。。。静悄悄的，下着雪。孤单一人，追忆那时的激情。

忘不了。那时的美好，一辈子的代价，请为我斟满咖啡。

露西亚热咖啡：华丽丰盛的装饰造型，散发着浓浓的夏日风情，而伏特加的浓

烈香醇，让这杯咖啡更加醇厚甘香，很适合男士饮用。

情人恋吻热咖啡：忘我的恋人，甜蜜的爱情，纯洁的世界里有你我粉红的

心情，颗颗彩豆代表---我俩精彩的人生。

洛神花热咖啡;酸酸甜甜的滋味让人食欲大开，它适合在夏天冰凉后饮用。性味

较凉、寒的洛神花，因其含有果酸、果胶，可去油腻，如果不加任何糖类，便具有不错的减肥效果;所含大量维生素 C 则有抗氧化、美白肌肤的效果。

异域风情热咖啡：泡一杯浓浓的美酒咖啡，消融在异域风情的音乐里。这样的气

氛，或者伤感，或者缅怀，总有一种别样感触在心中久久回荡。

彩虹热咖啡：很不错的层次构成，各种口味合成也很到位，尤其是午后那种澄

净感，让人烦闷顿消。

情缘热咖啡：蓝色的爱情有着一丝丝理性，但狂热的时候，依然让你手足无措的

激动；偷偷饮下，沉醉爱情，谁复醒？

薄荷拿铁：当早晨的第一缕阳光照在咖啡壶上时，沸腾的拿铁咖啡、弥漫的奶香

就荡漾起意大利的浓浓风情，而薄荷的清涼也如这清晨的雾气一样带着丝丝温柔。

甜甜蜜蜜热咖啡：你笑得甜蜜蜜，微笑在春风里，喝着这杯咖啡，耳边假如再

回响起这曲歌，你一定会记起爱情的甜蜜蜜，很适合嗜甜的女孩享用。

翡翠热咖啡：薄荷酒颜色渲染的咖啡表面如同翡翠般美丽，这也是名字的由来；

不过喝起来很有清涼之感，配以咖啡的浓香，冰火两重天的感觉。

[点击查看咖啡产品排行榜](#)

拿铁跳舞咖啡：当下最受白领追捧的花式咖啡当数拿铁咖啡了，以墨尔本为例，城市里生活比较富足的群体都喜欢拿它当作早餐饮品。端起咖啡走动时，杯中的咖啡就如同舞蹈般旋转起来，浓郁咖啡香和丝丝奶味随之飘散，清晨饮用一杯，一天都精力充沛。

贵妇人咖啡：源于法国，也称为“欧蕾咖啡”，是法国贵妇人最爱的早餐饮品。号称能使人“晨起一杯，快乐一整天”，是营养与美味兼而有之的饮品，能使您精力充沛。

卡布基诺咖啡：目前正风靡全球的卡布基诺，是意大利最负盛名的花式咖啡。它香、甜、浓、苦的滋味，洋溢着浪漫的南欧风情，滑润而顺口，令人一饮钟情！

生姜热咖啡：生姜辛辣。但会带来温暖，咖啡也能让您精神振奋，佐以甜滋滋的蜂蜜，别有一番爱恋在心头。

哈瓦那咖啡：喜欢点一杯哈瓦那咖啡，不为别的，就是喜欢那咖啡入口的香味，还有涌动的阵阵暖意，在冬夜里，很多时候温暖源自哈瓦那。

蓝莓热咖啡：造型漂亮，口感满分，酸酸甜甜的蓝莓粉，搭配奶油的甜滑、咖啡的香醇，简约而不简单，是很好的早餐咖啡。

服务人员的服意识

服务意识和服务能力的区别就在于，服务意识是愿不愿意做好的问题，而服务能力则是能不能做好的问题。企业应该从思想上统一服务人员的意识，纠正消极被动为客人服务的思想，转变成积极主动的为顾客解决问题的服务意识。

服务意识是满足顾客潜在需求的服务能力。为了能够及时、准确的识别顾客的潜在需求，这就需要服务人员主动关注顾客，察言观色，通过主动与顾客沟通来发掘顾客的潜在需求，从而尽可能满足顾客的需求。

[点击查看咖啡产品排行榜](#)

随着顾客对服务需求的提升和市场竞争的加剧，过去那些由行业属性决定的客户服务，已不能与现在向客户提供的全方位客户服务同日而语了。服务意识是各种类型的企业都应具备的。具体来说，服务意识应贯穿企业的业务流程之中，根植于每一位员工每一天的行动之中，服务人员可能觉得顾客很难满足，顾客的要求很高，可我们自己是否审视过自己的思维和意识，在向顾客提供最好的产品和服务时，我们是否想真心的向所有的客户，提供自己最优质的售前、售后、售中服务呢？只有在内心深处有强烈的服务意识，你的一举一动才能打动客户，客户才能回报你，才会产生对企业的忠诚。

服务人员应具备的服务意识

1.重视顾客、用心为顾客服务

很多顾客的心理是“我使用你的产品好服务，是觉得还不错，是给你一个赚钱的机会。”他们潜意识里最在意的是你对他们的尊重和关注，所以在你和他们沟通和交流时，首先出现在你脑海中的应是“我一定要为这个顾客服务好。”“我怎样才能让这个顾客满意而归”的意念，而不是“怎样才能让顾客掏完腰包就把顾客打发走。”如果你的服务让顾客感觉到没有受到注视和尊重，就有可能失去这个机会，更严重的是他们会将自己的感受传播给自己身边的亲人和朋友，那你失去的将是更多的顾客。

耐心周到的为顾客服务。由于顾客的性格特征、喜好、年龄、经历等各不相同，不同的顾客沟通方式和处事习惯有所差异。服务人员应该根据不同的顾客耐心的为顾客办理业务、解答咨询，提供热情周到的服务。

重视顾客，并且通过行动和语言表达出来。比如：服务人员在接待顾客的时候说敬语、亲和的语音语调、讲究礼节礼貌、同理心倾听顾客的感受等等，这些细微的动作和言行都会让顾客感受到你的重视和关怀。服务人员需要从潜意识里认识到顾客服务的重要性，才会在行动中不自觉地表现出来并让顾客感受到，而不是虚情假意的表现出频繁的恭维，没有实际的行动，反而让顾客非常反感。

2.积极主动的为顾客着想

积极的人是主动的，消极的人是被动的。积极的人是主动的改变者，他们依据原则作出决定，敢于为自己的决定负责；而消极的人总是轻易说出“我不行”，这种语言完全体现出一种不负责任的态度，他们永远摆脱不了环境的束缚，服务人员身为为顾客服务的责任，应该积极主动的为顾客着想，为他们解决问题。

积极主动的为顾客着想，其实，我们在工作和生活中，每时每刻都有许多我们很容易就能做到的、让顾客感动的小细节。问题在于我们是不是用心去发现。要让我们的服务感动顾客首先我们必须热爱自己的工作，绝对不应有为了工作而工作、为老板工作的想法，只有真正把工作当作一种乐趣，当成自己的职责，才会全身心的投入。只有用心投入才会注意许多别人忽略的细节，只有用我们的真心、热心、和爱心，时时刻刻牢记“顾客至上”的服务宗旨，就会最终实现 101% 的服务效果，从而留住顾客的心。

[点击查看咖啡产品排行榜](#)

3.走出服务意识的误区

服务就是按制度办事

这种错误的意识就在于将服务简单的理解为按制度做好各自份内事，机械、僵硬的执行规章制度，服务的过程是依个人与人交往的过程，服务的主体是顾客，服务过程中潜移默化的渗透着人际交往的艺术，试想一下如果我们在面对顾客时对顾客生硬的说“这是我们公司的规定，”“我们公司规定这种情况不能退货”、“你这种情况我们处理不了等”顾客会是什么感受？我们在这里所讲的并不是公司的规章制度不执行，而是如何积极主动的从顾客的角度思考，采用顾客能够接受的方式为顾客耐心的、人性化的服务。

我没有错都是他们的错

对顾客提出的不满和异议，有的服务人员就是不愿意承认错误，而过分的强调他人或顾客的责任，归罪于外，说来说去都是顾客的错，自己没有错，到最后让顾客感觉到自己的不满是不可能的到处理的。从顾客的角度而言。服务人员是代表企业的形象没有服务人员之分，顾客会认为“反正是你们的过错给我造成了不满和损失”，顾客不会去分辨这是业务部门的错、那是维护部门的错误，对顾客来说谁受理了自己的不满，谁就应该负责解决，而不是去追究这是谁的责任。

服务人员应具备的服务素质

服务素质属于职业素养的范畴，是指企业对服务人员个人素质方面的要求。服务素质是可以通过学习、训练和知识的积累来提升的。

服务人员的素养主要包括有：个人修养、心理素质、专业素质、综合素质。

个人修养 个人修养是一种自我暗示，是一种为人处事的态度，能让人的自我意识或思想产生持久的变化，从而帮助你实现个人目标。

尊重为本 作为一名服务员，尊重为本是最基本的要求，俗话说的好“尊重顾客是一种常识，尊重上级是一种天职，尊重同事是一种本分，尊重下级是一种美德，尊重所有人是一种修养。

谦虚诚实 谦虚是人的一种美德。服务人员需要掌握全面的专业知识，可现实工作中有的服务人员往往认为顾客说的话都是外行话，对顾客不屑一顾，甚至不懂装懂，这样就会让顾客产生强烈的反感。对知识的学习是永无止境的，诚恳谦逊的与顾客沟通并不会暴露自己的不足，反而是能够赢得顾客认同和尊重的基本素养。

宽容 忍耐与宽容是面对无理顾客的法宝，也是一种美德。服务人员需要有包容心，要包容和理解顾客。真正的顾客服务必须照顾顾客本人的喜好和情绪。顾客的性格不同，处事的方法和方式也不同，服务人员在提供服务的过程中难免会遭遇态度恶劣的客人，服务人员也会因此而受委屈，但只要牢记自己的职责，

点击查看咖啡产品排行榜

用自己的宽容去感化顾客，这样的顾客一旦被服务人员的服务所感动，更容易成为优质的顾客、忠诚的顾客。

诚信 对于服务人员，通常很多企业都有要求：不轻易承诺。说到就要做到。服务人员不要轻易的承诺，随便答应顾客的任何要求，这样会自己的工作造成被动但是服务人员必须牢记自己承诺，一旦答应顾客，就要尽心尽力去做到，对于通过自己努力也无法做到的，应该主动向顾客道歉并说明原因。

勇于承担责任 工作中有时会出现顾客投诉或者是被顾客误解的情况，往往同事之间会相互推卸责任，给顾客造成不好的印象，服务人员是一个企业的服务窗口和缩影，对外代表的是企业的形象和品牌。因此服务人员不能说这是那个部门的责任，一切责任都要通过我把它化解，对顾客要勇于承担责任，在内部要认真调查和处置，千万不要让顾客感觉你在踢皮球。

心理素质 心理素质是指人类在长期社会生活中所形成的心理活动在个体身上沉淀的心理倾向、特征和能动性。良好的心理素质是服务人员综合素质的重要组成部分，一个情绪不稳定、性格孤僻、人际关系紧张的服务人员通常不可能为顾客提供热情、友善、亲和的服务。

积极的心态 服务人员往往会因为工作中顾客误解，或是感觉每天周而复始的工作很枯燥，心态或情绪或多或少受到消极的影响，这是很常见的，也是很正常的。关键是要保持一种积极的心态，需要服务人员懂得自我调整心态，进行情绪调节，比如：以积极主动的心态与顾客交流、与同事交流。不断感受工作带给自己的快乐等等。最重要的是要保持积极的心态面对顾客和同事，用真诚和热情赢得他们的认同、关注、和信任。

微笑服务礼仪

微笑服务目前已在世界各地和各种行业引起广泛重视，成为通信、金融、政府、电力、零售业、民航等组织创造核心竞争力，打造优质服务品牌的有效武器。

微笑是现代人际交往和工作职场中最起码的礼貌，微笑服务是服务人员美好心灵和友好诚恳态度的外部化表现，是服务中与顾客交流、沟通的美好桥梁；

服务人员的微笑服务能够展示个人的素养和公司的对外整体形象，当服务人员面对顾客微笑时，就是向对方表现出善意、尊重和友好，这样能够让顾客降低陌生感和心理差距，进而产生“宾至如归”之感，从而与顾客建立良好的沟通渠道和客户关系。

• 笑口常开

积极主动微笑

——服务人员在听到顾客询问或是办理业务时，应主动地与顾客目光进行接触，顾客微笑在先，首先向对方微笑，然后再开口说话表示欢迎和交谈；

——如果在服务人员与顾客目光接触时，顾客微笑在先，服务人员则马上还以礼

点击查看咖啡产品排行榜

仪微笑。

——

会心的微笑

[点击查看咖啡产品排行榜](#)