

E-Learning—Beginner

爱好者课程大纲

MILAN GOLD
COFFEE

咖啡入门 Introduction of Coffee

咖啡饮用小贴士 Tips for coffee drinking

常见咖啡饮品及区别 The common names of coffee and the differences

卡布奇诺咖啡的制作要求与鉴赏 Cappuccino requirements and appreciation

咖啡店菜单、咖啡器具及咖啡机的介绍 Menu, Coffee Makers & Machines

咖啡店菜单分析 Analysis of cafe menu

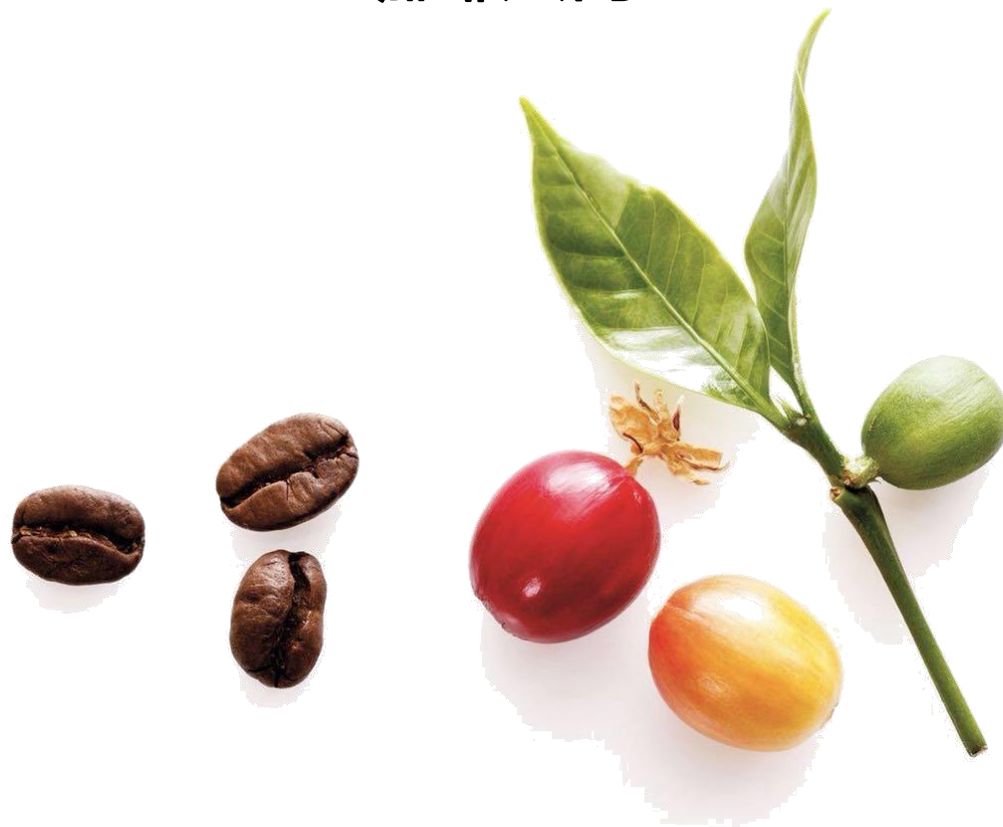
不同咖啡器具的介绍 Introduction to different coffee utensils

意式传统咖啡机的介绍及咖啡机的分类

Introduction to Italian traditional coffee machines and classification of coffee machines

MILAN GOLD
COFFEE

咖啡入门



咖啡饮用小贴士



咖啡勺仅用于搅拌，不宜入口，饮用时避免发出较大的声音

常见咖啡饮品及区别

意式浓缩咖啡



“Espresso”是一个意大利咖啡语单词，有“on-the-spot brewing for you”（立即为您现场制作）的意思，素有“咖啡之魂”的美称。口感浓郁芳醇，香气浑厚。

美式咖啡



非常经典的美式早餐咖啡，在一杯Espresso中加入大量的热水，口感淡雅柔和。

咖啡拿铁



“拿铁”是意大利文“Latte”的译音，咖啡拿铁即为咖啡与牛奶交融的极致之作，有了牛奶的调和，使咖啡变得柔滑香甜、甘美浓郁。

澳白咖啡



澳式白咖啡“Flat White”起源于20世纪中期澳大利亚的咖啡饮品。香气馥郁，口感如天鹅绒般丝滑，每一口都能喝到奶泡与底下咖啡牛奶的完美的融合。

卡布奇诺



意大利文是指僧侣所穿宽松长袍和小尖帽，源自意大利文“头巾”之意，Cappuccino可以让你感觉到大量奶泡的香甜和酥软，体会到咖啡与牛奶、奶沫融合后的香醇与隽永。

摩卡咖啡



摩卡咖啡，意思是巧克力咖啡，是Caffe Latte的变种。和经典的意式咖啡拿铁一样，它通常是由Espresso和大量的牛奶构成，还有必不可少的巧克力。

卡布奇诺咖啡的制作要求与鉴赏

- 表面细腻有光泽
- 图案居中与对称
- 清晰完整黄金圈
- 奶沫厚度 > 1cm
- 温度适宜不烫口

