

视觉盛宴拉花比赛

咖啡拉花艺术 (Latte Art) 是一种将打成奶泡的牛奶倾倒入浓缩咖啡中, 从而得到咖啡表面上带有设计图案的拿铁咖啡的制作方法。上月, 世界拉花比赛冠军 Kim Yeung 与明谦咖啡合作, 为咖啡爱好者们带来了一场拉花盛宴。

参赛选手中不仅有有志于参加世界拉花比赛的专业咖啡师, 也有对咖啡无比热爱的爱好者们。比赛开始前评委 Kim 向各位选手解读世界拉花赛事的最新规则和这次比赛的规则。

与其说这是一场拉花比赛, 不如说这是一场咖啡拉花艺术的交流和咖啡拉花爱好者的聚会。很多选手观众在私下都是好朋友, 全场比赛气氛融洽愉快, 每位选手完成作品后, 都会得到热烈的掌声。这次活动的主办方明谦咖啡的负责人蔡中顺也说, 我们办这次比赛的主要目的就是希望能提供一个咖啡拉花艺术的交流平台。这是第一次, 如果效果不错, 我们也会继续举办这样的活动。

Kim Yeung 世界拉花比赛冠军

Kim 是 2012 年美国纽约咖啡节咖啡拉花比赛冠军。这次被邀请担任比赛评委。Kim 说一个拉花作品是从整体美感平衡、清晰度、对比度、难度及创意、速度这五个方面进行评分。好的拉花作品呈现的图案是左右对称的, 清晰度高, 白色奶泡与咖啡颜色对比强烈, 难度大, 有创意, 制作时间短。

Kim 认为在拉花过程中, Espresso 即浓缩咖啡和奶泡的制作也是非常重要的, 只有把这基础做好, 才能保证之后的拉花能呈现出良好的状态。同时, 制作者也不能本末倒置, 影响咖啡本身的味道。

虽然 Kim 已经是世界拉花比赛冠军, 但他学习制作咖啡是从两年前开始的。之前, 他只是一名普通的文员, 后来他想应该趁年轻做一些自己喜欢的事。小时候想开咖啡店的梦想让他开始接触学习咖啡, 最终一发不可收拾地喜欢上了咖啡。Kim 说: “学习咖啡最重要的就是保持好奇心, 好奇心可以启发我们多想多思考, 这样才会不断前进。”



小丁
咖啡师

小丁的作品图案是压纹郁金香, 也是 Kim 的自创图型——Rosebud。他也是第一次参加这样的比赛。他来这次比赛的主要目的是一方面学习克服比赛的紧张感, 另一方面想来见见他的偶像 Kim, 与他交流之后, 也有了参加国际比赛的打算。他说自己不是在咖啡厅里, 就是在去咖啡厅的路上。他认为学习拉花最重要的就是勤动手, 多思考, 可以经常看视频学习。



苏小乐
咖啡爱好者

苏小乐的作品图案是爱心。在咖啡店打工的他, 因为这份工作让他与咖啡结缘。因为拉花, 他喜欢上了咖啡。2012年6月便开始学习制作咖啡。平时他也喜欢在家里用专业咖啡机练习。他认为拉花的制作中最重要的就是奶泡和 Espresso 的制作。



背包的旅人
咖啡爱好者

背包的旅人的作品图案是爱心, 他也是第一次参加这样的比赛“既紧张又兴奋”。他的本职工作是一名西点师, 因为兴趣开始学习咖啡制作。才刚刚学习了两个多月。在家没事也喜欢用专业咖啡机练习。他认为拉花除了奶泡的制作比较重要外, Espresso 的压粉也很重要。



Livia
咖啡师

Livia 的作品图案是叶子加郁金香。她是这次比赛中唯一一位女选手。Livia 是一名咖啡师, 学习咖啡一年多了, 一般都是在店里练习。她认为要想把奶泡打完像镜面一样, 就必须注意奶与空气的融合度。进气速度很重要。Livia 在赛前 Kim 讲国际比赛规则时, 听得非常认真, 她说: “如果以后技术有更大的提升, 可能会参加国际性的比赛。”

