

20世纪初期，意大利人阿奇布夏发明蒸汽压力咖啡机的同时，也发展出了卡布基诺咖啡。卡布基诺是在意大利特浓的咖啡上，倒入以蒸汽发泡的牛奶。此时咖啡的颜色，就象卡布基诺教會的修士在深褐色的外衣上覆上一条头巾一样，咖啡因此得名。

邇邇特浓咖啡的浓郁口味，配以润滑的奶泡；颇有一些"汲精敛露"的意味。撒上了肉桂粉的起沫牛奶，混以自下而上的意大利咖啡的香气，新一代咖啡族为此而行动不已。

邇邇卡布基诺咖啡的制作：

邇邇在意大利特浓咖啡的基础上，加一层厚厚的起沫的牛奶，就成了卡布基诺。特浓咖啡的质量在牛奶和泡沫下会看不太出来，但它仍然是决定卡布基诺口味的重要因素。把经过部分脱脂的牛奶倒入一只壶中，然后用起沫器让牛奶起沫、冲气，并且让牛奶不经过燃烧就可以象搅奶油一样均匀。盛卡布基诺的咖啡杯应该是温热的不然倒入的牛奶泡沫会散开。平时可以将这些杯子放在咖啡机的顶部保温。将牛奶和泡沫倒在特浓咖啡上面，自然形成了一层，就好象把下面的咖啡包了起来。注意倒入冲泡好的意大利咖啡约五分满，打过奶泡的热牛奶倒至八分满。最后可随个人喜好，洒上少许再切成细丁的肉桂粉或巧克力粉，剩余的牛奶也可以一起倒进去，这样，一杯美味的卡布基诺就制成了。

邇邇传统的卡布基诺咖啡是三分之一浓缩咖啡，三分之一蒸汽牛奶和三分之一泡沫牛奶。卡布基诺"拿铁咖啡"其实也是意大利咖啡的一种变化（意大利人确实善变），只是在咖啡、牛奶、奶泡的比例稍作变动为1：2：1即成。

Cappuccino"是意大利最享盛名的花式咖啡，目前正风靡全世界！香、甜、浓、苦的滋味，充分表现了仪式热情与浪漫，值得你在慵懒的午后，舒舒服服来上一杯！

特色：充分洋溢南欧的风情的浪漫咖啡。上面一层起泡的鲜奶（或鲜奶油），可温和意大利咖啡的强烈浓苦，便其中感香醇，是当今最流行的花式热咖啡。

诀窍：可加少许白兰地（Brandy）或加利安诺甜酒（Galliano）以增加香味。玉桂粉要选用等级高、气味温和者。

味道：香、甜、浓、苦。 材料：意大利咖啡1杯、鲜奶油适量、柠檬皮、玉桂粉、糖包。

程序：意大利热咖啡8分满1杯，上面旋转加入一层鲜奶油，再切成细丁的柠檬皮，最后洒上玉桂粉，附糖包上桌。