

# 批发供应多米尼加咖啡豆 巴拉奥 AA

产品名称	批发供应多米尼加咖啡豆 巴拉奥 AA
公司名称	上海上可贸易有限公司
价格	887.00/袋
规格参数	级别:AA 产地:多米尼加巴拉奥地区
公司地址	嘉定区鹤旋路26弄2号919室
联系电话	13122060026

## 产品详情

级别	AA	产地	多米尼加 巴拉奥地区
口感	优秀的Aroma，兼备醇与酸，温和的口感	净重	75 (kg)
香味	醇香	烘焙方式	中度,深度
新奇创意项目	报名		

来自最好的产地西南部的巴拉奥纳地区。颗粒饱满。优秀的aroma，兼备醇与酸，温和的口感。

常年供应20多个国家50多种咖啡豆，60公斤麻袋原装。

也可提供精装10公斤袋（一律过金属/石/屑三段筛除机，保护您的烘焙机和磨豆机）

欢迎来电来函询价！手机 13122060026

### 【咖啡豆的烘焙与味道】

咖啡豆因烘焙度的不同，可以制造出香味上的微妙变化。一般而言，烘焙度越浅果酸越重，随着烘焙度的加深酸度会减弱苦度会增强。烘焙的深浅要根据咖啡豆的产地，树种，口感特征，冲泡方法等来决定最适当的烘焙度。烘焙度粗略的可分为浅炒，中炒，深炒三个阶段。

### 【咖啡豆的研磨】

由于咖啡豆是细小的纤维组织所构成，所以在咖啡豆研磨的过程中，其纤维细胞被破坏，里面的芳香气体同时被释放出来。因此要制作一杯香醇可口的咖啡，研磨过程是非常重要的。研磨要注意的是颗粒粗细要均匀一致，这样才能在冲泡咖啡时使每一粒咖啡粉充分而均匀地萃取出有效成分，做出一杯理想口感的咖啡。咖啡豆研磨度的标准取决于冲泡方法和使用的咖啡器具。

### 【咖啡豆新鲜度判别的诀窍】

a.闻：新鲜的咖啡豆闻之有浓香，反之则无味或气味不佳。b.看：好的咖啡豆形状完整、个头丰硕。反之则形状残缺不一。c.压：新鲜的咖啡豆压之鲜脆，裂开时有香味飘出。d.色：深色带黑的咖啡豆煮出来具有苦味。颜色较黄的咖啡豆煮出来带有酸味。

### 【咖啡豆的保存方法】

咖啡的保存是非常重要的，无论多么名贵的咖啡，如果保存不妥也会失去香味。咖啡豆在真空包装状态下的保存期限被注明24-28个月，咖啡专用铝箔真空包装为12个月。但是如果真想真正享受一杯好咖啡，建议烘焙后1个月之内是最佳品尝时间。咖啡豆最好在使用时才开始研磨，不要一次研磨太多，因为咖啡粉与空气接触的面积增加，较咖啡豆更易氧化或变质。