

台湾原装台湾YAMA经典虹吸壶

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 台湾原装台湾YAMA经典虹吸壶 |
| 公司名称 | 上海技嘉经贸有限公司 |
| 价格 | 235.00/个 |
| 规格参数 | 品牌:台湾YAMA 产品类别:虹吸壶 材质:玻璃 |
| 公司地址 | 中国 上海市徐汇区 上海市徐汇区斜土路2601号嘉汇广场T3-10楼C座 |
| 联系电话 | 86 021 51029290/54202051/22816658 13003152983 |

产品详情

| | | | |
|--------|--------|--------|----------|
| 品牌 | 台湾YAMA | 产品类别 | 虹吸壶 |
| 材质 | 玻璃 | 规格 | 3人份 |
| 产地 | 台湾 | 重量 | 1300 (g) |
| 包装 | 纸盒 | 颜色 | - |
| 组件 | - | 加印LOGO | 不可以 |
| 送礼用途 | 商务送礼 | 适用送礼对象 | 同事、同学 |
| 适用送礼场合 | 生日 | 适用对象 | 咖啡 |

【商品名称】 台湾yama 经典虹吸壶 3-tca

【商品品牌】 yama 亚美

【商品产地】 台湾

【技术参数】

| | |
|----|---|
| 型号 | 3-tca |
| 规格 | 3人份 |
| 提示 | 台湾原装，享有台湾玻璃王之美称！（做最棒的咖啡必备的用具） |
| 配件 | 支架+上座+下座+盖（座）+酒精炉+防风罩+原装滤布（网片）+咖啡搅拌两用豆勺+说明书+原装包装盒 |
| 重量 | 1350克 |
| | |
| | |



【商品特点】

全金属支架，耐热玻璃，你能看到它萃取咖啡精华的全过程。看着水在沸腾是上升，萃取出黑色的咖啡下降！一步步都控制在煮咖啡人手中，烧煮时满屋飘香，在家或办公室和朋友分享满屋芬芳。

【共享心得】

一. 挑型号：器材大小不同，煮法会略有不同，煮出来的口感也会有差异。简单说，拿十人份的电饭锅煮一碗饭不好煮吧，所以建议你：每次煮1杯（每杯约130cc），买2人份syphon。每次煮1到3杯，可买3人份的syphon。每次煮4杯以上，可以买5人份的syphon。二. 基本煮法：1. 用热水注入下座，上座可以先斜插入下座，再加热。此举可避免因下座水太热，再插入上座时水会喷出烫伤人的事件发生。（新手切记！）2. 水泡变大，即扶正上座。此时咖啡粉可放入上座了（事先放入亦可）。3. 热水升入上座后，进行煮的动作。三. 几个重点：1. 小火：火焰宜小（如果你用酒精灯，灯蕊短一点较好），可避免煮焦。2. 观察：注意粉层在上座的变化。通常味道快煮出时，粉层会扩散，黏度会变化。3. 判断浓度：浓度高时，咖啡层颜色会转变，香气也会有两次以上的变化，可多练习多纪录。4. 时间：如果你要以固定时间来煮虹吸式，建议你找一个最佳口感的煮法，来反推同样的时间。5. 要注意必须：a. 同样的豆子与豆量。b. 同样的粗细。c. 同样的水量。d. 相同的煮法与搅拌方式。e. 时间测定以水接触到咖啡粉层至关火为止。6. 轻轻搅拌粉层。7. 练习闻香，观察粉层变化或开始计时，无论使用哪种方法都可以，但避免一直搅拌。8. 得到你要的浓度、味道或设定的时间已到，进行关火的动作。同时用湿抹布迅速插拭下（要均匀迅速，抹布不要固定在一个地方，以免下座爆裂），让咖啡能快点进入下座。9. 轻轻摇动上座以利拔离下座。（查看我的其他物品！）10. 倒入咖啡杯（事先要温杯），开始准备品尝。11. 多练习：控制火量、搅拌方式、观察粉层变化甚至香气变化以及需要的浓度来决定关火的时机，以这些条件综合来多做练习，你会进步的！12. 挑对豆子：最好知道豆性。至少要知道豆子新鲜与否，要不，你如何确定是煮不好呢，还是豆子太烂？拿深焙的意式豆来煮虹吸就像拿浅焙的摩卡豆去煮espresso一样。关于挑豆子只能建议你多请教高手，毕竟适合虹吸式的豆子与烘焙火候有很多的选择。