耐高温冲茶器 法压壶 咖啡壶 滤压壶套装 糖罐

产品名称	耐高温冲茶器 法压壶 咖啡壶 滤压壶套装 糖罐
公司名称	施杰（个体经营）
价格	.00/个
规格参数	品牌:YITIAN 产品类别:咖啡套装 材质:不锈钢
公司地址	中国 浙江 永康市 永康长城西大道731 ,733号(小花园)
联系电话	86 0579 83419998 13858900739

产品详情

品牌	YITIAN	产品类别	咖啡套装
材质	不锈钢	规格	1*800+6*200+1*250ml
产地	浙江	包装	彩盒
风格	西式	图案	镂空
颜色	本色	加印LOGO	可以
适用对象	咖啡		

商品材质：进口不锈钢＋ 耐高温玻璃（可承受130度高温）

特点：耐高温，做工精细，使用方便，适合于家庭或办公场所。

冲茶器/咖啡壶冲茶器,又称咖啡壶.在中国我们一般都叫它“ 冲茶器 ”，

它是在1852年法国发明的，是专门用来冲咖啡的。但是为什麼到中国之后叫冲茶器呢？

因为早期在中国的家庭里很少人喝咖啡，大部分是以茶为主，用途大多数也就是用来冲茶!

所以我们都叫它冲茶器。咖啡的制作方法与沏茶的方法一样，水温不宜过热或凉，

咖啡粉要适量，沏的时间要准确。用冲茶器作出来的咖啡质量非常理想，因为它沏出来

的咖啡不会把咖啡的油性去掉，所以咖啡非常香浓。

【制作过程】

第一步:将滤压壶的滤芯压杆取出

第二步:放入20克新鲜烘焙的中深度研磨咖啡粉

第三步:用开水慢慢冲过咖啡粉

第四步:水不要加太满，约至手把下半公分，注意让所有咖啡粉都浸泡到热水第五步:静置并开始计时40秒

左右。

第六步:（时间到）用搅拌匙快速地搅拌一圈

第七步:搅拌后表面会出现棕色的细致泡沫

第八步:轻轻盖好上盖（压杆勿下压）继续静置，再计时一分钟

第九步:时间到，一手压住上盖，另一手缓慢稳定地压下压杆

第十步:马上把咖啡倒出来一杯香味四溢的咖啡就轻松做成

法式滤压壶的特色是口感适中.特别适合冲煮中深度烘焙咖啡豆。无须滤纸，也不须插电或加热。只要放入

咖啡粉，热水一冲，时间到了，压下压杆，便可享受一个香醇的忙里偷闲时光。