

摩卡咖啡豆/进口咖啡豆/老道咖啡/新鲜烘焙

产品名称	摩卡咖啡豆/进口咖啡豆/老道咖啡/新鲜烘焙
公司名称	北海背包客酒店管理有限公司
价格	32.00/包
规格参数	级别:AA 产地:也门 口感:顺滑
公司地址	北海市北部湾中路58号凯旋国际商务大厦1411房
联系电话	13877911137 18907795275

产品详情

级别	AA	产地	也门
口感	顺滑	净重	454 (kg)
香味	浓香	烘焙方式	浅深度烘焙
新奇创意项目	不报名		

本厂烘焙的咖啡豆有以下特点：

1、新鲜烘焙咖啡豆，包装袋中有气阀，空气带着香气可从气阀中溢出，空气却进不去，保证的咖啡的新鲜度并能让您清楚地闻到咖啡香。

人间美味上面圆圆的就是气阀，它的功能是让香气溢出，却不会让空气进入。

2、新鲜的咖啡豆保证到您手上的咖啡烘焙日期不超过一个星期

图为本厂的烘焙机，一次可烘焙6kg咖啡生豆

本店工作人员

本厂仓库一角

3、可根据您的需求烘焙不同深度的咖啡，让您拥有独特的自我调配的咖啡。

烘焙度简介咖啡的味道主要取决于烘焙，一般较浅烘焙会有较明亮的酸味，较深烘焙会有较强烈的苦味

，这是基本法则。烘焙深浅主要取决于生豆的特性、个人喜好等因素，最重要还是苦味与酸味的平衡。烘焙大致分为浅（light）、中（medium）、深（dark）和极深（very dark）烘焙，浅烘焙的咖啡豆：会有很浓的气味，很脆，很高的酸度是主要的风味和轻微的醇度。中烘焙的咖啡豆：有很浓的醇度，同时还保存着大部分的酸度。深烘焙的咖啡豆：表面带有一点油脂的痕迹，酸度被轻微的焦苦所代替，而产生一种辛辣的味道。极深烘焙的咖啡豆：颜色为黑色，因油脂以渗透至表面，带有一种碳灰的苦味，醇度明显降低。所以选择豆的种类，烘焙温度及烘焙方式，烘焙时间的长短都是决定最后风味的主要因素。

咖啡烘焙程度对照

4、不同口味供您选择

巴西：中性咖啡

意大利：焦香，采用极深度烘焙

曼特宁：甘醇香，微酸到中酸

蓝山：风味顺滑，微酸，甘醇香

哥伦比亚：带润滑的中酸至强酸

越南咖啡：香醇浓苦