

精选意大利咖啡豆原装进口 咖啡粉 可现磨 6周年

产品名称	精选意大利咖啡豆原装进口 咖啡粉 可现磨 6周年
公司名称	福州市晋安区艾斯贸易有限公司
价格	9.00/袋
规格参数	品名:咖啡烘焙豆 品级:精选 百克粒数: 100
公司地址	福州市晋安区福新中路中荣1号楼109店面
联系电话	86-059183825089 13696861374

产品详情

精选咖啡豆

爱咖啡，怎会错失……

[商品知识]

1、如何选择咖啡豆：

选用新鲜的咖啡豆。在购买时注意豆的颜色和颗粒的大小是否一致，好的咖啡豆外表光鲜有光泽，并带有浓郁的香气而没有混入异味。不论是哪一种咖啡豆，新鲜度都是影响质量的重要因素。选购时，抓一两颗咖啡豆在嘴中嚼一下，要清脆有声（表示咖啡未受潮）、齿颊留香才是上品，但最好还是用手捏捏，感觉一下是否实心，而不是买到脆壳的咖啡。如咖啡豆已失去香味或闻起来有陈味，就表示这咖啡豆已不再新鲜，不适合购买。

2、刚刚烘焙好的咖啡豆最好吗：

刚炒好的咖啡豆并不适合马上饮用，应该存放一周以便将豆内的气体完全释放出来。一般来说，咖啡的最佳饮用期为炒后一周后，此时的咖啡豆最新鲜，香味（aroma）口味的表现最佳。

3、如何查看咖啡豆的纯度：

咖啡豆的纯度也是另一个考虑因素，内行人选咖啡，倒不见得是看颗粒的大小，而是抓一把单品咖啡豆（regional coffee），大约数十颗的份量，看一看每颗单豆的颜色是否一致，颗粒大小、形状是否相仿，以免买到以混豆伪装的劣质品。但如果是综合豆（blended coffee），大小、色泽不同是正常的现象。

4、如何判断咖啡豆是不是生产很久了：

重火和中深的焙炒法会造成咖啡豆出油，可是较浅焙炒的豆子如果出油，则表示已经变质，不但香醇度降低，而且会出现涩味和酸味。总之在选购咖啡时应注意其新鲜度、香味和有无陈味，而理想的购买数量是以半个月能喝完为宜。(商品知识)

"精选意大利咖啡豆原装进口 咖啡粉 可现磨 6周年促销"的烘焙程度为轻度烘焙，品名是咖啡烘焙豆，品级为精选，产地是意大利，水分为3.0(%)，百克粒数是 100，杂质为0.5(%)