星巴克专用精品咖啡_引进世界顶级品种_更香更醇_样品专拍

产品名称	星巴克专用精品咖啡_引进世界顶级品种_更香更醇_样品专拍
公司名称	普洱市咖啡试验示范场
价格	40.00/千克
规格参数	品种:金牌咖啡豆 品级:精选 百克粒数:≤100
公司地址	云南普洱市昆明市官渡区广福路华都花园B区1楼（驻昆办）
联系电话	86-87163636751 13888987320

产品详情

100%绿色有机 精品雨林咖啡

organic 100% rainforest coffee -specialty coffee

国货精品！国内首家真正按照精品咖啡(specialty coffee)理念种植、加工、精制的，符合国际雨林联盟可持续发展农业标准的——精品雨林咖啡。

影响一杯咖啡口感和品质的因素有很多，如咖啡生豆的质量、烘焙度和烘焙技术、萃取方式和技术以及冲泡时的新鲜程度，但这一切的前提是一份好的咖啡生豆，再高明的咖啡师也无法用坏咖啡豆做出美味的咖啡。那么如何知道咖啡生豆的品质呢？

咖啡大师教你三大绝招，让你快速分辨咖啡豆的好坏！

从咖啡生豆的外观、气味以及浅焙后的味道，可充分了解咖啡豆的品质，下面就跟我们一起来了解如何分辨好咖啡与坏咖啡吧。

绝招一：看——看咖啡生豆的颜色、看豆型、看外观、看银皮、看中间线、看饱满程度。
看颜色：若是当季采收的新豆(new crop)，则水分含量多，呈现深绿色。若是采收一年以上的旧豆(past

crop)，则水分已脱去，渐渐趋于灰白色。

看豆型：好的咖啡豆应该是豆型一致，大小均匀的。这样的豆子在烘焙时才能受热均匀，产生一致的味道。

看外观：好的咖啡豆外观一致，颜色均匀，颗粒大小相似。咖啡豆表面比较光滑（未抛光的），银皮附着部分较光滑无皱褶。豆体上是否有裂痕（除了中间线以外），多数太大颗粒的豆子最容易产生裂纹，烘焙时会裂成两瓣（贝壳豆），导致烘焙不均，夹生（有芯）是咖啡师最头疼的瑕疵豆。

防骗技巧：咖啡豆是不是越大越好？不一定，得看品种。

云南咖啡俗称小粒咖啡，是区别于越南粗壮的中粒种罗布斯塔种咖啡而言的（越南粗壮的罗布斯塔种咖啡长到19目甚至20目都不稀奇）。云南所种阿拉比卡种咖啡在生长良好的情况下，成熟度最高的豆子可以通过17目的筛网，极少数可以通过18目筛网，但容易产生裂纹，因此云南最高等级的咖啡长期以来都是17号筛网来作为最高标准的，这和国际标准一致，而17目也是阿拉比卡种咖啡的最大筛网标准。而一些无良商家用18目甚至19目的豆子误导客人，多是用粗壮的越南罗布斯塔种咖啡冒充。更有甚者居然用烘焙以后的熟豆大小来作为豆粒尺寸。

看银皮、看中间线：好的咖啡豆中间线处和豆表的银皮颜色比较干净，成透明的银白色。而采摘后加工不及时的咖啡豆银皮会因为发酵而变成黄色或深褐色，甚至黑色。仔细查看中间线的银皮颜色可知道咖啡豆是否清洗干净，是否被污染。纯阿拉比卡种咖啡的中间线会呈现“ s ”型特征，而越南粗壮的罗布斯塔种咖啡豆的中间线则成一条直线。

看咖啡豆的饱满程度：这也是一个重要方面，看豆子是否饱满，成熟度高、成长过程好的咖啡豆饱满豆质肥厚。反观成熟的不好的豆子则中间凹两端翘，成明显的“ c ”字型。

咖啡豆小知识：经常听到咖啡豆卖家说17目、18目，到底是什么意思啊？

xx目代表的是一种用来分级咖啡豆用的筛网上筛孔的直径大小，是一个国际咖啡交易是常用到的单位。举例来说，17目大小=17/64英寸的长度，换算过来约等于6.75毫米。即用筛孔直径为6.75毫米的筛网来过滤咖啡豆，留在筛网上无法通过筛孔的豆子就是17目以上的咖啡豆，以此类推。

绝招二：数——正常新鲜的当季咖啡豆应该是深绿色，表面无黑点和瑕疵。采300~500g咖啡豆，挑出任何你认为可能是有瑕疵的咖啡豆（如发霉豆、发酵豆、破损豆、黑豆、虫蛀豆、发白豆），然后用瑕疵豆的重量除以样品总重量，可得到瑕疵率。好的豆子瑕疵率不超过2%。

咖啡豆小知识：以上这些瑕疵豆种类是会严重影响咖啡口感和味道的坏豆，属于不能容忍的瑕疵。还有一类瑕疵豆不在此列，他的存在不一定会影响咖啡口感，这种豆表面有裂纹，用手可以掰开成两瓣，掰开后的豆子像贝壳一样，因此称为贝壳豆。贝壳豆，表面本身无瑕疵，只是形状不规则，不利于受热，但不直接影响口感，一般不算入瑕疵率中。

绝招三：闻——好的当季咖啡豆，闻起来有一股清香味，毫无刺鼻感。双手捧起一把咖啡豆，凑到鼻前，深吸一口气，如果感到任何的刺激气味或不舒服的味道，那咖啡豆品质肯定有瑕疵，将来一定会更加深刻的反映在咖啡里。

精品咖啡在实际操作中表现如何呢？好的咖啡豆颗粒大小一致、易烘焙且颜色均匀，节省燃料成本，同时也是制作好咖啡的上乘原料

好的咖啡豆，制作出来的咖啡表面有一层丰富的褐红色油脂(crema)，是咖啡嗜客的最爱。 丰富的油脂(crema)是咖啡是制作拉花的必备元素

左边两组咖啡采用的是新鲜优质的咖啡豆，制作的这两款卡布奇诺和巧克力玛奇朵，油脂丰富，呈明亮的褐红色，卖相诱人，让人垂涎欲滴。

精品咖啡是怎样炼成的？

培育精品咖啡的生态雨林到底什么样？

跟着我们的镜头一起了解一下吧

（多图）

首先，卫星定位，精确确定每一块地的地标，以便实施精细管理

真正的雨林咖啡，真正的生态咖啡

整个种植园植被非常丰富，真正生态多样化

精品咖啡就隐匿于生态植物之间

1072亩山林，仅种植了365亩咖啡

其余全是生态保护林

你能看出哪里是咖啡，哪里是其他植物吗？

如此生态的环境下种植的咖啡你还不放心吗？咖啡树就隐匿其中，你找到了吗？咖啡树隐匿于多种植物之间

咖啡需要水分充足，山上建有多处蓄水池

精品咖啡的最大特征是遮蔽生长遮蔽树多种多样，充分利用地形遮蔽树可以防晒、防虫、保持生长遮蔽树可以有效抵御霜降和减少午后阳光直射

在这样的环境下才能产出如此漂亮饱满的咖啡

这样的咖啡您还担心它的品质吗？

除了好的种植环境，规范、精细地后期加工同样重要！ 纯手工采摘，一季咖啡分3~6次摘完

采摘时只挑选成熟度最好的红且饱满的果实

所有的努力只为最好的咖啡

手工采摘是精品咖啡所必须的方式

鲜红而饱满的樱桃果（咖啡鲜果）

当天采摘的鲜果必须马上送去处理

采摘人员经过严格培训

只采摘成熟度一致、均匀、饱满的鲜果

精致水洗式(wib)处理

wast indische bereiding

水洗式精制法能通过每个步骤去除杂质（石头或垃圾等）与瑕疵豆，因此生豆的外观均一，被国际上普遍认为是具有高品质的。

当天采摘的鲜果必须立即处理，不能过夜

晚上19:00 水洗分级选豆（第一次分级）

去除石头和垃圾

湿法发酵(wet fementation)

干法发酵(dry fementation)

视气温干发酵和湿发酵结合运用

将发酵后的生豆放入水洗槽进行清洗

第二次分级将成熟度好饱满的豆子筛选出来

经过清洗后的豆子非常干净 清洗槽中的豆子看起来清新明亮

清洗后筛选出来的生豆不仅饱满

而且外观干净、明亮、均一

洗好的生豆置于日晒场经日晒自然干燥

要保证干燥充分均匀，需要经常翻动

晒好的生豆以带壳豆的形态

存于恒温仓库进行二次熟成

经过1~2月的熟成后再脱壳销售

豆和豆是不一样的，·普通农户和本场生产的咖啡豆有多大差别？

亲眼见证一下吧

普通农户家处理的咖啡豆
本场处理的咖啡豆

什么是雨林联盟(rainforest alliance certified)？

雨林联盟是一个非营利性的、免税的组织，总部设在纽约。其使命是通过制定社会和环境标准来促进高效农业、生物多样性保护和可持续性社区的发展。

雨林联盟官方网站：http://www.rainforest-alliance.org/

什么是精品咖啡(specialty coffee)？

精品咖啡(specialty coffee)是在特别气候与地理条件下培育出的独特香味的咖啡豆。——美国精品咖啡协会(scaa)

美国精品咖啡协会scaa官方网站：http://www.scaa.org/

"星巴克专用精品咖啡_独家引进世界顶级品种_更香更醇_样品专拍"的品级为精选，颗粒大小是17目以上，产地为云南，水分是11.0，百克粒数为≤100，品种是金牌咖啡豆，杂质为0.5