

# BM-207 咖啡壶 外贸

产品名称	BM-207 咖啡壶 外贸
公司名称	上海华开实业有限公司
价格	110.00/台
规格参数	品牌:外贸 型号:BM-207 咖啡机容量:16杯以上
公司地址	上海市闵行区虹梅路1123号1幢一层I单元
联系电话	021-65611096 13524714288

## 产品详情

品牌	外贸	型号	BM-207
咖啡机容量	16杯以上	功能	意大利式
咖啡机分类	半自动咖啡机	咖啡壶原理	高压蒸汽式
机身材料	金属	额定功率	250 ( W )
豆仓容量	250 ( g )	贮水槽容量	5 ( L )
品质	优良	外形尺寸	48X56X49 ( mm )
重量	4 ( kg )	电源电压	220 ( V )
产地	中国	颜色	银色
配置	高	速度	200 ( 杯/h )
电源频率	50 ( Hz )		

品牌: 高品质意式咖啡机

产地: 中国

颜色: 黑色+不锈钢

产品规格: 230v/850w ; 宽25cm\*长21cm\*30cm ; 净重3.65kg/毛重5kg。

特点及功能说明:

全不锈钢机身打造, 尊贵时尚意大利进口水泵, 泵浦压力: 15bar  
蒸汽喷嘴, 轻松制作奶泡 ( 也可以用来加热茶 ) espresso、cappuccino、latte等轻松享受可移动式1.5l容量水箱, 注水、清洗都方便机身顶部不锈钢温杯, 效果更佳可移动式底座和分水牒, 清洗滴漏的咖啡残留更方便咖啡粉量勺、咖啡粉压板两用也可使用咖啡易理包coffee pod、茶包

卡布奇诺 ( cappuccino ) ——20世纪初, 意大利人阿奇加夏发明蒸汽压力咖啡机的同时, 也发展出了卡布

奇诺咖啡。卡布奇诺是在偏浓的咖啡上，倒入以蒸汽发泡的牛奶。此时咖啡的颜色，就象卡布奇诺教会的修士在深褐色的外衣上覆上一条头巾一样，咖啡因此而得名。

卡布奇诺是一种泡沫咖啡。它有一种让人无法抗拒的独特魅力。起初闻起来时味道很香，第一口喝下去时，可以感觉到大量奶泡的香甜和酥软，第二口可以真正品尝到咖啡豆原有的苦涩和浓郁，最后当味道停留在口中，你又会觉得多了一份醇和隽永……

一种咖啡可以喝出多种不同的独特味道，不觉得很神奇吗？而真正好喝的咖啡，就像人生一样。第一口总让人觉得苦涩中带着酸味，大量的泡沫就像年轻人轻挑的生活，而泡沫的破灭和那一点点的苦涩又像是梦想与现实的冲突。最后品尝过生活的悲喜后，生命的香醇回甘却又让人陶醉……

### 卡布奇诺冲泡方法

1: 倒入冲泡好的意大利咖啡约五分满，然后将打过奶泡的热鲜奶倒至八分满。

2: 将钢杯上层的奶泡倒入到满即可。最后可随个人喜好，洒上少许肉桂粉或巧克力粉。

### 拿铁咖啡

拿铁咖啡是意大利浓缩咖啡与牛奶的经典混合，意大利人也很喜欢把拿铁作为早餐的饮料。意大利人早晨的厨房里，照得到阳光的炉子上通常会同时煮着咖啡和牛奶。喝拿铁的意大利人，与其说他们喜欢意大利浓缩咖啡，不如说他们喜欢牛奶，也只有咖啡能给普普通通的牛奶带来让人难以忘怀的味道。

拿铁咖啡需要一小杯意大利浓缩咖啡和一杯牛奶，拿铁咖啡中牛奶多而咖啡少。拿铁咖啡做法极其简单，就是在刚刚做好的意大利浓缩咖啡中倒入接近沸腾的牛奶。事实上，加入多少牛奶没有一定的规定，可依个人口味自由调配。

如果在热牛奶上再加上一些打成泡沫的冷牛奶，就成了一杯美式拿铁咖啡。星巴克的美式拿铁就是用这种方法制成的：底部是意大利浓缩咖啡，中间是加热到65~75℃的牛奶，最后是一层不超过半厘米的冷的牛奶泡沫。

冰拿铁咖啡利用果糖与牛奶混合增加牛奶的比重，使它与比重较轻的咖啡不会混合，成为黑白分明的两层，形成如鸡尾酒般曼妙的视觉效果，再加上冰块，给人一种高雅而浪漫的温馨感觉。

按热鲜奶、浓缩咖啡奶泡的顺序往杯中倒，是为了制造分层效果，一般来说，以浓缩咖啡为底。再倒入热鲜奶、奶泡制作比较容易，可利用汤匙辅助倒入。

拿铁咖啡可加入各种加味果露，以变化口味。如焦糖、榛果、法式香草等。添加的方式是先往杯中加15毫升加味果露，再依照上述步骤加入原料即可。

如果加入焦糖酱15毫升，就成为焦糖拿铁咖啡（caramel cafe latte）