慕醇曼特宁咖啡豆100%原装进口优质生豆烘培顶级 可代磨粉 1磅装

产品名称	慕醇曼特宁咖啡豆100%原装进口优质生豆烘培顶级 可代磨粉 1磅装
公司名称	余姚市宝特电器有限公司
价格	面议
规格参数	品名:咖啡烘焙豆 品级:精选 烘焙程度:中深度
公司地址	中国 浙江 宁波 余姚市 玉立路55号阳光国际大厦A座1009-1010室
联系电话	86 574 62856686

产品详情

【品 名】:极品100%进口优质生豆烘培 特级曼特宁咖啡豆

【产地】:进口优质特级生豆,国内烘焙

【重量】:454克

【包装】:采用专业铝膜高分子复合袋带标准单向透气阀装置（反光隔热，保持新鲜），有别于市场上普通的镀层无单向透气阀包装。

建议使用: 意式咖啡机或虹吸壶小火1分钟；美式滴漏咖啡机；手工冲泡过滤亦可风味

★★★★★颗颗精选◆滴滴香浓★★★★★

相关咖啡豆品种的介绍及口感：

蓝山咖啡(blue mountain)

是生产于牙买加蓝山海拔2500尺以上的咖啡豆，是一种微酸、柔顺、带甘、风味细腻的咖 啡；纯蓝山咖啡口感、香味较淡，但喝起来却非常香醇精致；被评为具有贵族的品味，乃咖啡中之极品。

摩卡咖啡(mocha)

目前以也门所生产的咖啡为最佳，其次为依索比亚的摩卡；摩卡咖啡带润滑中之中酸至强酸、甘性特 佳、风味独特，含有巧克力的味道；被评为具有贵妇人的气质，是极具特色的一种纯品咖啡。

哥伦比亚咖啡 (colombia)

哥伦比亚咖啡中以supremo最具特色，其咖啡柔软香醇；带微酸至中酸，其品质及香味稳定，属中度咖啡，是用以调配综合咖啡的上品。 曼特宁咖啡 (mandeling)

是生产于印尼，苏门答腊中最具代表性的咖啡；风味香、浓、苦，口味相当强，但柔顺不带酸，是印尼生产的咖啡中品质最好的一种咖啡。

碳烧咖啡(charcal fire)

是一种重度烘焙的咖啡，味道焦、苦不带酸，咖啡豆有出油的现象，极适合用于蒸气加压咖啡 。

巴西咖啡(santos)

巴西乃世界第一的咖啡生产国，所产之咖啡，香味温和、微酸、微苦，为中性咖啡之代表，是调配温和咖啡不可或缺的品种。 夏威夷咖啡(kona fancy)

属于夏威夷西部火山所栽培的咖啡，也是美国唯一生产的咖啡品种，口感较强，香味浓，带强酸，风味特殊。品质相当稳定，是前往夏威夷的观光客必购土产之一。

咖啡豆的烘焙与味道：

咖啡豆因烘焙程度的不同，会造成及香 味上微妙的变化，一般而言，烘焙程度较浅者，酸味较重，随着烘焙程度的加深酸味会渐次的消失，苦味 则愈加突显。
烘焙的深浅，必须依咖啡豆的种类，特征，制作方法，来决定最适当的烘焙程度。一般对烘焙程度的分法，最粗略的可分为浅炒，中炒，深炒等三个阶段。

咖啡豆的研磨：

由于咖啡豆是细小的纤维组织所构成， 所以在咖啡豆研磨的过程中，其纤维细胞同时被释放出来。因此想要制作一杯香醇可口的咖啡，研磨过程 是非常重要的。

在研磨的过程中，首先要注意的事项是，研磨出来的颗粒粗细应一致 ，如此才能在制作时，使每一粒咖啡粉末均匀地释放成分，达到咖啡浓度均匀的效果。至于咖啡豆研磨的粗细，只要取决于制作方法和咖啡品种本身。

咖啡豆鲜度辨别的诀窍:

闻：新鲜的咖啡豆闻之有浓香，反之则无味或气味不佳。

看：好的咖啡 豆形状完整、个头丰硕。反之则形状残缺不一。

压：新鲜的咖啡豆压之鲜脆，裂开时有香味飘出 。

色：深色带黑的咖啡豆，煮出来的咖啡具有苦味。颜色较黄的咖啡豆，煮出来的咖啡带酸味。

好的咖啡豆：形状整齐、色泽光亮。

不好的咖啡豆：形状不一，且个体残缺不完整。冲 煮后淡香，不够甘醇。

〖咖啡豆的保存方法〗

咖啡的保存是非常重要的，无论多么名贵的咖啡，如果保存不妥，也会失去香味。虽然
咖啡豆在真空包装状态下的保存期限: 真空罐约24-28个月，柔性胶膜之真空包装为12个月，但为了达到更好品质和香味的享受，买得适量，又能在有效期限内冲煮完毕，才是明智之举。

但是，若已买得咖啡豆无法在短期内饮用完时，为了不失其新鲜度，必须装在密封罐中，再放入冰箱，那么效果更佳。

最后，咖啡豆最好等要使用时才开始
研磨，不要一次研磨太多，因为成粉状的咖啡粉与空气接触的面积增加，较易氧化或变质。

本产品的品名是咖啡烘焙豆，品级是精选，烘焙程度是中深度，百克粒数是≤100，颗粒大小是15-17目，杂质是0.5（%），水分是3.0（%），产地是巴西，品牌是慕醇