

焙多芬专业的咖啡甜品西点蛋糕烘焙学校

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 焙多芬专业的咖啡甜品西点蛋糕烘焙学校 |
| 公司名称 | 常州玉韵兰指西点培训有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 焙多芬13775011023 |
| 联系电话 | 0519-88883211 13775011023 |

产品详情

制作咖啡的器具很多，跟找对象一样，一定要选择一款适合你的，不少新手询问虹吸壶的使用方法，接下来分享的一套操作教程，希望对大家有帮助。

各种咖啡器具都是让咖啡跟热水接触，把咖啡粉里的美味物质萃取出来，和大锅煮不同的是，它可以：1，控制水温，100度开水会过度萃取破坏一定风味物质；2，控制热水与咖啡接触的时间；3，滤渣，总归大家都不希望喝咖啡渣（土耳其咖啡直接喝渣）。虹吸壶良好解决了这几个问题。

虹吸壶最大的优点就是稳定的水温：虹吸壶在使用的过程中，热源持续，水温逐渐上升的环境下进行泡煮，可保持在86 ~94 之间。每年世界各地都有虹吸壶大赛，足以佐证虹吸壶的专业性和风靡度。虹吸壶是专业人士和新手都能上手的设备，更是饮用第三波精品咖啡的利器。

首先把滤布洗好系在那个金属片上，然后拿起上壶，把小圆珠链子穿过玻璃管，向下拉，直到小钩子勾住玻璃管下方，确定滤布和金属片平整地固定在上壶了。 咖啡豆准备好，磨粉中度研磨，用电动磨豆机就是刻度4上下，手摇磨豆机就是调节片离最底下一圈左右。

往下壶里倒水，粉和水的比例1:10到1:15之间，具体根据豆种和口味喜好来调整。比如准备20g咖啡粉，就倒200-300ml水。

点火，切记！加热之前一定用干毛巾擦干下壶表面水珠，做过中学化学实验的都记得~

加热工具可以选用酒精灯。

加热过程中，上壶不要插进去固定，插得太早水就升不上去。轻轻斜着搭在那里，别看它悠悠晃晃，但不会倒的。

等到下面的小圆珠上面开始起泡了，就可以把上壶竖直牢牢插入了。

水很快就开始往上涨，涨到一半时候我们可以加咖啡粉了。说句题外话，虹吸壶应该先加粉（水还没涨上来加粉），还是后加粉（水涨上来之后加粉），一直跟粽子是咸的还是甜的一样争论不断，但经过科学分析认定：两种方法出来味道基本一样。

加粉后搅拌下，开始计时，时间在一分钟左右,时间可根据口味调整。此时热水就在上壶与咖啡粉充分作用。

为了避免上壶温度过高沸腾，可以将下面火力调小，酒精灯可以通过偏移出来一些位置实现。

一分钟到了，关火。

咖啡不断下降，有时下壶温度太高咖啡不愿意下来的话，可用湿毛巾轻抚下壶协助降温。

欢迎关注泰摩，让我们一起享受轻松愉快的慢生活，繁忙的时候停下来喝一杯咖啡，会觉得人生美好了很多。