

咖啡原物料 芜湖酷迪亚 芜湖原物料

产品名称	咖啡原物料 芜湖酷迪亚 芜湖原物料
公司名称	芜湖酷迪亚餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	芜湖市弋江区芜湖商品交易博览城K区6幢3层310
联系电话	暂无

产品详情

珍珠奶茶在近些年广受大家的喜爱，很多人认为珍珠是现代发明的一种食物，其实珍珠奶茶里面的珍珠的历史也有很长的时间了。

据说是在清朝的时候就已经被大家发明，那时候的厨子会将木薯粉做成类似于汤圆的甜品，然后贡献给慈禧，作为当年的寿礼，之后就被普及，加以改进，现在就变成了大家口中所说的珍珠了。

其实在现在很多的奶茶店他们会直接买回来，粉圆也就是珍珠，其实在买回来的时候就已经是成品了，但是是需要自己熬的，熬制的过程也非常简单，一般就是将水煮开之后，再焖煮上20分钟，粉圆大概就煮好了，然后再拿出来过滤一遍冰水，因为这样的话珍珠就不会粘在一起影响顾客的使用。等到顾客来买珍珠奶茶的时候就取出适量的珍珠就可以制作了。

在保存咖啡豆的时候应注意避免以下几种情况：

1. 放在干燥的环境

如若天气湿热，奶茶店全部原物料，空气中富含的水分渗入咖啡豆，就会使得咖啡表面散发香气的油脂被洗去，甚至产生不好的气味；故咖啡豆务必保存在干燥、阴凉处，奶茶原物料，避免豆子吸收过多湿气，或是因温度过高而变质。

咖啡豆怕热（阳光、热源）、怕潮湿～其实只要把握要点，咖啡豆的寿命就不会提前跟你掰掰：存放在“阴凉”、“干燥”的地方（不照到太阳，若需要放到密封罐选用不透光材质，咖啡不拆除原包装，整包放入密封罐）

2. 大量跟氧气接触

烘好的咖啡豆水分含量少，因此不容易腐坏。但另一方面，因为咖啡是种子作物，所以含有相当高含量

的脂肪质，芜湖原物料，若和氧气接触的话，就会开始发酸腐坏。因此尽量使用能隔绝氧气的密闭式容器较好。在保存咖啡时，最重要的便是隔绝光线及外部的空气。基于这个原因，装咖啡的袋子几乎大部分都镀了铝，使袋子能阻隔空气及防止光线透入。

好的保存方式便是使用镀锡罐头来保存咖啡。但去到大部分的咖啡专卖店会发现，很多店家都是使用透明的密封瓶来保存咖啡。这是基于陈列的考量，因为店家必须要将咖啡展示出来才卖得出去。而这类咖啡店的咖啡通常很快就被卖出去了，所以因保存失当而产生不好味道的可能性可以说非常的小。

3.磨成粉状保存

不建议以咖啡粉形式保存。即使再新鲜烘焙好的咖啡豆，一旦磨成粉后，它跟空气的接触面大幅度成倍的增加，氧化的非常快，咖啡的新鲜度马上就会丧失殆尽的，也因为咖啡豆的水分含量少，容易吸空气中的水分，导致容易氧化以及腐坏。

由于咖啡豆遇上阳光，会出现化学变化，咖啡原物料，水分蒸发，开始变质。温度越高，变质的速度越快，有人建议将咖啡豆冷藏或冷冻保存。但咖啡豆本身很容易吸收外在的味道和水气，因此若不使用能阻断外部空气的密封容器，咖啡豆便会出现异味。而且从冰箱里取出时，咖啡豆会因为与周围环境的温差，周身开始凝结水气，咖啡豆吸收了水气便会变软、走味。因此，还是尽量避免冷藏或冷冻保存。

咖啡豆正确的储存条件：室内温度，密封，避免阳光照射。

咖啡原物料-芜湖酷迪亚(在线咨询)-芜湖原物料由芜湖酷迪亚餐饮管理有限公司提供。芜湖酷迪亚餐饮管理有限公司（www.whshuibai.com）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！