

咖啡原物料批发 芜湖酷迪亚 无为咖啡原物料

产品名称	咖啡原物料批发 芜湖酷迪亚 无为咖啡原物料
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

奶茶深受人们的喜爱，在闲暇时喝一杯奶茶是一件非常惬意的事情，那么好喝的是怎么制作的呢？以下是奶茶的做法步骤：

- 1、把锅中放水，加热烧开后把黑珍珠放入到锅中，煮制，在煮制的同时要用筷子不断的搅动，煮制时间应该在二十分钟到半小时之间，煮的时间越长，黑珍珠的口感越好。
- 2、煮好以后把火关掉，盖好锅中盖进行焖制，焖制的时候越长，煮出的珍珠越劲道。
- 3、把茶叶放在杯子中，然后加入开水冲泡。把奶粉和奶茶粉放在一起调匀，也用开水冲开，冲开以后要调制到没有颗粒为止。
- 4、把泡好的茶水倒入到调好的奶茶粉中，再加入白糖调匀，最后把煮好的黑珍珠放入到杯子，这时香浓可口的珍珠奶茶就做好的可以饮用了。如果是在夏天喝，也可以把做好的奶茶放入到冰箱冷藏几个小时，取出饮用清凉可口，特别诱人。

相信开奶茶店的小伙伴们通常有一个烦恼：奶茶原物料在保存时应注意哪些因素。

1、应在室温下保存

奶精、果粉、糖浆、果浆、果汁这些原料一般都可以在常温干燥阴凉的环境之下保存，保质期可以按照包装上的说明来区分，而其他一些现煮原料，如煮好的珍珠只有三个小时到半天的保质期，则需要及时清理掉变质的原料。一些开罐开封的原料，像果粉、奶精、果汁、果浆，在使用之后要将开口扎紧或是盖上盖子，以便减少与空气的接触时间，延长保质期。

2、室温保存奶茶原料的方法

奶茶原料在室温下保存，需要尽量地避免强光照射、减少跟氧气的接触面，避免高温和湿度。

3、环境选择严格

保存奶茶原料的安全隐患并不算大，不过许多方面还是需要注意的，例如要远离水、火，咖啡原物料哪家好，还要注意防鼠、防虫等工作。此外，保持干燥、阴凉的环境也是非常重要的，一般情况下，大多数原料都需要放在保鲜柜里面的，而部分袋装、灌装原料在取用之后，要随时封存，以免受潮变质。

4、不建议放冰箱保存

冰箱里的低温固然可以减缓奶茶的自然败坏，是不错的储存场所，但是，冰箱里的空气冷而干燥，无为咖啡原物料，容易蒸发奶茶原料的水分，使得香味流失；再加上冰箱里的杂味太多，所以应该用真空罐来保存奶茶原料比较适合。所以，一般情况下，建议常温（室温）保存奶茶原料，不宜放冰箱。

想要喝到好喝的咖啡，咖啡豆的选择非常重要，那么应该如何选购咖啡豆呢？可以参考以下几点因素：

1.产地

在网上，有些店家可能会使用一些不是来自原产地的咖啡豆，比如有些蓝山咖啡，可是其产地并不是牙买加，还有例如袋子上只有哥伦比亚，咖啡原物料供应商，或者巴西，而没有具体到庄园信息，通常就是大产区的咖啡豆，原产地的咖啡也有分商业级和精品级别，所以不是只有写着埃塞俄比亚就是精品豆，要能具体到产区，追溯到原产地的豆子，通常不会太差，如果你不是很挑剔的话，尝尝不同产地的味道也是可以的。

2.包装日期（烘焙日期）

留意包装日期是否是最近的，一般咖啡生豆的保质期为一至两年，烘焙之后的熟豆保鲜期在2个月内，所以要挑选新鲜烘焙的咖啡豆，购买后在保鲜期内用完，那样才能享受到咖啡最迷人的香气和丰富的口感。

新鲜烘焙的咖啡豆，因为豆体包含大量气体，呼吸作用旺盛，在萃取时，豆子中气体释放出来，我们看到的就是美妙丰满的气泡，淡然一些浅烘焙的豆子，咖啡原物料批发，气泡没有那么明显。

3.店铺和品牌

这个就不用说了，有些咖啡可能会为了降低成本，混杂其他种类的咖啡。所以要小心啊。如在较贵的咖啡豆中掺杂便宜的咖啡豆，或者是在质量好的咖啡豆中掺杂同品种但质量不好的咖啡豆，这会严重影响口感的。所以购买咖啡豆时要尽量选择有保证的店铺或品牌，国内流行的自家烘焙，豆子新鲜度会比超市买的豆子要新鲜一点，选值得信任的咖啡店。

咖啡原物料批发-芜湖酷迪亚-无为咖啡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.whshuib.com）为客户提供“吧台设备，奶茶原物料”等业务，公司拥有“酷迪亚”等品牌。专注于酒及饮料生产设备等行业，在安徽 芜湖 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：王业吾。