

咖啡售卖机厂家 中山咖啡售卖机 美咖

产品名称	咖啡售卖机厂家 中山咖啡售卖机 美咖
公司名称	广州美咖科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市番禺区番禺大道北555号天安总部中心23号楼2403
联系电话	19124376590 19124376590

产品详情

广州美咖科技有限公司位于(中国)广东省广州市番禺区番禺大道北383号海印星玥，是一家致力于新零售的科技公司，涉及产品的研发、生产、销售及运营等全部环节，也是进出口联合企业及国际饮食业零售市场管理合作运营商。美咖主营产品包括：全自动咖啡售卖机、互联网咖啡售卖机、无人咖啡售卖机、智能咖啡售卖机、扫码咖啡售卖机等。美咖自助咖啡售卖机行业领先，多项自主研发专利，拥有自主知识产权，创新设计产品，配备终端连接，控制机器非常简易，欢迎咨询合作。

美咖自助咖啡机带你了解咖啡品种

蓝山

蓝山咖啡是较受一般大众欢迎的咖啡，产于中美洲牙买加、西印度群岛，拥有香醇、苦中略带甘甜、柔润顺口的特性，而且稍微带有酸味，能让味觉感官更为灵敏，品尝出其独特的滋味，是为咖啡之极品。

曼特宁

盛产于印尼的苏门达腊，当地的特殊地质与气候培养出独有的特性，具有相当浓郁厚实的香醇风味，并且带有较为明显的苦味与碳烧味，苦、甘味更是特佳，风韵独具。

摩卡

摩卡咖啡产于伊索比亚，此品种的豆子较小而香气甚浓，拥有独特的酸味和柑橘的清香气息，更为芳香

迷人，而且甘醇中带有令人陶醉的丰润余味，独特的香气以及柔和的酸、甘味。

巴西

从盛产咖啡豆的巴西精选的极品，口感中带有较浓的酸味，配合咖啡的甘苦味，入口极为滑顺，而且又带有淡淡的青草芳香，在清香略带苦味，中山咖啡售卖机，甘滑顺口，余味能令人舒活畅快。

肯亚

是出自於品质较高的阿拉比卡种，而阿拉比卡也是台湾咖啡的种类之一，味道更为香醇浓烈而厚实，并且带有较为明显的酸味，抓住许多喜爱这种特性的咖啡迷，也是德国人的最爱。

阴干

与一般咖啡不同的是阴干在水洗后，是采用自然烘乾法，在自然的状态下烘乾6个月，之后再经过一些手续，与一般咖啡豆的处理方式不同，而阴干属於中焙程度的豆子，它所含有的咖啡i因少。

咖啡你最爱什么口味呢

卡布奇诺(Cappuccino)。传统的卡布奇诺咖啡是三分之一浓缩咖啡，三分之一蒸汽牛奶和三分之一泡沫牛奶。卡布奇诺分为干和湿两种。干卡布奇诺(Dry Cappuccino)是指奶泡较多，牛奶较少的调理法，喝起来咖啡味浓过奶香。湿卡布奇诺(Wet Cappuccino)则指奶泡较少，牛奶量较多的做法，奶香盖过浓呛的咖啡味，适合口味清淡者。

摩卡(Caffè Mocha)。一种最古老的咖啡，得名于著名的摩卡港。摩卡是由意大利浓缩咖啡、巧克力糖浆、鲜奶油和牛奶混合而成的，是意式拿铁咖啡的变种。

焦糖玛奇朵(Caramel Macchiato)。即加了焦糖的玛奇朵，是在香浓热牛奶上加入浓缩咖啡、香草，最后淋上纯正焦糖而制成的饮品，特点是在一杯饮品里可以喝到三种不同的口味。

广州美咖科技有限公司位于(中国)广东省广州市番禺区番禺大道北383号海印星玥，是一家致力于新零售的科技公司，涉及产品的研发、生产、销售及运营等全部环节，也是进出口联合企业及国际饮食业零售市场管理合作运营商。我们致力于成为国内最有科技含量的行业综合数据平台、O2O互动平台、文化传播平台；现阶段主要服务内容包括提供粉丝经济、传统咖啡行业与新媒体整合、广告行业整合、无线支付与传统自助行业整合、互联网+大数据综合服务等。欢迎了解：自助咖啡售卖机、智能咖啡售卖机、全自动咖啡售卖机、无人咖啡售卖机、互联网咖啡售卖机、扫码支付咖啡售卖机等。

美咖告诉你三种状态下喝咖啡的注意事项

1 早上喝咖啡

早上空腹情况下喝咖啡，能够预防和改善便秘情况。这是因为咖啡中所含咖啡因可以对肠道松弛信息进行有效阻隔，进而促进肠道肌肉收缩，提升蠕动功能。这样，咖啡售卖机代理，人体就容易出现便意，顺利排出宿便。但要注意的是，平时不能过于依赖喝咖啡治便秘这种方法。因为空腹状态下喝过量咖啡，容易刺激胃黏膜，导致胃部疼痛不适。

2 疲倦状态喝咖啡

很多人会发现在午睡过后的一段时间中，身体仍然比较疲倦，这时不妨喝一杯咖啡提神，同时可以带走中午用餐后依附在肠胃上的脂肪。一般而言，喝一杯咖啡能够起到4小时的提神作用。因此，晚间最好不要喝咖啡，以免影响睡眠。

3 饭前饭后30分钟喝咖啡

咖啡可促进消化，咖啡售卖机厂家，想让这项功用发挥到最好，在饭前30分钟或饭后30分钟喝，是最适当的时间。不过，咖啡售卖机价格，因为咖啡会影响人体对铁质的吸收，缺铁、有贫血症状的人要尽量避免。

美咖自助咖啡机带你了解咖啡豆

咖啡樱桃：咖啡树的果实，因为果皮颜色艳红，形状极似樱桃而得名。

圆豆：咖啡果实在成长的过程中，里面的一对种子中的某一颗发育特别好，而将另外一颗种子吃掉，使得应该是椭圆形的咖啡豆变成圆形。

象豆：体型比一般咖啡豆大，滋味通常平淡。

咖啡带(Coffee Zone)：通常指的是南、北回归线中间的地带，因为此一区域最适合种植咖啡。

广州美咖科技有限公司位于(中国)广东省广州市番禺区番禺大道北383号海印星玥，是一家致力于新零售的科技公司，涉及产品的研发、生产、销售及运营等全部环节，也是进出口联合企业及国际饮食业零售市场管理合作运营商。我们致力于成为国内最有科技含量的行业综合数据平台、O2O互动平台、文化传播平台；现阶段主要服务内容包括提供粉丝经济、传统咖啡行业与新媒体整合、广告行业整合、无线支付与传统自助行业整合、互联网+大数据综合服务等。欢迎了解：自助咖啡售卖机、智能咖啡售卖机、全自动咖啡售卖机、无人咖啡售卖机、互联网咖啡售卖机、扫码支付咖啡售卖机等。

关于咖啡器具

螺旋桨式磨豆机：磨刀形状类似螺旋桨的磨豆机。

盘式磨豆机：磨刀为平盘型式的磨豆机。

锥式磨豆机：磨刀为锥型的磨豆机。

储豆槽：磨豆机上方存放咖啡豆的空间。

盛豆槽：磨豆机下方盛接研磨完成的咖啡粉之处，营业用机种通常盛豆槽就是分量器。

分量器：一种让咖啡粉定量的工具，通常与磨豆机的盛豆槽结合。

减量板：某些摩卡壶中所附的小零件，主要是让使用者可以放少一点咖啡粉。

美咖自助咖啡机告诉你咖啡研磨的问题注意

研磨咖啡豆时的温度

研磨咖啡豆会不可避免地产生热量。典型的咖啡磨将你磨咖啡豆，而是通过刀片产生了摩擦热，产生的热磨咖啡豆会损害咖啡的味道。所以在用典型的咖啡磨时记得研磨一会就休息一会来散温。

去除细粉

可以说，一份好的咖啡豆粉的大敌是磨咖啡豆时出来的细粉和涩皮。非常小的细粉从咖啡研磨中出现的过于细小的部分，它在冲泡时融合的过于充分，味道释放的过于浓厚。会带出了咖啡的令人不快的苦味和涩味。

磨碎均匀

这将取决于咖啡磨的性能，但如果研磨咖啡后的谷物大小不均匀，提取的咖啡汁的成分也会分崩离析，咖啡的味道会模糊不清。

咖啡售卖机厂家-中山咖啡售卖机-美咖由广州美咖科技有限公司提供。广州美咖科技有限公司（www.meikakaj.com）实力雄厚，信誉可靠，在广东广州的冷冻食品加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领美咖和您携手步入辉煌，共创美好未来！