

芜湖咖啡原料 咖啡原料供应商 芜湖酷迪亚

产品名称	芜湖咖啡原料 咖啡原料供应商 芜湖酷迪亚
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

随着国内饮用咖啡的群体逐年增多，售卖的咖啡豆也越来越多样化，咖啡原料供应商，为了选择适合自己的咖啡豆，在购买咖啡豆之前我们应该先了解该如何进行咖啡豆的保存以及储藏，避免将咖啡豆买回之后因为不当的储藏方式而导致咖啡豆的香味、品质的下降喔。

任何食物都有保存期限，当然，咖啡豆也不例外，已烘培的咖啡豆大约可以保存一个月，经过真空储藏的咖啡豆作多则可以保存到约两个月，因此小编建议若您是一位天天会喝咖啡的人，可以先买入半磅；研磨后的咖啡粉在常温下能够保存一周，密封保存则是两周。

不知道大家有没有听说过咖啡豆是有公豆母豆之分的呢，有人认为，如果是因为生长在咖啡树末梢形成的公豆，那它接受的光照和热量会更加充分，且自身营养物质的供给也是独享性的，风味上较同一棵树生长的母豆自然会更出色些；还有一种说法，公豆因为形体特征，比起母豆更加容易翻滚起来，对于提高烘焙均匀度大有好处。

那是不是公豆就真的比母豆好喝呢？对于这个问题，现在还没有一个定论。实际上去杯测同一品种、同一处理方式与采摘时间、同一烘焙方式的圆豆与平豆，完全得不到圆豆比平豆更好这一结论。

在所有平豆与圆豆里，圆豆并没有因为肉质更饱满而表现的比平豆更优异，无一例外。（实际上肉质更饱满还增加了烘焙的难度）

而且事实上，我们常喝到的豆子，都是公豆和母豆混在一起的！总之众口难调，自己喜欢喝的才是最为好喝的！

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，咖啡原料供应，还有例如袋子上只有哥伦比亚，或者巴西，而没有具体到庄园信息，芜湖咖啡原料，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，咖啡原料厂家，豆子中气体释放出来，我们看到的就是美妙丰满的气泡，当然一些浅烘焙的豆子，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。

芜湖咖啡原料-咖啡原料供应商-芜湖酷迪亚(优质商家)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.whshuiba.com）实力雄厚，信誉可靠，在安徽 芜湖 的酒及饮料生产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芜湖酷迪亚和您携手步入辉煌，共创美好未来！