

# 咖啡豆销售商 意智天下 上庄咖啡

产品名称	咖啡豆销售商 意智天下 上庄咖啡
公司名称	北京意智天下国际商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	北京东城区朝阳门内北小街71号
联系电话	13911408211 13911408211

## 产品详情

蛋糕杯的波浪纹滤纸让水流不会沿杯壁直接留下，平底的缓冲让相同冲泡手法下的粉水接触时间变长，非常适合不擅长控制水流的新手使用。环型导流配合蛋糕杯的滤纸让热气的排出与整个热水与咖啡的融合萃取过程变得更合理，三孔将萃取流速控制在佳状态，更高萃取率，适合浅烘豆子，飞马E98半自动咖啡机，更丰富口感层次，加厚杯壁有利于冲泡时温恒温，呈现更美好口感层次。

那么，上庄咖啡，这些涩感到底为什么会产生？又怎样能避免呢？——这个，咖啡豆销售商，才是大家关心的重点。

很多人把咖啡的涩感归罪于咖啡师或烘焙师，认为是萃取或烘焙不当造成的，但实际上产生涩感的原因很多。让我们一一来分析！首先是生豆部分。

品种差异造成的涩感差异。罗伯斯塔豆往往比阿拉比卡豆的涩感更强烈，因为阿拉比卡豆的绿原酸含量仅为·5.5%——8%，而罗伯斯塔豆为·7%——10%，因此烘焙后的《二咖啡酰奎宁酸》的含量会更高。这也是某些国际连锁快餐式咖啡往往“又苦又涩”的原因之一——大量使用廉价的罗伯斯塔豆。

### 咖啡豆三大产地

#### 非洲

非洲豆以埃塞俄比亚为代表。水洗处理的耶加雪菲非常有花香与柑橘柠檬调性，轻盈而雅致；日晒处理的则多香气奔放，半自动咖啡机销售，或成浓郁的莓果、或成丰富的水果调。

另一代表国为肯尼亚，典型的肯尼亚不仅有莓果味，其扎实富重量的口感在非洲豆中也独树一帜。

#### 中南美洲

中南美洲通常以温和、平衡的风味著称。常以坚果、焦糖风味为主要表现。过往以巴西、哥伦比亚著称

。近年巴拿马的瑰夏（Geisha）咖啡其极具特色的强烈花蜜柑橘风味，在国际赛事上屡创佳绩获得不少关注。

咖啡豆销售商-意智天下(在线咨询)-上庄咖啡由北京意智天下国际商贸有限公司提供。北京意智天下国际商贸有限公司（[www.coffee4s.com](http://www.coffee4s.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！同时本公司（[www.bj-faema.com](http://www.bj-faema.com)）还是从事北京FAEMA咖啡机飞马FAEMA咖啡机专卖公司，飞马FAEMA咖啡机飞马FAEMA商用咖啡机专卖公司，飞马半自动咖啡机飞马E61商用咖啡机专卖公司的厂家，欢迎来电咨询。