

秦皇岛咖啡培训机构 泰润餐饮烘焙培训 咖啡甜品培训机构

产品名称	秦皇岛咖啡培训机构 泰润餐饮烘焙培训 咖啡甜品培训机构
公司名称	重庆泰润餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	重庆市渝中区大坪肖家湾创景大厦九楼1#
联系电话	18996952788

产品详情

咖啡的制作方式

咖啡的制作方式

设备用法

滴滤咖啡

德国人发明的冲煮方法。简单的说就是把咖啡磨粉后，放在一个漏斗里然后再加层滤纸，上面浇上热水（理想水温80C到85C之间），首先注入一次热水闷蒸20秒，然后再以绕圈的方式注入热水，由于地球引力作用，咖啡就从底下流出来。咖啡的量通常是7~10克粉可以做大约120ml的一杯。

研磨度：咖啡呈现砂糖状的细微颗粒感

水粉比：1:15-18.18（视个人口味、豆品、使用情况而定）

虹吸壶（Syphon）

坊间咖啡馆普及的咖啡煮法之一。

原理：在酒精灯的燃烧下，下层容器中的水温达到92 时，水流被吸到有咖啡粉末的上层容器中，通过浸泡、搅拌后，制成的咖啡再原路返回。

研磨度：比粉状略粗，接近特粒细砂糖。

虹吸式煮法带有一种化学实验室的感觉。有人说因为它能萃取出咖啡中的部分。

摩卡壶 (Moka Pot)

摩卡壶基本原理利用加压的热水快速通过咖啡粉萃取咖啡液。早的摩卡壶是意大利人Alfo Bialetti在1933年制造的，他的公司Bialetti一直以生产这种咖啡壶而闻名世界。摩卡咖啡壶在欧洲使用比较普遍。

摩卡壶分为上下两部分，水放在下半部分煮开沸腾产生蒸气压力；滚水上升，经过装有咖啡粉的过滤壶；当咖啡流至上半部时，将火关小，如果温度太高会使咖啡产生焦味。

重庆咖啡师培训

重庆咖啡培训学校介绍说当一个人真正成为咖啡师的时候，咖啡师将不再仅仅是一个职业，更多人把其当作人生的享受。这时在他们眼中，哪里咖啡培训机构好，一粒粒咖啡豆已不再只是植物的种子，而是充满了灵性独具个性，咖啡培训机构地点，表达着思想。

当你成为一名专业的咖啡师之后，还必须：

，继续保持对咖啡工作的喜爱，心情是重要的，没有好的心情就没有好的接受、理解和升华。

第二，保持关注行业基本常识和新动向，严谨遵循品质至上的原则。

第三，秦皇岛咖啡培训机构，学会与咖啡相关的各种技能和经验，行业经营和策划的技巧，产品的销售与推广。

第四，像传教士一样坚持推广咖啡文化。

真正专业而出色的咖啡师，是把自己日积月累的经验深化为坚持自己的咖啡理念认知，咖啡甜品培训机构，形成独特的个人热爱咖啡方式。接下来事情就是坚持，一直坚持甚至为了坚持而抛弃任何其它。如果你能将咖啡爱好转化成生活方式，那么位列咖啡饕饕级别。

重庆咖啡培训学校拥有的师资课程将理论与实践完整结合，重在学生综合素质水平的整体提高，在于学生知识、技能、思维、解难、人格、心理等水平的提高。学校设置多个培训课程，咖啡课程上会讲解很多关于咖啡的知识，接下来学习下咖啡不同寻常的用途介绍。学了这几招，不用担心过期的咖啡没有地方处理了。

1、去除冰箱异味

除了茶叶、柠檬、桔子皮，现磨的咖啡粉也有相同的作用。一两天以后，冰箱里不但异味全无，还会让

你闻到味道就突然想喝咖啡。

2、消脂肪团

高价的脂肪团去除霜里几乎都有一种主要成分就是。传说加速新陈代谢，减少脂肪团的堆积。要自己去除脂肪团，只要把用过的热咖啡渣混合椰子油，以画圈的方式涂在皮肤上几分钟再洗净就好了。

3、去除手上的异味

大蒜、海鲜这些烧起来很好吃但残留在手上的异味实在是有点讨人厌。就好像吃螃蟹用柠檬水洗手一样，用用过的咖啡渣擦在手上再用热水冲洗，就可以去除手上的异味。

秦皇岛咖啡培训机构-泰润餐饮烘焙培训-咖啡甜品培训机构由重庆泰润餐饮管理有限公司提供。重庆泰润餐饮管理有限公司（www.cqwishu.cn）在其它这一领域倾注了无限的热忱和热情，泰润餐饮一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：孙文学。同时本公司（www.wishuhsbh.com）还是从事韩式裱花培训中心，重庆学韩式裱花，韩式裱花培训机构的服务商，欢迎来电咨询。