

咖啡原料 咖啡原料批发市场 芜湖酷迪亚

产品名称	咖啡原料 咖啡原料批发市场 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

矿物质在咖啡豆中的含量虽较少，约占生咖啡豆乾物重的4%，但却很重要。它含有多种不同的元素，其中以钾的含量最为多，约占所有矿物质量的40%，其次为钙、镁、磷、钠及硫等。其他尚有许多含量在PPM层次的微量元素，如锌、锰、铜、铷等33种以上。咖啡豆中所含矿物质并不能用来表示咖啡或咖啡粉制品的含量，咖啡原料批发市场，後者在调制或加工过程中都有水的添加，会受到水质的影响而生成不同的变化。此外，影响生咖啡豆之矿物质含量及种类之最为重要因素的素为土壤及栽培过程中施肥的状况。

在咖啡的调制过程中，至少有90%的矿物质可从焙炒咖啡豆中被抽出，而在即溶咖啡的制程中，其抽出率更高，几乎99%的钾可被抽出，因此钾或其他矿物质含量和咖啡可溶物产率间的关系，可用来评估咖啡的抽出率。

咖啡豆之水分含量随不同加工阶段及产品，而有很大的差异，含膜的潮湿咖啡豆之水分含量约为50%，而乾燥之生咖啡豆约为10%~13%，焙炒过的咖啡豆水分含量仅约5%以下。水分在咖啡豆之存在，与其他食物及饮料一样，因含有相当量的水化胶体性大分子物质，如蛋白质及多醣类等，使水分以多种不同的物理及化学结合的方式，存在咖啡豆中。

由喷雾乾燥或冷冻乾燥法所制成之凝聚化或未凝聚化即溶咖啡粉的水分含量最少，一般都低於3%。即溶咖啡粉的吸湿性极强，也导致测试上的困难，基本上可用真空乾燥法来加以测试。ISO标准方法及英国、德国和法国的标准方法均缘於真空乾燥法。

美味的咖啡，从其煎焙后咖啡豆的形状即可知晓.当然不能有不良的咖啡豆混入，更要注意的是，正常的豆也会掺入优质的咖啡豆中而造成妨碍，冲泡出美味咖啡的煎焙豆，首先必须是豆大肥美，而且均匀，其次是大小一致且无色疵.这些是视觉判别的要点，咖啡原料，如果细心看，应不难分辨出.

发酵豆：采收前掉落土中发的咖啡豆.发酸的异味，会对咖啡的美味造成莫大的影响.

死豆：又称未熟豆，或受气候等因素的影响，咖啡原料供应商，发育不健全，煎焙后会产生煎斑，使咖啡有股青涩味.

黑豆: 发酵豆，已腐坏，发黑的咖啡豆.因为是黑色，一眼即可与正常的咖啡豆区分出来.

蛀虫豆: 受虫侵蚀的咖啡豆

残缺豆: 可能是作业时卡到，或是搬运中处理不慎，造成咖啡豆的残缺.会造成煎焙时有煎斑，且会产生苦味及涩味.

其他:

残留薄皮的豆，咖啡原料供应，发育不良的豆，干燥不完全产生酸味的豆，只有外壳的贝壳豆等等.

咖啡原料-咖啡原料批发市场-芜湖酷迪亚(推荐商家)由芜湖酷迪亚餐饮管理有限公司提供。“吧台设备，奶茶原物料”就选芜湖酷迪亚餐饮管理有限公司（www.whshuibai.com），公司位于：芜湖市弋江区芜湖商品交易博览城K区6幢3层310，多年来，芜湖酷迪亚坚持为客户提供好的服务，联系人：王业吾。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。芜湖酷迪亚期待成为您的长期合作伙伴！