

咖啡烘焙机 咖啡烘焙机生产厂家 东亿机械

产品名称	咖啡烘焙机 咖啡烘焙机生产厂家 东亿机械
公司名称	南阳东亿机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南阳市信臣路68号
联系电话	15688198688

产品详情

咖啡豆烘焙过程中常出现的一些问题

我们烘焙出的咖啡豆，常出现以下问题，如有烟熏味、生味或是感觉涩的，有时又会感觉特别苦，那如何才能避免这些情况的发生呢？

2、有生味

炒出的咖啡豆有生味是很多新手常会出现的问题，因此我们必须了解咖啡豆的烘焙原理。咖啡生豆中原本是有些水分的，而这部分水分恰恰就是解决生味的主要因素，通常脱水不足的咖啡豆是轻易出现生味的，如果没有办法在恰当的时间内把水分脱干净，咖啡烘焙机生产厂家，那这部分水分会导致咖啡豆在进入一爆的时候无法完整地进行焦糖化褐变反应，因此会有生生的味道；而脱水过多也会导致咖啡豆夹生，是因为咖啡豆主要通过这部分水分来传递热能至豆芯，如果脱水过多，会导致没有足够的热能传递到豆芯，造成豆表烘熟，而豆芯却夹生，这就是新手经常出现的状况，这时候进入一爆的声音也会显得稀稀拉拉不够密集。这也就是大家常见的为什么脱水脱了十几分钟，烘出来的咖啡豆依然会有生味。

详解咖啡豆烘焙机常见的类型

很多想购买咖啡豆烘焙机的朋友们经常问我，咖啡烘焙机的常见类型有哪些，他们有哪些优缺点，哪些更适合我？今天小编就给大家解析一下。

我们常见的咖啡豆烘焙机有三种，咖啡烘焙机，分别是：直火式、热风式和半热风半直火式。其中，后一种烘焙效果更佳，经典咖啡烘培机，受广大客户的喜爱。

1、直火式咖啡豆烘焙机

人类zui早使用的烘焙工具，都是直火式。就是用火焰直接对咖啡豆加热。这种烘焙方式有很多缺点：火烧滚筒的外部，热气却消散于空气中，未能善加利用，相当可惜；当生豆碰触滚筒内壁过

久时，咖啡烘焙机多少钱，容易被烧焦，造成苦味、焦味；烘焙时，有许多碎屑进出，留在筒内易附着在咖啡豆的表面。

什么样的人喝什么样的咖啡，所以咖啡的选择，像一场有趣的捉迷藏。每一种咖啡品种产地不同，有着各自强烈的性格，但是如果你没有耐心一一品尝，以下的规则，也许可以让你按着心情的地图索骥，找出适合自己味觉的咖啡品种。

口味：贪恋味觉刺激的人，可以尝试深炒重焙的印尼或非洲出产的咖啡豆，如曼特宁、爪哇；对黑咖啡情有独钟的人，不酸不苦、Balance良好的中南美咖啡，如巴西咖啡、牙买加蓝山，是好的选择；性喜清淡的人，则可选择含带酸性的摩卡、哥伦比亚。

性别：阳刚浓烈的曼特宁，有着酷似钢铁男子的性格；而醇味芬芳的蓝山咖啡，真叫温柔的女子思念上瘾。

个性：口味强烈的曼特宁，常给人爱恨分明的联想；量少浓烈的Espresso，强调瞬间愉悦，诉说艺术家似的狂热性格，混合数种咖啡豆调配出的综合咖啡，性格模糊，口味却也取巧讨好，初尝咖啡的人可由此入门。

咖啡烘焙机-咖啡烘焙机生产厂家-东亿机械(诚信商家)由南阳东亿机械设备有限公司提供。南阳东亿机械设备有限公司(www.dongyiguoji.com)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。东亿机械——您可信赖的朋友，公司地址：南阳市信臣路68号，联系人：魏博。