

惠家310咖啡机 来广营咖啡 意智天下

产品名称	惠家310咖啡机 来广营咖啡 意智天下
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

制作速溶咖啡的两种主要的方法:

喷雾干燥:

咖啡萃取物被喷入热空气中，迅速使咖啡液干燥，并将其转化为细小的粉末或小块。

冷冻干燥:

在当今的速溶咖啡市场，我们也看到了一批崛起的“新速溶”。采用冷冻干燥法（Freeze Dryer，来广营咖啡，简称FD）优点：干燥过程在低温和高真空环境下进行，热敏性强的芳香物质得以保留，因此其香气和口感都会比较纯正。这种干燥方式可以更好的保留咖啡的原有风味，已经成为新一波速溶咖啡浪潮的主打技术。

2.全脂鲜奶

奶泡由牛奶打成，因牛奶的脂肪与蛋白质含量及温度均会影响奶泡的形成，拉花使用全脂鲜牛奶，因其脂肪与蛋白质含量较高，优瑞全自动咖啡机，能打出更多及更细滑绵密的奶泡。此外，牛奶必须雪冻到 $0-4^{\circ}\text{C}$ ，因为冻牛奶能加长打泡时混合时间，奶与泡混合得宜，拉花才会靓。

3.意式咖啡机的蒸气棒/奶泡壶/打奶棒

三种都是打奶泡工具，手打奶泡壶及电动打奶棒较难掌握，初学宜选用单一气孔的蒸气棒，因气孔少，蒸气出得愈慢，惠家310咖啡机，较容易控制。奶泡壶则可因制作分量自行选择大小，一般可选350 cc或600 cc的钢壶。

速溶咖啡好处在于便利，想喝的时候用热水一泡就可以喝到，早在国内广泛普及的“咖啡”可以说是由雀巢带来的速溶咖啡了。和现磨咖啡的冲煮方法截然不同，全自动咖啡机，只要撕开包装将里面的粉末

倒进杯子里加入热水即可的速溶咖啡既看不到咖啡豆，也不需要特殊的器具和手法，同时味道也和现磨咖啡区别甚大。此外，速溶咖啡的保存期很长，价格也相对便宜，但近年来对于“速溶咖啡”的质疑声却不断增多，市面上常见的“三合一”速溶咖啡含有高糖分以及饱和脂肪酸，因此可能会加大、心脏病等疾病的风险，甚至有人声称：速溶咖啡过量喝会致癌。惠家310咖啡机-来广营咖啡-意智天下(查看)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)在咖啡豆、可可这一领域倾注了无限的热忱和热情，意智天下一直以客户为中心、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：赵毅。同时本公司(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。