

咖啡机维修公司 意智天下 中仓街道咖啡

产品名称	咖啡机维修公司 意智天下 中仓街道咖啡
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

七、叶形拉花

拉花步骤：

- 1.首先找一个注入点。
- 2.以画圈的方式注入牛奶和咖啡融合。将牛奶缓缓注入咖啡中，注意把握好高度，不要破坏表面的咖啡油脂。牛奶的注入点决定花格局和基本位置，我们选择的牛奶注入点正好是杯子中心点。
- 3.当杯中咖啡与牛奶已接近2/3容量时，将奶缸略往咖啡杯前移动并降低些许高度，使得注入点前移。与此同时开始将咖啡杯缓缓放正。拉花杯靠近咖啡杯的左边边缘，一边左右摇晃一边后退注入奶泡。
- 4.提高拉花杯，拉瓦萨咖啡豆，使得弧形线条出现并一层一层水波纹般向外推动成型，在已拉出的奶泡弧形中心用细细的奶泡压出一条线。
- 5.将奶缸一边左右晃动一边往杯子后点移动，一直走到咖啡杯后边缘后，中仓街道咖啡，这才停止晃动，并重新向前上收尾结束。
- 6.用和左边一同样的方式拉出右边的一片叶子。

四、正推拉花香

拉花步骤：

- 1、将牛奶奶泡打圈注入咖啡液中融合(3圈即可)；

2、找到杯子中间点，靠近杯子将流量加到，直至咖啡表面出现白球即可停止注入；3、第二次注入点要靠后一些，注入时大流量注入，“推”出白球即可停止注入；

4、重复“推”出香的花瓣

5、后一个球出现后马上变小流量一条，直线收出去。

四、正推拉花香

拉花步骤：

1、将牛奶奶泡打圈注入咖啡液中融合(3圈即可)；

2、找到杯子中间点，靠近杯子将流量加到，咖啡豆销售公司，直至咖啡表面出现白球即可停止注入；3、第二次注入点要靠后一些，注入时大流量注入，“推”出白球即可停止注入；

4、重复“推”出香的花瓣

5、后一个球出现后马上变小流量一条，直线收出去。

萃取时间越长，越容易产生过萃，萃出不必要不讨喜的木质纤维味道，造成苦涩。而绝大部分的精华，其实在早期就已经被萃取出来。

手冲咖啡越往后萃取的效率越低，能萃取出来的风味物质越少，所以其实后面积水的部分，风味淡而且并不是很好（不信的话可以自己试试接点残液尝尝）。后部分清淡的咖啡液，主要用途在于稀释调校浓度，所以弃之也不可惜，只需要在萃取出来的咖啡液里补点水，就能得到相同的浓度和口感。

咖啡机维修公司-意智天下-中仓街道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）为客户提供“咖啡豆,咖啡粉,咖啡机,咖啡设备”等业务，公司拥有“拉瓦萨,illy,优瑞,爱宝,飞马”等品牌。专注于咖啡豆、可可等行业，在北京 东城区 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：赵毅。同时本公司（www.bj-lavazza.com）还是从事北京咖啡豆公司拉瓦萨咖啡豆经销商，原装进口高端咖啡豆LAVAZZA拉瓦萨咖啡豆，进口咖啡豆批发商意大利LAVAZZA拉瓦萨意式咖啡豆的厂家，欢迎来电咨询。