

# 拉瓦萨咖啡豆销售 意智天下 四季青咖啡

产品名称	拉瓦萨咖啡豆销售 意智天下 四季青咖啡
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

### 黑咖啡瘦身法

#### 1、找准喝咖啡时间

喝咖啡可以减肥但也要找对时间，这样才能让的作用完全发挥出来。专家研究表明，当你喝完咖啡的40分钟后，身体血液中的脂肪酸浓度会提升到，四季青咖啡，这个时候是运动减肥的时期，因为脂肪酸会促进脂肪的分解，让运动瘦身变得更加有效。所以喝咖啡的时间可以放在运动前半小时，瘦身效果会大幅提升。

#### 2.黑咖啡不加糖

现在很多咖啡都是速溶包，含有大量的糖。加糖的咖啡可以让血糖升高，阻碍脂肪燃烧。

习惯了加糖咖啡的人应该怎么喝黑咖啡？

#### 1、逐渐减少糖分，没有糖的咖啡并不像看起来那么难喝的

如果你有留意到每天在咖啡中使用多少糖时，大可每周减少一点糖，飞马E98半自动咖啡机，直到你根本不使用它为止。

#### 2、使用天然替代品代替糖

#### 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，进口蓝山咖啡豆，拉花使用全脂鲜牛奶，因其脂肪与蛋白质含量较高，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

°C，拉瓦萨咖啡豆销售，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，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。

相信不少人都有过这样的经验：冲浅烘的豆子是，滤杯特别容易积水，在后注水的时候会发现水位下降的速度变得好慢，怎么滴都滴不完，冲煮建议又建议要在几分钟之内冲完。等吧，又怕过萃；不等吧，感觉又会味道不完整……搞得手冲咖啡变得压力好大好紧张。

那为什么浅烘咖啡会比较容易积水，流的比较慢？遇到手冲到后的积水时，应该怎么办？这次分享浅烘咖啡容易积水的原因，以及解决方法给大家参考。

拉瓦萨咖啡豆销售-意智天下-四季青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](http://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](http://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。