

家用咖啡豆销售 豆各庄咖啡 意智天下

产品名称	家用咖啡豆销售 豆各庄咖啡 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

磨豆机 - 不同的磨豆机，一眼看穿研磨的重要性

不同磨豆机对于咖啡粉研磨的细致度也不同，甚至会极大地影响咖啡在后阶段倒入杯中时的风味。

以下为咖啡粉研磨与味的关系：

1. 精细研磨则口感浓厚，苦味强，粗放研磨则口感清爽，苦味较弱。
 2. 咖啡粉量越多苦味越强（酸味越弱），粉量越少，则酸味越强（即苦味越弱）。
 3. 水温越高，豆各庄咖啡，则苦味越重（酸味越弱），水温越低，则酸味越强（即苦味越弱）。
 4. 萃取的咖啡液体越多，则酸味越强（即苦味越弱），萃取的咖啡液体越少，则苦味越强（即酸味越弱）。
- 1、融合至四五分满，桃心拉花如果不用压纹的话在中心位置选点注入比较好，WEGA威嘎半自动咖啡机，需要压纹的话在三分之一处选点注入，注意流量大小，一开始是垂直注入，拉花缸贴住咖啡杯。
 - 2、这时你应该在杯子里画一个“S”型，这就是玫瑰拉花的层。
 - 3、开始继续倒入奶泡（必须放低壶口且快速倒入奶泡）前推，制作玫瑰花花瓣。
 - 4、重上述的过程制作好第四层花瓣后，一边减少奶泡流量一边提高奶泡壶，家用咖啡豆销售，然后画叶子，拉花缸轻微摆动后使图案自然形成，这时不用担心图案歪了，保持摆动，收尾，提高拉花缸，小流量一条直线收尾。
 - 5、花瓣中间画出一道花茎，这样就完成玫瑰拉花了。

二、玫瑰拉花

拉花步骤：

要做出玫瑰拉花，就必须知道「何时停止、何时继续倒入奶泡」这种稍微停顿的规则。不同于Rosetta拉花需要两侧晃动奶泡壶，玫瑰拉花是透过同时控制高度和流量而产生的效果。奶泡倒入时高且慢—但是，这次不要一边放低壶口一边继续倒入奶泡，而是先完全停止倒入奶泡后，再放低你的奶泡壶壶口。当你又开始在咖啡的中心点倒入奶泡时，请确保你的壶口尽可能地靠近咖啡，并且强势且稳定地倒入奶泡。

家用咖啡豆销售-豆各庄咖啡-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）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。意智天下—您可信赖的朋友，公司地址：北京东城区朝阳门内北小街71号，联系人：赵毅。同时本公司（www.coffee-good.com）还是从事北京咖啡机租赁公司办公室咖啡机出租服务公司，专业咖啡机租赁服务商用咖啡机出租服务公司，专业咖啡机出租服务办公室咖啡机长期出租公司的厂家，欢迎来电咨询。