

家用咖啡烘焙机 咖啡烘焙机 东亿机械

产品名称	家用咖啡烘焙机 咖啡烘焙机 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

手冲咖啡比例小教程

按照比例1：15来说，一份咖啡粉的量是15克，水和咖啡粉的比例1：15， 15×15 就知道所需要的水是225克。

【重口味】1:10 ~ 1:11(咖啡豆克量比上黑咖啡毫升量)即金杯准则的1:12.5 ~ 1:13.5(豆重比生水毫升量)

【适中口味】1:12 ~ 1：13(即金杯准则的1:14.5 ~ 1:15.5)

【小清新】1:14 ~ 1:16(即金杯准则的1:16.5 ~ 1:18.5)

刻度对了，咖啡烘焙机，但是泡煮比例不对，家用咖啡烘焙机，也不易冲出美味的咖啡。在冲泡过程中需要反复的试喝，还有进行浓度检测。后得出手冲咖啡的冲泡比例，即咖啡豆量比上黑咖啡毫升量，介于1：12-1：13之间，这相当于欧美四大金杯系统，咖啡豆克量比上生水量的1：14.5-1：15.5，咖啡烘焙机价格，命中“金杯方矩”萃出率18%-22%以及浓度1.15%-1.35%的黄金区间，而不至于泡出味道纠缠在一起的浓咖啡或者水味太重的稀薄咖啡。

所以大多数的手冲咖啡爱好者的冲泡比例，是在1：15-1：16，经典咖啡烘焙机，即“金杯准则”1：16.5——1.18.5。

咖啡的伴侣

煮咖啡是离不开水的，喝咖啡也离不开糖、奶精。在欧洲国家，有的还是用巧克力之类的东西，有的或加少量的酒和牛奶等。这些配料都是咖啡的伴侣。

在煮咖啡中，水量以及水质的好坏会影响咖啡的香醇度，通常我们用水的软硬程度来形容。所谓硬度，是指水中的钠和镁的比例，将溶解在水中的钠和镁换算后，氧化钠量少的是软水，反之则为硬水。软水

的硬度未滿100，而硬水則是在100以上，亞洲的水几乎都是软水，适合泡咖啡。

所散发出来的香气与口味是由每种生豆的原有特性所决定。

后，每杯咖啡的口感不一样也与烹煮人的烹制方法息息相关。烹调方法常见的有虹吸式、滴漏式和滤布式，每一种方法所煮成的咖啡，也都各有其不同的味道。

因此，对咖啡口味挑剔的朋友，那么选一台好的咖啡烘焙机、好的咖啡豆，包括适合自己的烹煮方式，是至关重要的。更多咖啡烘焙机知识，请联系南阳东亿机械设备有限公司

家用咖啡烘焙机-咖啡烘焙机-东亿机械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）是从事“咖啡豆及杂粮烘焙机，智能咖啡烘焙机，品加工机械设备。”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：魏博。同时本公司（www.soyuwang.cn）还是从事东亿炒货机，东亿机械炒货机，河南东亿机械炒货机的厂家，欢迎来电咨询。