

进口咖啡机销售 意智天下 青龙桥街道咖啡

产品名称	进口咖啡机销售 意智天下 青龙桥街道咖啡
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

经过分级之后，产区分为AA，A，B，C与PB等级数。AA为等级，A，青龙桥街道咖啡，B，C依次递减，咖啡豆批发商，C级以下的通常都会被拿去做饲料或者肥料。另外，圆豆(Pea-Berry)的风味特殊，而且豆子本身就比较小颗，所以自成一级，即【PB】，通常价格较高。

一般使用这种分级方式的地区有肯亚，新几内亚，波多黎各，辛巴威，坦桑尼亚与乌干达等地。此外，许多巴西咖啡也采用这种分级方式，咖啡机租赁公司，只不过他们直接使用19，18，17.....而不是用AA，A，B，C等。

对烘豆师而言，“杯测”是一个不断思考“如何调整烘焙数据的过程，也是确认烘焙的设定，对咖啡师而言，则可以藉由“杯测”实验咖啡样品的调配比例，以制定萃取配方。

杯测方法：

闻干香 注水、闻湿香 破渣 捞渣品鉴 清洁卫生

杯测程序

- (一) 烘焙时间的规定：8到12分钟，不可以有焦状，进口咖啡机销售，为 Agron 烘焙色卡#55 - #65为准
- (二) 水与咖啡粉比例为1：19-1：21
- (三) 研磨粗细的规定：经20号筛网过筛或手冲粗细
- (四) 磨粉後15分内必须测乾香
- (五) 水质规定：总溶解固体量 (Total Dissolve Solids) 125~175 ppm

（六）注水水温为93

与烘焙条件以及咖啡研磨等萃取因素相比，咖啡中的水向来不受重视，当咖啡风味出现问题时，很多人会习惯先考虑咖啡器具设备等因素，但其实水对咖啡风味也有很大的影响，水是仅次于咖啡豆之外，十分重要的因素。

咖啡萃取关键的四大要点：

正确的粉水比

符合萃取时间的研磨度

萃取器具的正确用法

掌握水质才能萃取咖啡

为了完整重现咖啡风味，从星巴克这类全球企业到独立咖啡店，咖啡冲煮的原理是利用水与咖啡豆中成分的浓度差，把咖啡豆的营养物质萃取出来，只有掌握水质才能萃取出的咖啡。

进口咖啡机销售-意智天下-青龙桥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）是北京 东城区 ,咖啡豆、可可的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在意智天下领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创意智天下更加美好的未来。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。