

现烘焙咖啡豆销售 新街口街道咖啡 意智天下

产品名称	现烘焙咖啡豆销售 新街口街道咖啡 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

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，新街口街道咖啡，不可以有焦状，为 Agtron 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

咖啡分级制度介绍：

因为各国咖啡豆的处理方式不同，惠家半自动咖啡机，所以产生了各种各样的分级方式，目前并没有世界统一的分级标准，大体而言一个生产国都只用一只方法，但是要注意的是，也有个别农庄可能会自行使用其他的分级方式，比如说，咖啡豆销售商，衣索匹亚咖啡有Gr1—Gr5，也有SHB。我们常见到的有以下几种：

以咖啡豆大小来分级(Bean, Size)分级：

虽然豆子大小不是决定其品质风味的标准，但是，在许多生产地区，咖啡豆的大小的确是一个极具参考力的重要指标；在哪些地区，豆子长的大而且曲线优美，即表示咖啡生长得健壮，达到完全成熟的状态，展现美好的风味，此外相同成熟度的咖啡豆，即表示它们有一致的硬度和含水量率，容易达到均匀烘焙，而产生一致的风味，形成高品质的咖啡。此大多数的新兴农场都采用的是这种分级方法。

在土耳其，咖啡除了用来喝，还与当地的爱情感有密切的关系，咖啡是当时社交和求爱仪式中不可或缺的一部分，据说男方盛装前来提亲时，当地新娘被要求为未来的丈夫煮咖啡，已不仅仅象征着对于女性的判断，这种行为渐渐有了新的含义，现烘焙咖啡豆销售，女子可借着咖啡口味来行使决定权，一杯甜蜜的咖啡意味着她对自己的选择很满意，而一杯苦涩的咖啡则表明她对自己未来的丈夫没什么期待。

此外，在结婚婚礼上，新郎必须反过来为新娘做一杯土耳其咖啡，而且这个环节非常重要！如果咖啡做失败了，两人就得离婚。

现烘焙咖啡豆销售-新街口街道咖啡-意智天下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，力求提供更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.bj-jura.com）还是从事北京优瑞咖啡机JURA优瑞XS9全自动咖啡机，优瑞咖啡机专卖公司JURA优瑞X8全自动咖啡机，优瑞咖啡机销售公司JURA优瑞WE8全自动咖啡机的厂家，欢迎来电咨询。