

全自动咖啡机批发 意智天下 首都机场街道咖啡

产品名称	全自动咖啡机批发 意智天下 首都机场街道咖啡
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

手冲咖啡是一个复杂的过程，其中涉及不少变量，在冲煮过程中的每一个细节都令人难以招架，以下介绍几种很多人都会犯的误区。

1. 选择正确分量的滤杯去萃取对应分量的咖啡，为什么滤杯有分01，02号，意思是01号滤杯，份量1-2人；02号滤杯，份量3-4人，进口蓝山咖啡豆，尤其是别用多人份02号的蛋糕杯冲一人份的咖啡，只有薄薄一层咖啡粉你确定你是在冲咖啡而不是冲滤纸？

2. 不同的咖啡研磨度区别在哪里？一般研磨程度极粗的适合的萃取方法为冷萃，研磨程度粗的适合的萃取方法为法压，研磨程度中等偏粗的适合的萃取方法为滴滤，全自动咖啡机批发，研磨程度中等的适合的萃取方法为手冲或者锥形滤碗滴滤，首都机场街道咖啡，研磨程度细的适合的萃取方法为意式浓缩，研磨程度极细的适合的萃取方法为土耳其咖啡。

4. 可持续性环保包装流行趋势

2017年，在澳大利亚人对于咖啡所使用的一次性杯子会污染环境的担忧达到了一个爆发点；2018年英国提出了要征收拿铁税的法案，爱尔兰拟于2021年将一次性咖啡杯引入的税种，以期改变消费者习惯。一夜之间，全世界人们都十分关心咖啡消耗之后所带来的环境问题，对可重复使用的咖啡杯的需求激增。

人们对可重复使用的杯子所呈现的不仅仅只是一种兴趣，商用咖啡机维修，为了更深度的改变顾客的饮用习惯，许多咖啡馆及生产商也因此想出了一些应对政策。2019年我们也见到了许多产品被生产出来，以降低不可降解材料的使用所带来的环境污染：

经验大总结

如果你使用的咖啡粉重量是一人份（15克左右）可以参考如下的建议。

1、研磨度：跟砂糖颗粒大小一般的粗细是适用范围比较广的研磨度。可以用手指去搓揉砂糖颗粒跟咖啡粉颗粒比较。

2、冲煮时间：一般冲煮时间在1分40秒到2分钟之间。时间越长咖啡中被萃取出来的物质会越多，注入水量不变的情况下咖啡味道会越浓，但同时也会增加味道变得明显有苦涩的风险。

3、冲煮温度：根据你的咖啡豆烘焙度你会需要调整你的冲煮温度。如何调整可以参考下列数据：

浅度烘焙：摄氏90-92度

中浅烘焙：摄氏87-90度

中度烘焙：摄氏85-87度

中深烘焙：摄氏83-85度

深度烘焙：摄氏80-83度

一般来说烘焙度在咖啡豆的外包装上都会有标明的。如果你觉得一个温度下冲出来的咖啡有明显的苦涩感就可以试着降低水温，太淡而且味道单薄可以试着稍微提高水温，一次调整2度是不错的选择。

全自动咖啡机批发-意智天下(在线咨询)-首都机场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）在咖啡豆、可可这一领域倾注了诸多的热忱和热情，意智天下一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：赵毅。同时本公司（www.coffee4s.com）还是从事北京咖啡豆销售公司办公室咖啡机出租服务，专业咖啡服务公司展会咖啡机短期租赁，专业咖啡服务商展会咖啡现场服务公司的厂家，欢迎来电咨询。