

咖啡机租赁公司 和义街道咖啡 意智天下

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 咖啡机租赁公司 和义街道咖啡 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

咖啡烘焙程度：

很多人会觉得温度越高越苦，辣妈半自动咖啡机，温度越低越酸。但是有些浅焙的咖啡为什么温度越高越酸呀？

其实这跟咖啡成分的溶解率跟饱和度有关系。咖啡中某些成份会因为温度变高，溶解速度变快，既然某些成份溶解速度变快了，相对另外的成份溶解速度就会变慢。

反过来说，咖啡机租赁公司，在低温的情况下，原本在高温溶解速度快的成分就会变慢，酸性物质就会快速被溶解出来。

那.....哪些成份会在高温的情况下快速被溶解出来呢?哪些成份是会在后半段才被溶解出来呢?其实每支咖啡豆的条件都不一样，可以做，个实验看看：将一杯咖啡的萃取分成前半段跟后半段，也就是分成两杯。

颗粒大小(Screen Size)在17-18目之间，这个等级的咖啡价格比较实惠，是普遍的咖啡等级。

AB：KenyaAB颗粒大小在15-16目，是和B级的混合，因为这两个会混在一起卖，所以称为AB，咖啡机维修公司，一般咖啡收成有较多咖啡属于这个级别。

C：颗粒大小在12-14目，算是小颗粒的豆子。

TT：表示豆软，双井街道咖啡，TT是从AA、AB经过气流分选机筛选出的轻豆，硬度不合标准，通常是有缺损的豆子。

T：颗粒大小(Screen Size)在12目以下，通常只剩下碎屑、瑕疵豆，以及4.8公厘以下的小粒豆。

而瓜地马拉，哥斯达黎加与萨尔瓦多等中美洲国家，都坐落在高山起伏的山区，境内的咖啡农场都位于高度不同的山区，因此用产地的高低来划分咖啡豆的等级就很有必要了。

4、关于注入的水量（水粉比）：你准备注入的水量和你使用的咖啡粉之间的比例就是水分比，调整这个比例可以很容易的去改变你咖啡液的浓度。如果使用的磨豆机一般或者入门级别，并且刚刚开始学习手冲，使用水和粉12：1至14：1的比例（也就是15g的粉量注入180-210g的水）会比较安全，可以在保证咖啡有足够浓度的情况下不至于容易出现苦涩。咖啡机租赁公司-和义街道咖啡-意智天下(查看)由北京意智天下国际商贸有限公司提供。咖啡机租赁公司-和义街道咖啡-意智天下(查看)是北京意智天下国际商贸有限公司（www.coffee4s.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：赵毅。同时本公司（www.meinl-coffee.com）还是从事北京茱莉亚麦诺咖啡豆奥地利茱莉亚麦诺咖啡豆，小红帽茱莉亚麦诺咖啡小红帽咖啡豆专卖公司，小红帽咖啡豆销售进口茱莉亚麦诺咖啡豆的厂家，欢迎来电咨询。