

## 优质【CTC 005虹吸壶】

产品名称	优质【CTC 005虹吸壶】
公司名称	沈阳高新区净亿家水处理设备经销中心
价格	150.00/个
规格参数	品牌:CTC 型号:CTC-5 咖啡机容量:5杯以下
公司地址	沈阳市浑南新区富民南街6-05号
联系电话	86 024 31069177 13998802369

## 产品详情

品牌	CTC	型号	CTC-5
咖啡机容量	5杯以下	功能	其他
咖啡机分类	半自动咖啡机	咖啡壶原理	虹吸式
机身材料	金属	额定功率	无(W)
豆仓容量	无(g)	贮水槽容量	无(L)
品质	优	外形尺寸	180*650(mm)
重量	0.8(kg)	电源电压	其他(V)
产地	广州	颜色	白

### 虹吸壶简介:

虹吸式咖啡壶约在西元1950年出现,又称塞凤、蒸馏式咖啡壶,由上下两个球型玻璃组成,中间由套有滤布的过滤器隔开。属手工的咖啡冲煮法,此方法适用于单品咖啡,个人的冲煮功力将左右咖啡的味道,也可运用此冲煮器烹煮咖啡制作出花式特调咖啡。

### 简述制作过程

- 1、先将热水备好以节省时间。
- 2、将过滤器放进上座提炼杯的底部。
- 3、再将弹簧穿过虹吸管拉到前端勾住固定。

- 4、将咖啡粉放入上杯中，再略微敲平整。
- 5、将热水注入下座球型烧杯中，温壶后倒除热水。
- 6、再注入180cc热水于下座并将外侧水滴擦干，以咖啡精彩炉加热。
- 7、取适量的热水注入咖啡杯中，温杯、温匙后倒除热水，备用。
- 8、将放有咖啡粉的上座斜插在下座之上。
- 9、待下座的水沸腾后，将上座直直地稍向下压，轻插入下座之中。
- 10、待热水完全上升至上座后，使用木棒搅拌均匀。
- 11、待煮出香味后熄火（约一分钟），再次搅拌上座中的咖啡，以湿布轻擦下座，让咖啡通过过滤器回流下座。
- 12、取下下座后、将咖啡液倒入已温好杯的咖啡杯中。

### 虹吸壶的具体使用方法

虹吸壶的历史虹吸壶（siphon）俗称「玻璃球」或「虹吸式」，是简单又好用的咖啡冲煮方法，也是坊间咖啡之一。虹吸壶虽然有「塞风式」的别名，却与虹吸原理无关，而是利用水加热后产生水蒸气，造成热胀冷缩原理至上壶，待下壶冷却后再把上壶的水吸回来—听起来很玄吗？一点也不。跟着我们的课程做一遍，就能心领神来有许多种说法，其中较为大众所知道的，是由英国海军技师（robert napier）于1840年左右所发明。另外，关40年代，经法国跟奥地利人之手使之更趋于完善。这段期间内，法国人从土耳其居民那里学到许多关于咖啡的知识。50年内，这个奇特的机器，成为巴黎跟维也纳城的中产阶级桌上常见的装饰品之一。经过135年之后，瑞士人虽。但是一直到了1985年才由“royal coffeemaker”于安特卫普开始作专业的生产。

### 虹吸壶的工作原理

siphon的主要原理是利用理想气体方程式： $pV=nRT$ ，固定体积下，加温后使沸水之蒸汽压，将沸水经由玻璃管上升至上壶，降温后使下层呈类似真空状态来吸取上层已煮好的咖啡，以中间之滤器过滤渣仔。可以边眺望粹取过程享受咖啡的魅力。单品咖啡及杯数少适宜用此法。

### 虹吸壶的注意事项

- 1.下瓶要擦干，不能有水滴。
- 2.拨开上座时要朝右斜回正往上拔，切勿打破。
- 3.中间过滤网下面的弹簧要拉紧，挂钩要钩住，且拨到正中央。
- 4.注意水质：纯水、净水、磁化水、蒸馏水、勿用矿泉水。
- 5.温度在80~90摄氏度之间。
- 6.冲煮时间：全部50~60秒。
- 7.咖啡豆要新鲜，勿受潮或放置太久。
- 8.咖啡最好以现磨现煮者为佳。
- 9.煮咖啡时注意风向，勿直吹火源。
- 10.注意火源大小：强火、大火、中火、小火、微火。
- 11.煮过的咖啡粉先拍打松散，倒掉后再用清水冲洗上瓶。
- 12.磨豆段数约在2.5~3.5段之间，基本原则是：酸性豆粗磨，苦味豆细磨，新机段高，旧机段低。
- 13.咖啡杯要预先温好。
- 14.过滤网要泡在清水中备用或放进冰箱冷藏可延长滤布使用期限。
- 15.拨上座时，重点在左手要抓紧下座的把手。
- 16.下座内的水最好用热开水，可节省煮沸的时间。
- 17.拨动方法要正确，勿用搅拌法。
- 18.下座的剩余清水最好要倒掉，咖啡快下降完成时，剩余的泡沫也隔开。
- 19.木棒拨动时，只要插入2/3处，勿刮。
- 20.木棒于煮沸中途勿沾其他水分再拿回去拨动。
- 21.咖啡粉及水量要正确。
- 22.煮好时可用手盖住上座，用鼻闻，或

24.用湿布擦拭下座，须先擦底部，再擦左右两旁，擦拭频率和区域要均匀。25.咖啡豆配方要正确。(一般由购买的咖啡等水煮滚，才可插入上座。(编者注解:这点编辑有不同观点,当然每一个人的方法有千差万别.编者本人制作的方水泡或者斜插的上座下垂的链条是否在下座水中是否有连续快速的小水泡升起.)

虹吸式咖啡壶在大多数人的印象里总带有一丝神秘的色彩，在台湾的咖啡发展历史中，虹吸式咖啡壶扮演着举来所谓的研磨式咖啡（意大利式浓缩咖啡）大行其道，相较之下这种虹吸式咖啡壶需要较高的技术性，以及较秒必争的商业社会里有逐渐式微的趋势，但是虹吸式咖啡壶所能煮出咖啡的那份香醇是一般以机器冲泡的研磨一般人经常对它是一知半解，甚至带有错误的印象，通常有两种极端的看法，一种是有人对它戒慎惶恐，另一种用虹吸式咖啡壶不过是把水煮开、咖啡粉搅一搅就好了；除此之外有人认为虹吸式咖啡壶看起来很危险的样子作每一种咖啡的煮法都有隐藏的危险性。用虹吸式咖啡壶来煮咖啡，要注意几点：水量、水质、火候、咖啡粉时间，以下一一地说明。

### 虹吸壶的冲煮技巧

相信很多人有喝过这种塞风壶,精品的咖啡店常会看到一组像是化学实验般的神奇器皿.吧台师傅像是调制魔法的变化,香气的浓淡,细心的搅拌,最后将好味道一次萃出,还有一座象征专业的小山丘.塞风壶就是如此的吸引人,你买一组回家,仅记着店员教你左三圈右三圈的步骤,却老是煮成酸涩的一杯苦水呢?

在此将分享塞风壶必胜秘诀!只有一步一步看完,相信你也能煮出专业水准的好咖啡! 1. 首先所有东西准备好后,将道的洗涤剂,清水就可以了,水可以预先温热不要烧开,滤片和上壶勾好,调整到正中央.下壶的水量放到刚好的位置份的壶,最少都要煮二人份,才能将咖啡的精华完全释放喔! 2. 量好水量(按照壶上的标记),下壶一定要擦干,不然会斯灯,先让下座均匀受热一下,然后火焰对准下壶中央,轻放入上壶预热,不要插下去(保证你的操作平台尽量水平),来哟!如果你的磨豆机是手摇的,那么这时你可以一边观察下座的位,一边研磨你的咖啡粉,如果是电动的哪么最现磨即可。二人份配30克咖啡豆,三人份45克,研磨成中研磨,类似粗胡椒粒。(特别说明,这个分量为标准的分量味对分量和粗细进行增减) 3. 等水冒大泡泡时插入上壶,此时水虽然在下面滚,但实际温度约90度而以,不会高温察从滤布冒出的小细泡,正确是一阵一阵有规律且均匀的冒出,如有大泡泡从旁边冲出,用搅拌棒调整。4.

上壶下面的玻璃管中的水泡应该是上不上下不下的,用酒精灯的可以调整位置,移到旁边一点即可将热源变小。5. 而轻柔用w型搅拌,让咖啡粉完全浸泡到水,三十秒后再搅拌一次,约一分钟后准备熄火.左三右三圈也是同样道理,方式判断何时该熄火,一是用闻的,上壶的香味会不断变化,到你喜欢的香味时立刻熄火,二是看上壶浮着的粉层,只,代表咖啡差不多完全萃取了,不要煮过头让咖啡变成苦水啰。7. 熄火后准备一条湿毛巾包住下壶可以将咖啡快速明,熄火时在上壶快速顺时针搅拌,等下来是就会出现专业的小山丘啰 8. 如果倒多杯咖啡时,先每一杯倒一点,再依道才平均看完以上是不是有点麻烦呢,其实多练二次就会顺手又专业了,保证在朋友面前是大大的有面子呢!清洗出来,可以放在烟灰缸或冰箱,十分实用,千万不要拿回去再煮一次喔.有些书上会教你先放咖啡粉到上壶再等水上,一是看不到细泡的均匀,如果有大泡泡那一块的咖啡就会萃取过度,其它则没熟,你绝对喝的出来的.二是放上去预热受热挥发了,有点可惜.给自己喝就要喝最好的.