

# 埃塞俄比亚西达摩水洗G1咖啡豆推荐

生成日期: 2025-10-29

认识咖啡器具咖啡器具，指研磨、萃取和品尝咖啡的器具。主要包括意式半自动咖啡器皿、手冲过滤式器具和其他器具。意式咖啡主要器具意式咖啡机原理是采用高压蒸汽和水的混合物快速穿过咖啡层，瞬间萃取出咖啡，这样出来的咖啡温度很高，等杂质的含量很低，并且口感浓郁。意式咖啡机分为全自动与半自动，我们先来看看半自动咖啡机及其辅助工具：半自动咖啡机，是意大利传统的咖啡机。这种机器依照人工操作磨粉、压粉、装粉、冲泡、人工残渣。这类机器有小型单家用机，也有双、三大型商用机等，较新型的机器还装有电子水量控制，可以精确自动控制制作咖啡的水量，意式浓缩咖啡就是由此机器制作。意式半自动咖啡机（单头）意式磨豆机，是专为意式咖啡机配套使用的磨豆机，其刀盘大多为锥刀，为了能在意式咖啡萃取的20~30秒的极短时间内冲出足够浓度的咖啡，意式磨豆机需要将咖啡磨到面粉粗细，所以对于意式磨豆机的刀盘要求会比滴滤式咖啡的刀盘要高。配合意式咖啡机使用的磨豆机粉锤，也就是说主要目的是为了将手柄内的咖啡粉压平，夯实，形成一个平实的水平面，更好的让热水通过咖啡粉进行萃取，也为了让咖啡粉能承受住咖啡机萃取时产生的巨大压力。苏州哪家是自家烘焙的咖啡店？选择堂吉咖啡店。埃塞俄比亚西达摩水洗G1咖啡豆推荐

一般摩卡壶是铝合金制的，用明火或电热炉具加热萃取，但是现在为了能方便在电磁炉上加热，所以也出现了很多不锈钢材质的摩卡壶。但是摩卡壶非常难把控萃取程度，压力、温度容易不稳定。其萃取的诀窍就是粉的粗细和粉的压制程度。摩卡壶虹吸壶，加热过滤式萃取器皿，虹吸壶的使用方法相对比较复杂，萃取过程如同科学实验，观赏性很强。虹吸壶的材质都是耐热玻璃，利用加热装置（酒精灯、瓦斯炉、卤素灯）来加热。虹吸壶在使用时需要格外小心，需避免壶身外有水滴，或碰倒。其制作要点是适当的研磨度、煮制时间、搅拌次数以及搅拌力度，特别要注意保持滤布的清洁和不混用。虹吸壶爱乐压，过滤式萃取器皿，一般是由PET不含BPA PP以及热可塑性弹性体三种材质组合制成，更耐用也更便于携带。爱乐压人们把电子技术应用到咖啡机上，实现了预热、清洗、磨粉、压粉、冲泡、泻粉等制作全由一部机器完成，全自动咖啡机能实现咖啡萃取全过程的自动控制。的全自动咖啡机按照科学的数据和程序来制做咖啡，而且都设有完善的保护系统，使用起来既方便，只需轻轻一按就可得到咖啡。埃塞俄比亚西达摩水洗G1咖啡豆推荐哥伦比亚咖啡 哥伦比亚品种比较稳定，是老牌的咖啡品种，酸质优异、回甘出众。

对于滤纸质量的主要衡量因素就是纸味的轻重、透水性是否良好、是否和滤杯贴合等因素。滤纸底壶，也称为分享壶，一般使用的材质是耐热玻璃，常见是上窄下宽的梯形，如今也出现了很多不同造型的分享壶。分享壶手冲壶的组成部分都有壶身和壶嘴，为了增加水的压力和注水的稳定性，手冲壶的设计都将重量集中在下部，采用底宽上窄的形状，壶身呈梯形和圆筒形。为控制水流，壶颈有天鹅颈型和细管型，壶口有唇形和直线型的区别，对于手冲爱好者而言，梯形壶身、天鹅颈型壶颈和唇形壶口更容易控制水流。手冲壶造型差异很大，不同的造型都有自己不同的特点，我们可以按照自己的技术特点和风味喜好来选择手冲壶。手冲壶其他器具法压壶，全程法式压渗壶，属于浸泡过滤式萃取，一般壶体用的都是玻璃材质，金属过滤网；在萃取咖啡时，我们会调节适当的咖啡研磨度来配合萃取，但是需要注意咖啡粉的粗细很容易影响萃取率，咖啡细粉的问题也不容忽视，所以我们还是尽量选择网眼较小的过滤网；其大的特点是萃取简单，便于携带。其萃取要点是适合的研磨度、水温及浸泡时间。法压壶摩卡壶，加热加压过滤式萃取器皿，可以萃取相对比较浓郁的咖啡，可千万不要以为它是制作摩卡咖啡的壶。

萃取器具：冷萃玻璃壶咖啡量勺凉水壶萃取参数：咖啡粉一人份10克深烘咖啡粉研磨刻度极细水一人份

约100毫升萃取时间4~6小时比较好萃取量为3人份操作流程：1) 准备好冷萃壶和各种用具，研磨需要人头份数的咖啡粉。把咖啡粉倒入粉槽内2) 在玻璃壶上座容器内注入人头份数的凉水。3) 打开上座盛水容器的开关，条件开关，保持每秒一滴的流速。4) 经过4~6个小时后，冷萃咖啡完成。冷萃出来的咖啡可以加冰块做冷饮，也可以加入做热饮，但是加入温度尽量不要超过75度。在夏季冷萃壶也可以用来制作冰滴咖啡，在冷萃壶的上座上放置冰块，冰块慢速融化后冰水流入咖啡粉槽中萃取出冰咖啡，冰滴萃取时间长达8~24小时。苏州哪家手冲咖啡店比较好？选择堂吉咖啡店。

世界各产区的咖啡豆的味道特点古巴咖啡豆适合于中度烘焙，酸味较少，香味足，一旦深烘味道趋于平淡。适合浅烘和中烘。巴西咖啡豆适合于中度或者中深烘，味道酸味和苦味均衡。牙买加蓝山海拔800~1500米，适合中烘香味出众，均衡度好，甘甜味、苦味适中，口感醇和。也门咖啡浅烘时酸味柔和、清香宜人，中深烘焙时厚度好，香气迸发、余香持久。哥斯达黎加咖啡 适合于中度烘焙以上的烘焙度，不适合浅度烘焙，酸质较强，中深烘才能凸显其柔和的特性。上海哪家卖云南高山咖啡豆比较好？选择堂吉咖啡店。埃塞俄比亚西达摩水洗G1咖啡豆推荐

上海哪家卖拼配咖啡豆比较好？选择堂吉咖啡店。埃塞俄比亚西达摩水洗G1咖啡豆推荐

咖啡与健康自从教僧侣们开始饮用咖啡的时始，咖啡就已经作为一种药物在使用了，其对人的身心健康不言而喻，其正面的作用肯定大于负面的作用。1652年之后，随着咖啡在欧洲的普及，文献资料也有所记载咖啡的功效。例如，强化身体功能、清洁身体、去炎症，令人精神气爽，去邪气毒气，医头疼，促进胃液分泌助消化，清肺却痰。此外，也有文献记载，咖啡在预防和水肿、痛风和坏血病方便效果明显。在土耳其的巷间也流传这样的说法：喝了咖啡人体皮肤洁白，远离结石、浮肿和坏血病。以上止于传说、无法辨别真伪。埃塞俄比亚西达摩水洗G1咖啡豆推荐

金坛区华城堂吉咖啡加工厂发展规模团队不断壮大，现有一支专业技术团队，各种专业设备齐全。堂吉是金坛区华城堂吉咖啡加工厂的主营品牌，是专业的堂吉咖啡 **Daintycupcoffee** 起源与培植：堂吉咖啡创办于2000年，主营咖啡系列饮品和世界产地的咖啡豆零售。真正的咖啡，本身是一种心情，一种品味。从咖啡生豆原料的选择、烘焙加工独具一格。公司，拥有自己\*\*的技术体系。公司以用心服务为重点价值，希望通过我们的专业水平和不懈努力，将堂吉咖啡 **Daintycupcoffee** 起源与培植：堂吉咖啡创办于2000年，主营咖啡系列饮品和世界产地的咖啡豆零售。真正的咖啡，本身是一种心情，一种品味。从咖啡生豆原料的选择、烘焙加工独具一格。等业务进行到底。金坛区华城堂吉咖啡加工厂主营业务涵盖云南小粒咖啡，自家烘焙咖啡店，精品咖啡豆，咖啡店商业合作，坚持“质量保证、良好服务、顾客满意”的质量方针，赢得广大客户的支持和信赖。