

饮食

意式浓缩咖啡

Carlo Molinari

“Espresso”,从文字上意味着“此刻做”,是意大利语,不但从语法上由形容词演变成名词,而且对于不同语言、宗教和肤色的人来说,已成为国际公认的一刹那享受快乐,放松和充满活力的同义词。

但什么是意式浓缩咖啡?

Espresso 是快速且单独为您准备的咖啡。只需稍等片刻,你就能立刻品尝到它的新鲜、香浓。

这种制作咖啡的方式是改进其它较慢的做法而产生的。藉由制作时间的缩短,防止现磨咖啡在长时间预备和等候过程中原有香味的流失。

这种特别饮料也是化学工程和物理学相结合的奇迹。

意式浓缩咖啡看似一系列相当简单的操作结果,事实上是通过特殊技术使热水高压滤过咖啡粉,产生的一种独特饮料。

一方面,咖啡机器必须具备充足稳定的性能,尤其在水的温度和压力条件上。

另一方面,咖啡豆必须被均匀研磨后平均地压到正确位置。

如果规定操作未被巧妙运用,得到的仅是一种黑色饮料,不能称其为意式浓缩咖啡。

幸亏现今市场上的全自动机器,都能完成所有这些操作,包括即时研磨正确的咖啡数量,并在适当压力下将之定位和压制于过滤器内,同时控制水温,制作时间并自动出渣。

这些机器,由于它们的费用和其多功能是成比例的,所以尤其适用于商业性部门,那里不但要求真正的高标准,而且也是要求快速制作大量咖啡所必需的。

同时,在其他场所,例如在家庭或办公室,无大量需求但又要享受高品质的,那么意式浓缩咖啡饼当然是理想之选。

创新的饼设计,通过其简单的多步操作程序来制作一杯意式浓缩咖啡,具有简易性和实用性的优势。

一方面,精湛的机器,简单的操作,控制了压力和水温。

另一方面,每片咖啡饼,是通过细致研磨,适当的压在相应的过滤纸内。

鉴于这点,操作人员唯一关心的就是要获得“lungo”(多而淡的咖啡)或“ristretto”(少而浓的咖啡)

借助这些操作,任何人都能够制作一杯完美的,真正意义上的意式浓缩咖啡。

另外则是咖啡质量的问题,我们 CAFFE' MOLINARI 公司对您有质量上的保证,不至于因使用劣质咖啡而使您之前所做的前功尽弃。

魔力咖啡饼是将确切数量的咖啡压在两张不易影响口味的薄过滤纸内。整片饼是由铝制小袋,真空密封,至少保证了 24 个月的新鲜。



Espresso 咖啡机

卫生:当您使用饼时,可避免在工作台、咖啡机器、研磨器等上面留下残渣。因此,这对于在一个无厨房的地方是尤其重要的(例如办公室、商店等),同样能提供给客人一杯真正高品质的意式浓缩咖啡,并可维持您的声望和好印象。

简单:完美咖啡顷刻完成。两分钟的培训时间足以让每个人都能制作一杯完美的意式浓缩咖啡。

品质:对于一杯真正的意式浓缩咖啡,咖啡豆必须是现磨的,否则发生氧化将影响咖啡品质。咖啡饼保持了和现磨咖啡的同样品质,事实上,真空包装于铝纸小袋的咖啡饼,让您每次打开时都会闻到新鲜香味。

实用:无咖啡饼,您只能使用咖啡豆和咖啡研磨器,或是购买咖啡粉。但是研磨咖啡需要大量附加操作,咖啡粉又会很快走味需要尽快饮用。

快速:几秒钟之内就可享用您的意式浓缩咖啡。

稳定:咖啡饼始终保证质量不变。