

ĐỒ UỐNG KẾT HỢP BIA VÀ CAFE

Một món đồ uống nửa cafe nửa bia sẽ nhanh chóng xuất hiện trong menu của bạn. Hãng Nestec, thuộc đế chế Nestle ở Thụy Sĩ, vừa sáng chế ra một loại đồ uống cafe lên men, sủi bọt như bia nhưng lại có vị cafe đặc trưng. Loại đồ uống được làm theo cách tương tự như bia, nhưng nhiệt độ được kiểm soát

Một món đồ uống nửa cafe nửa bia sẽ nhanh chóng xuất hiện trong menu của bạn. Hãng Nestec, thuộc đế chế Nestle ở Thụy Sĩ, vừa sáng chế ra một loại đồ uống cafe lên men, sủi bọt như bia nhưng lại có vị cafe đặc trưng. Loại đồ uống được làm theo cách tương tự như bia, nhưng nhiệt độ được kiểm soát để ngăn việc tạo ra cồn êtylic. Vì vậy món đồ uống mới có thể hoàn toàn phù hợp với những người lái xe đường dài. Nestle cho biết rất khó để bảo tồn hương vị cafe đặc trưng trong quá trình sản xuất. Các hạt cafe được rang như thường và hoá chất chứa hương liệu tự nhiên sẽ được tách ra bằng bình ngưng đông lạnh rồi sau đó chuyển thành dầu cafe. Số còn lại được xay thành bột, trộn với men và đường mía, và để lên men trong vòng 4 tiếng ở nhiệt độ dưới 22 độ C. Tại nhiệt độ đó, men vẫn có thể chuyển hoá nhưng không tạo ra cồn. Lúc này, dầu hương liệu mới được trộn lẫn với chất lỏng và nitơ được bơm vào để tạo bọt. Thêm một chút đường cũng giúp giữ lại hương liệu cho đến khi đồ uống được đổ ra, Nestle tiết lộ. M.T. (theo Newscientist)