

PHA CAFE ESPRESSO NGON VỚI MÁY PHA CÀ PHÊ

Mặc dù chỉ là một cách pha cà phê, nhưng khi phân loại, Espresso vẫn đứng thành một phần riêng biệt vì tính chất đặc trưng, sự phức tạp trong pha chế và vì cả sự phổ biến của nó nữa. Phương pháp này đòi hỏi phải có các qu

Mặc dù chỉ là một cách pha cà phê, nhưng khi phân loại, Espresso vẫn đứng thành một phần riêng biệt vì tính chất đặc trưng, sự phức tạp trong pha chế và vì cả sự phổ biến của nó nữa. Phương pháp này đòi hỏi phải có các quá trình rang, xay, trộn và pha riêng biệt. Ngày nay, Espresso đã trở nên phổ biến tới mức, nếu bạn chưa từng uống Espresso cũng tương đương với việc bạn chưa bước chân vào Thế Giới Uống Cà Phê! Vậy bạn hãy hé mở cánh cửa để khám phá nghệ thuật của vị ngọt và đắng.

Cái tên Espresso bắt nguồn từ nước Ý. Trong tiếng Ý, Espresso được gọi là "express", nghĩa là cà phê có thể được phục vụ cho khách hàng ngay lập tức. Cách pha cà phê Espresso được quy định bởi bốn chữ M's : "...Macinazione nghĩa là cách xay cà phê, Miscela là cà phê trộn, Macchina là máy pha cà phê, và Mano là bàn tay khéo léo của người thợ pha cà phê...". Cà phê Espresso sẽ trở nên hoàn hảo nhất nếu bốn chữ "M" trên được thực hiện đúng.

1.Trộn Espresso: Mục đích của việc trộn cà phê Espresso là để tạo ra một loại cà phê có mùi vị đặc biệt mà không loại cà phê riêng lẻ nào có được. Những loại cà phê thường được dùng là cà phê từ Braxin, Mexico, Panama và Peru. Mỗi loại cà phê khác nhau lại cho mùi vị, độ chua, độ đậm đặc và dư vị khác nhau.

2.Rang Espresso: Hương thơm và vị ngọt là hai yếu tố quan trọng của một tách Espresso ngon. Vì vậy, mục đích của việc rang cà phê Espresso là để giữ lại hương thơm và vị ngọt, cũng như giảm tối đa vị chua và đắng. Việc này có thể được thực hiện bằng cách chọn đúng thời điểm kết thúc, thường là ở thời kì hạt nổ lần thứ nhất.

3.Xay Espresso: Người ta thường dùng máy xay kiểu Burr để xay cà phê Espresso. Vì khi tiếp xúc với không khí, những hợp chất chứa hương vị của cà phê rất dễ bị mất đi, quá trình xay phải diễn ra càng nhanh càng tốt. Thời gian xay hợp lí là từ 23-28 giây. Thêm nữa, dụng cụ cũng phải được thay hàng ngày để tránh việc cà phê hút ẩm và mất nhiều thời gian xay hơn.

4.Pha Espresso: Pha Espresso được đánh giá là một "nghệ thuật", và người pha cà phê Espresso có thể lấy đây làm một cơ hội để thể hiện đầy đủ tài nghệ pha cà phê của mình. Một tách Espresso hoàn hảo phải có vị ngọt đặc biệt và hương thơm hấp dẫn của cà phê mới xay. Vị của Espresso vừa đậm đà, lại vừa thanh thoát. Thêm vào đó, ít phút sau khi uống, vị thơm của cà phê vẫn lưu lại trong vòm họng.

Máy pha cà phê Delonghi PUMP ESPRESSO EC820.B

Espresso là phương pháp pha cà phê chuẩn mực của cà phê Italy. Độc đáo và thông minh. Máy pha cà phê espresso là tác phẩm nghệ thuật thực sự do người Italy sáng tạo ra. Cà phê được pha ở áp suất rất cao. Một cái bơm, bơm nước qua một ống xoắn bằng đồng. Nước được đun nóng nhanh trong hệ thống ống đồng đó lên đến nhiệt độ gần 100°C (không dưới 90°C). Áp lực đẩy nước qua bột cà phê được nén chặt trong một cái lọc. Nước chảy nhanh qua bột cà phê, qua một cái lọc kim loại thẳng vào cốc chỉ trong vài chục giây. Kết quả là một ly cà phê nóng, đặc và đậm đầy hương thơm, tuy thế mà vẫn không đắng mà êm và xốp nhẹ như kem.

Máy pha cafe Saeco Poemia Focus HD8323

Đến ngày hôm nay phương pháp pha cà phê này được coi là ưu việt nhất bởi vì những lý do sau: Pha ly nào xay bột cà phê cho ly đó, cà phê giữ được hương thơm hơn, mà người uống có thể yêu cầu điều chỉnh để bột cà phê xay thô, xay vừa hay xay mịn, tùy ý thích. Nước nóng già nên hương thơm của cà phê được chiết xuất ra ở hiệu suất tối đa và không bị bay đi mất. Nước nóng được xục qua nhanh, bột cà phê không bị cháy nên không đắng và lượng cafeine tan vào nước cũng không quá nhiều như khi lọc cà phê trong nước trong thời gian dài hơn. Bộ lọc tinh có thể sử dụng được, nhờ áp lực cao của nước, vì thế trong cà phê không có vẩn đục như khi chỉ nhờ trọng lực để đẩy nước chạy qua cà phê.

Giờ đây, với máy pha cà phê, mỗi ly cà phê espresso vào buổi sáng đối với bạn thật đơn giản.

Bạn có thể tham khảo địa chỉ mua máy pha cà phê tại đây:

Công ty cổ phần mạng trực tuyến META

HÀ NỘI

Địa chỉ: B49, phố Duy Tân, phường Dịch Vọng Hậu, Cầu Giấy, Hà Nội.

Điện thoại: (04) 3.7855633

Website: <http://www.meta.vn>

TP HỒ CHÍ MINH

Địa chỉ: 163 - Đào Duy Anh - Phường 9 - Quận Phú Nhuận - TP Hồ Chí Minh

Điện thoại: 08.3842.3565/08.3842.3545- Fax:08.3845.7489

Máy pha cà phê Delonghi

Steam Espresso EC9

HSX: Delonghi

Giá: Tham khảo META.vn

Máy pha cà phê Delonghi

Pump Espresso EC-750

HSX: Delonghi

Giá: Tham khảo META.vn

Máy pha cafe Saeco

Via Veneto Combi

Hsx: Saeco

Giá: Tham khảo tại META.vn

