用氮气提升冷酿品质



如果您在过去几年经常光顾咖啡店，您可能知道冷萃咖啡正在成为一种热门商品。

有些人可能会将冷冲泡咖啡与冰咖啡混淆，但两者的制备方法完全不同，鉴赏家会很快指出质量上的巨大差异。冰咖啡传统上是用冰块冷却的热咖啡。相比之下，冷萃咖啡来源于在室温下长时间浸泡在水中（或已冷却）的咖啡渣。

那么冷煮咖啡和热煮咖啡有什么大惊小怪的呢？在沸水中，咖啡渣中的油类容易氧化，酸会分解，这会导致苦味和微妙的风味消失。但是在室温/冷水中，这些过程会显着减慢，使冷酿的味道更顺滑、更深、更丰富、更甜。

传统的冷泡咖啡很好，但顾客开始注意到这种咖啡只需注入氮气气泡就能变得多么奢华。

硝基咖啡

© 2016-2024 xitegas.com Inc. All rights reserved Suzhou XITE Gas

精酿啤酒的粉丝可能对“硝基”水龙头很熟悉。二氧化碳创造了传统的啤酒头，但硝基啤酒注入了氮气（或氮气-CO2 组合），以产生更奶油的泡沫，举世闻名（和精确倾倒的）吉尼斯黑啤酒为例。（Guinness 率先采用了氮气注入法。）

技术创新使类似的方法能够促进冷酿咖啡的发酵。用微小的氮气气泡启动冷酿，让它静置一两天，然后将其倒入限流板以刺激气体，将酒提升到一个全新的水平，并赋予其光滑、黄油、甘美的口感。一些习惯于在杯子中添加奶油和糖的咖啡饮用者发现，这些成分在储氮冷萃咖啡中是不必要的。

与啤酒一样，可以使用纯氮或不同比例的氮和二氧化碳混合物，具体取决于所需的风味特征。

随着美食家爱上硝基咖啡的天鹅绒般的魅力，越来越多的咖啡店（以及业余冷酿爱好者）正在将硝基功能整合到他们的运营中。

© 2016-2024 xitegas.com Inc. All rights reserved Suzhou XITE Gas

© 2016-2024 xitegas.com Inc. All rights reserved Suzhou XITE Gas