

咖啡比賽冠軍都用的咖啡豆保存小技巧

消保委親測 | 咖啡文化第三季

24-11-2021 上海市消保委

買了一大包咖啡豆，一次性喝不完怎麼辦？拿個夾子夾一下是不能夠做到保鮮的哦！

那麼如何保鮮呢？WCE 世界咖啡沖煮賽、烘焙賽國際感官評委顧沁如教大家幾招吧！

咖啡豆保存 3 步驟

根據自己喝咖啡的濃淡喜好確定分量。比如一次喝 10 克，那麼一袋 200 克就能分成 20 份。在家裡可以用保鮮袋或者小罐頭分批獨立包裝，一定要繫緊袋口或者擰緊瓶口。



將這些保鮮袋放入冰箱

切記是冷凍，-20°C 度以下，而不是冷藏。一般情況下，放個 2、3 個月是沒有問題的。

直接研磨沖煮

需要喝的時候，從冰箱拿出來直接研磨和沖煮，一刻也不要耽擱。

真的不需要解凍嗎？

顧老師解釋道：因為咖啡屬於木質機構，而空氣中是含有水分的。咖啡豆在解凍的過程中，同時也是吸水過程，就會影響咖啡豆的味道。不解凍的咖啡豆比原來的更加硬和脆，可以使研磨得更加均勻。這也是咖啡比賽選手經常使用的小技巧哦！

您學會了嗎？趕緊去製作一杯美味的咖啡吧~