

感受第一食品的咖啡时尚

心情好还是心情不好的时候想喝杯咖啡呢? 每个人的答案都不一样, 因为咖啡是心情好的时候喝的饮料, 所以唯有在情绪不错时, 想看看蓝蓝的天, 晒晒温柔的阳光时才能品尝出咖啡的香醇美味……

每每走进第一食品, 总能闻到一股香浓的令人迷恋的咖啡醇香。

咖啡, 可以陪伴我们度过许多惬意的时光。

清晨起床后喝一杯醒脑, 白天工作时轻啜一口提神, 更有闲暇里饮一杯咖啡、吃几块蛋糕, 和朋友聊天小聚。咖啡丰富着我们的生活, 也缩短了你我之间的距离。美餐之后, 泡上一杯咖啡, 读一份报纸, 或是和恋人、朋友及家人在一起共享温馨舒适、乐趣无穷的咖啡时光, 是一种幸福。

传统的咖啡讲究的是咖啡的种类, 调配方法, 如今在这个速度和效率至上的时代, 人们创造出了许多新的口味, 新的喝法。如麦斯威尔咖啡就创造出了咖啡奶茶、巧克力咖啡、奶特咖啡、香草咖啡等新口味。

在这个“速溶”的时代, 咖啡所带给我们的, 不仅仅是香浓的口味, 我们要的, 是一种感觉, 我们会疯狂地沉浸在那种感觉中。也许那只是街角的一个不起眼的门面, 也许它的咖啡并不是那么好喝, 但是, 我们迷恋那儿的空气、光线、

声音, 忘记时间地沉浸在那里, 在一群跟自己一样的人当中, 也许继续一个人, 但大家都心照不宣。男的, 女的, 开朗的, 忧郁的, 一群来的, 孤自独坐的, 抽烟的, 喝浓咖啡的, 或者根本不喝咖啡的。我们凭感觉找到彼此, 凭盯着屋角或咖啡杯的眼神找到彼此, 就算你望着窗外, 却未必在看什么, 我看着我, 我知道, 我和你不一样, 和所有的人不一样, 现实主义者会来咖啡馆, 但不会属于这里, 更不会一直

坐到打烊, 自己把椅子放到桌子上才走。咖啡馆跟“现在”这个词无缘, 于是所有异想天开的人就全找到了这里。

咖啡馆里慵懒的爵士、扣人心弦的歌剧、浪漫的法国香颂或轻柔的钢琴演奏是最常听到的音乐。可以和亲密的朋友或三五知己在一起聊聊天, 探讨一下各自感兴趣的话题, 随着时间的深入, 会发现心情渐渐的平静, 甚至有一些感动, 所有的理由都很单纯、随兴。



咖啡丰富的种类

蓝山咖啡: 酸味、甜味、苦味均十分调和又有极佳风味及香气, 适合做单品咖啡, 宜做中度烘焙。

古巴咖啡: 古巴水晶山著名的“Cubita”为代表, 坚持着做完美咖啡的原则。水晶山与牙买加的蓝山山脉地理位置相邻, 气候条件相仿, 可媲美牙买加蓝山咖啡。后来成为古巴大使馆指定咖啡。被称为“独特的加勒比海风味咖啡”。

哥伦比亚(南美)苏帕摩: 独特的香味, 苦中带有甘味, 口感舒适, 有迷人的芳香, 令人难忘。

巴西(南美)山多斯咖啡: 口感香醇, 中性, 可以直接煮, 和其他种类的咖啡豆相混成综合咖啡, 也是很好的选择。

哥伦比亚(南美)曼特宁: 口感

丰富扎实, 有着令人愉悦的酸味。气味香醇, 酸度适中, 甜味丰富十分耐人寻味, 适合深度烘焙, 散发出浓厚的香味。

牛奶咖啡: 黑咖啡和热牛奶各一半, 有时还加上调好的奶油, 器皿为大咖啡杯。十七世纪土耳其人围困维也纳时的正宗调配方法。

奶油咖啡: 类似浓咖啡, 咖啡上再放入调制好的奶油。糖视个人口味而定。

维也纳冰咖啡: 冷咖啡加香草冰淇淋和调制好的奶油。器皿为长形的高脚杯。糖视个人口味而定。

奶油热可可: 热可可加配制好的奶油。

摩卡咖啡: 此种具有独特香气, 中度烘焙有柔和的酸味, 深度烘焙则散发出浓郁香味, 偶尔会作

为调酒用。

萨尔瓦多咖啡: 具有酸、苦、甜相等味道特征, 最佳的烘焙度是中度、深度。

夏威夷咖啡: 具强烈的酸味及独特的香气, 中度烘焙的豆子带有强烈的酸味, 深度烘焙风味更上一层楼。

巴西咖啡: 酸味和苦味可藉由烘焙来调配, 中度烘焙香味柔和, 味道适中, 深度烘焙则有强烈苦味, 适合来调配混合咖啡。

曼巴咖啡: 曼特林配上巴西, 芳香怡口, 强劲有味, 是咖啡中之绝配。

康娜咖啡: 夏威夷康娜地区火山熔岩培育出的咖啡豆, 略带一种葡萄酒香, 风味极为独特。

圣多斯咖啡: 主产于巴西圣保

罗。甘、酸、苦三味中性, 有适度酸味, 口味特殊、高雅。

爪哇咖啡: 产于印尼爪哇岛, 属于阿拉比卡种咖啡。烘焙后苦味极强而香味极清淡, 无酸味。

瓜地马拉咖啡: 带有上等的酸味与甜味滑润顺口, 是混合咖啡的最佳材料, 适合深度烘焙。

吉力马札罗山咖啡: 酸、甜、纯、香味均属于上品, 中度烘焙后会散发出甜味与清淡的酸味, 深度烘焙后会产生柔和的苦味, 适合来调配混合咖啡。

冰拿铁咖啡: 利用果糖与牛奶混合增加牛奶的比重, 使它与比重较轻的咖啡不会混合, 成为黑白分明的两层, 形成如鸡尾酒般曼妙的视觉效果, 再加上冰块, 给人一种高雅而浪漫的温馨感觉。

大咖啡/小咖啡/浓咖啡: 意大利上等咖啡, 加少许奶油或牛奶。糖视个人口味而定。

喝咖啡的好处

● **咖啡含有一定的营养成分** 咖啡的烟碱酸含有维他命 B, 烘焙后的咖啡豆含量更高。并且有游离脂肪酸、咖啡因、单宁酸等。

● **咖啡对皮肤有益处** 咖啡可以促进代谢机能, 活络消化器官, 对便秘有很大功效。使用咖啡粉洗澡是一种温热疗法, 有减肥的作用。

● **咖啡有解酒的功能** 酒后喝咖啡, 将使由酒精转变而来的乙醛快速氧化, 分解成水和二氧化碳而排出体外。

● **咖啡可以消除疲劳** 要消除疲劳, 必须补充营养、休息与睡眠、促进代谢功能, 而咖啡则具有这些功能。

● **一日三杯咖啡可预防胆结石** 对于含咖啡因的咖啡, 能刺激胆囊收缩, 并减少胆汁内容易形成胆结石的胆固醇, 最新美国哈佛大学研究人员发现, 每天喝两到三杯咖啡的男性, 得胆结石的几率低于 40%。

● **常喝咖啡可防止放射线伤害** 放射线伤害尤其是电器的辐射已成为目前较突出的一种污染。印度芭巴原子研究人员在老鼠实验中得到这一结论, 并表示可以应用到人类。

● **咖啡的保健医疗功能** 咖啡具有抗氧化及护心、强筋骨、利腰膝、开胃促食、消脂消积、利窍除湿、活血化淤、息风止痉等作用。

● **咖啡对情绪的影响力** 实验表明, 一般人一天吸收 300 毫克(约 3 杯煮泡咖啡)的咖啡因, 对一个人的机警和情绪会带来良好的影响。

咖啡泡制

压渗冲泡法

工具: 壶顶附有压渗器的玻璃壶(发式滤压壶)

原理: 以闷蒸方式释放出咖啡精华

要求: 细磨至中磨咖啡

方法: 倒入咖啡粉、加热水泡约四分钟、将压杆慢慢按下、隔去咖啡渣、饮用

虹吸式冲泡法

工具: 虹吸式咖啡壶

原理: 利用虹吸原理, 将沸腾的热水上冲至咖啡粉, 闷煮出咖啡原味

要求: 细磨咖啡比粉状略粗, 接近特粒细砂糖

方法: 将咖啡粉倒于漏斗中、加水入壶中、将漏斗嘴套进壶口、将水煮沸、沸水向上流入漏斗内、边搅边泡约四分钟、熄掉酒精灯、咖啡下降回壶内、饮用

意大利式冲泡法

工具: 意大利式咖啡壶

要求: 细磨咖啡

原理: 以高压方式, 让蒸汽快速通过咖啡粉, 萃取出一杯香浓咖啡

方法: 把咖啡粉加入中间的咖

啡阁内、加水于下面的壶中、把上下两壶合上、加热至下壶中的水全部蒸发、倒出饮用

滴滤法

工具: 漏斗

要求: 细磨咖啡

方法: 把咖啡粉加于漏斗上的过滤纸中、加热水至咖啡湿透、热水全部流入壶中、饮用

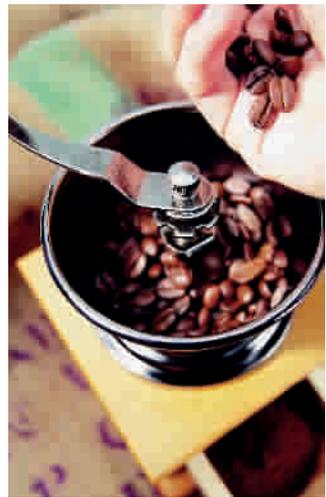
自动渗滤式冲泡法

工具: 滴漏式咖啡机

原理: 以电力带动热水, 用闷蒸方式释放出咖啡精华

要求: 细磨至中磨咖啡

方法: 将适量的水注入咖啡机、在过滤网中加入咖啡粉、开启电源、倒出饮用



第一食品咖啡节

5月4日-17日

● **圆百爱** 在第一食品消费满 38 元, 凭收银条购买圆百爱咖啡立减 2 元(单张收银条限用一次, 不可累积, 限南桥店)

● **丰饶** 丰饶专柜咖啡买一送一(限江桥店、南桥店、三鑫店)

● **威铭** 威铭专柜买满 50 元送咖啡杯一套; 满 100 元送焦糖玛其朵

咖啡一盒; 满 300 元送磨豆机一台; 满 500 元送咖啡机一台(限五角场店、南桥店)

● **益马昌** 买任意 2 袋益昌老街袋装系列赠益昌三合一低糖白咖啡(600 克)或益昌三合一即溶咖啡(600 克)1 袋。

上海第一食品连锁发展有限公司 地址: 上海市南京东路 720 号 7F

客户服务热线: 800-820-9777 www.firstfoodmall.com

第一食品南京东路店 第一食品五角场店 第一食品中环店 第一食品梅陇店 第一食品南桥店 第一食品三林店 第一食品大华店
第一食品江桥店 第一食品同丰店 第一食品高行店 第一食品三鑫店 壹食壹品覆邦店 壹食壹品嘉怡店 品颂泰州店 品颂南京店