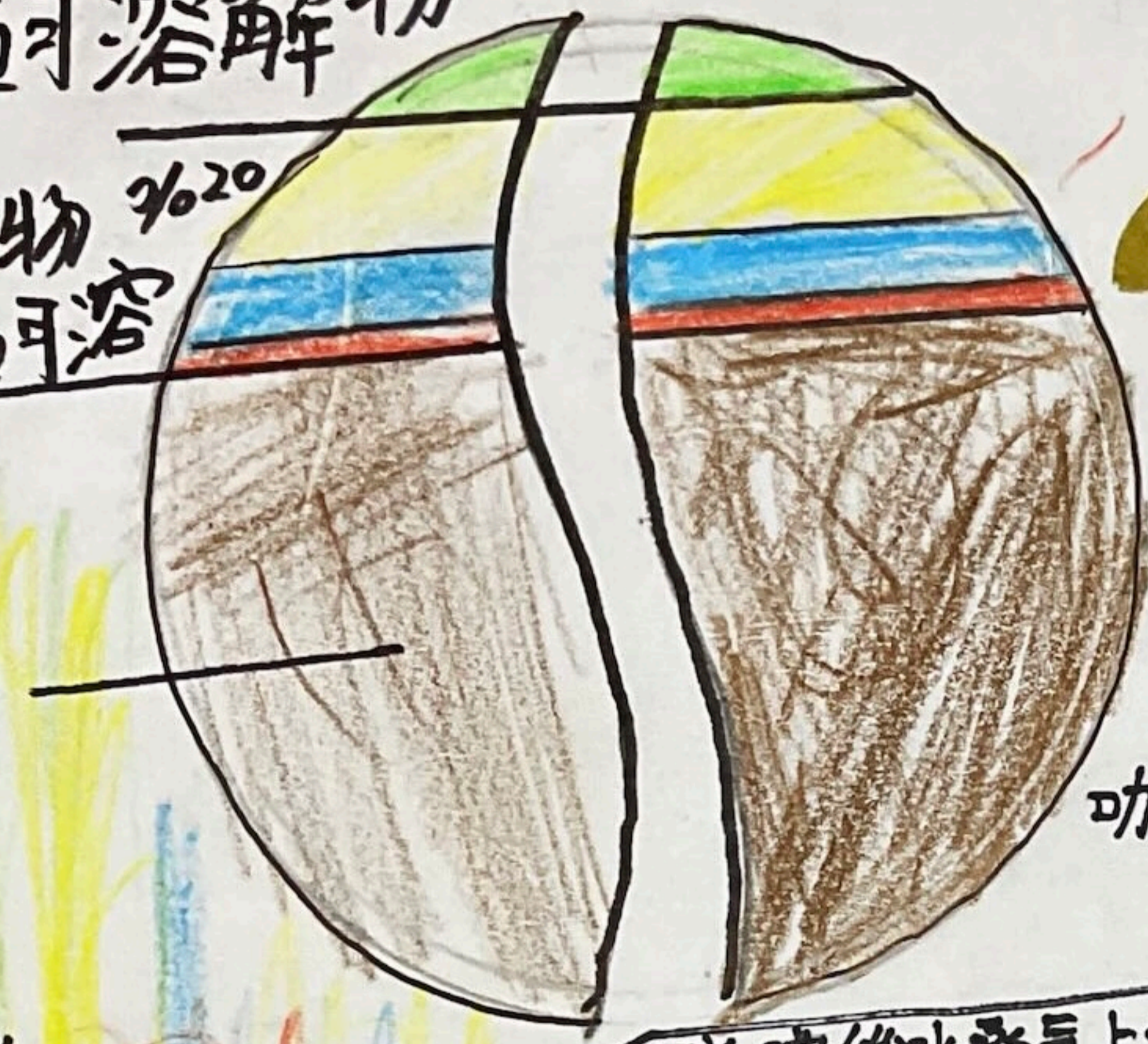


# 咖啡非非入口 1

劣質可溶解物 10%

解物 20%  
優質可溶

不可溶解物 70%



水煮沸後水蒸氣上升，咖啡粉被沖上去後會變成咖啡

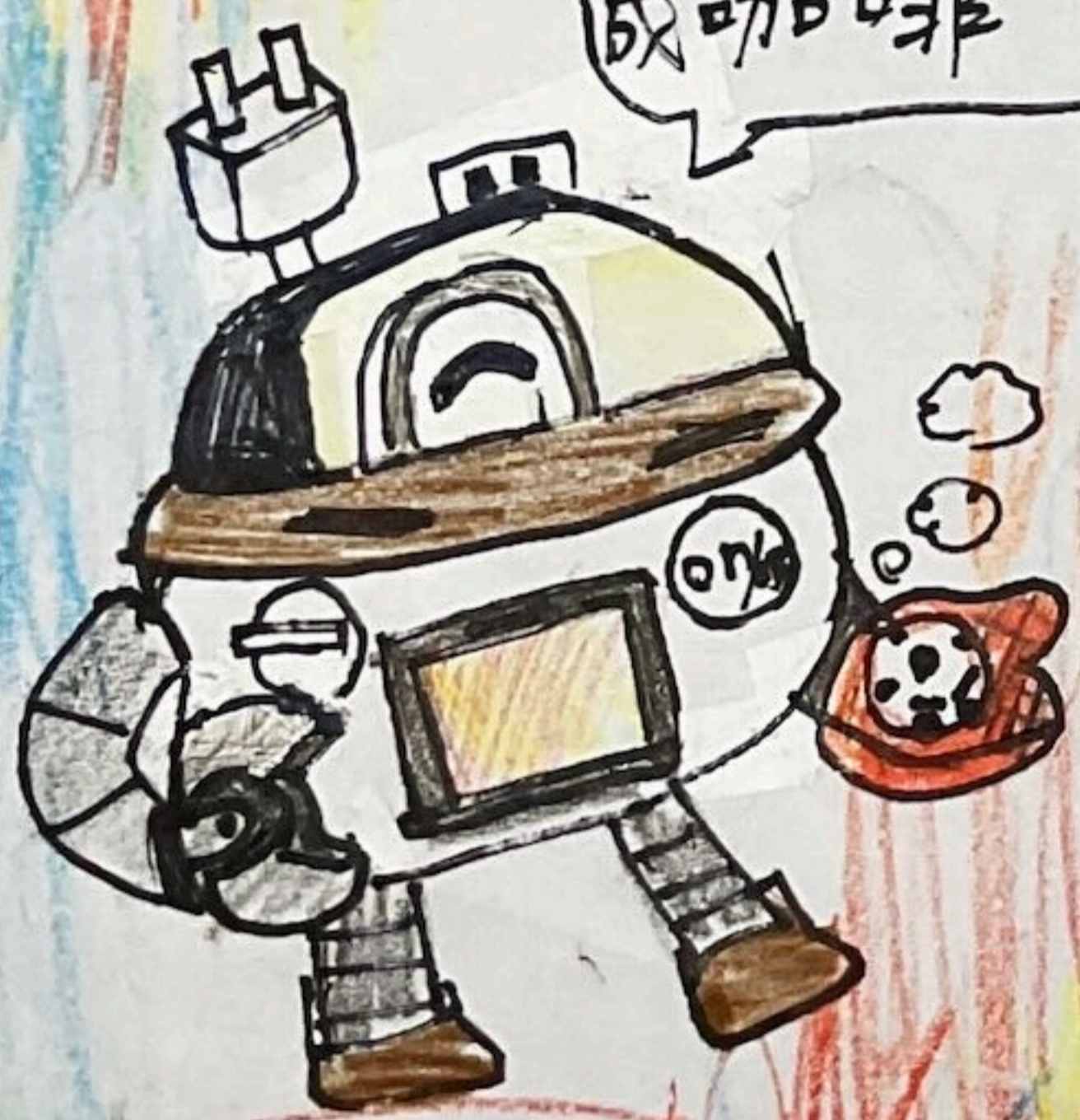
咖啡液

濾網

密封膠圈

咖啡粉

水

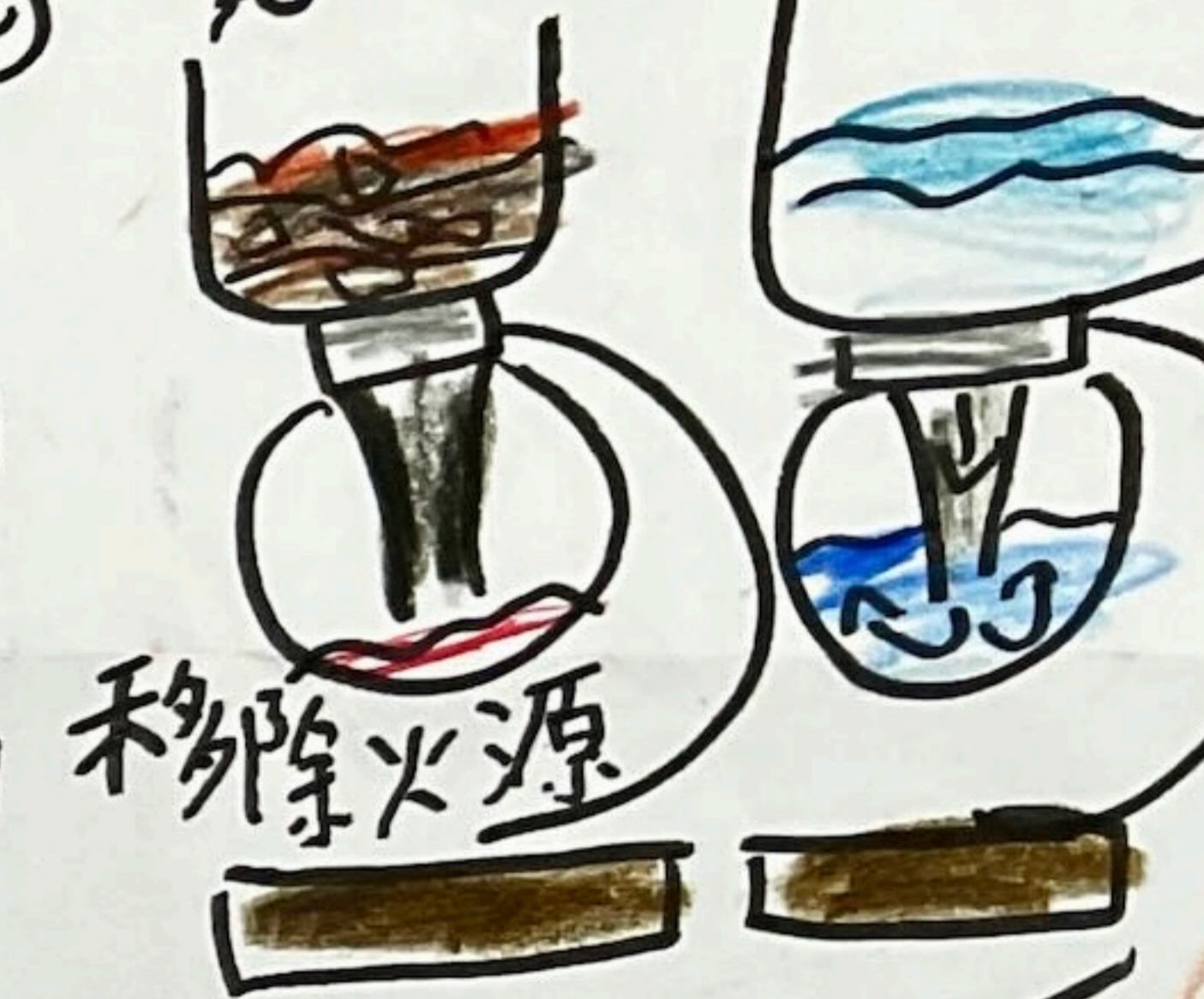


水的溫度要注意，和咖啡粉的量。

2



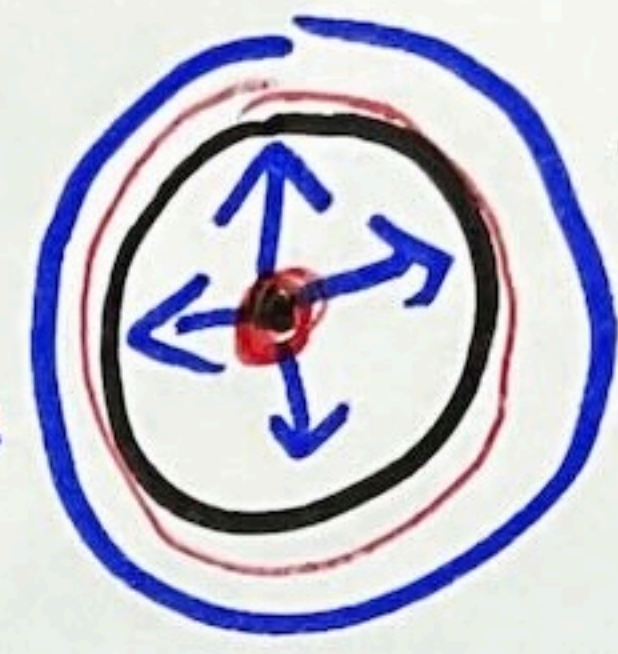
大量水產生 (Large amount of water produced)  
 咖啡粉 (Coffee powder)  
 咖啡液回收 (Coffee liquid recycling)  
 掃除火源 (Remove fire source)



3



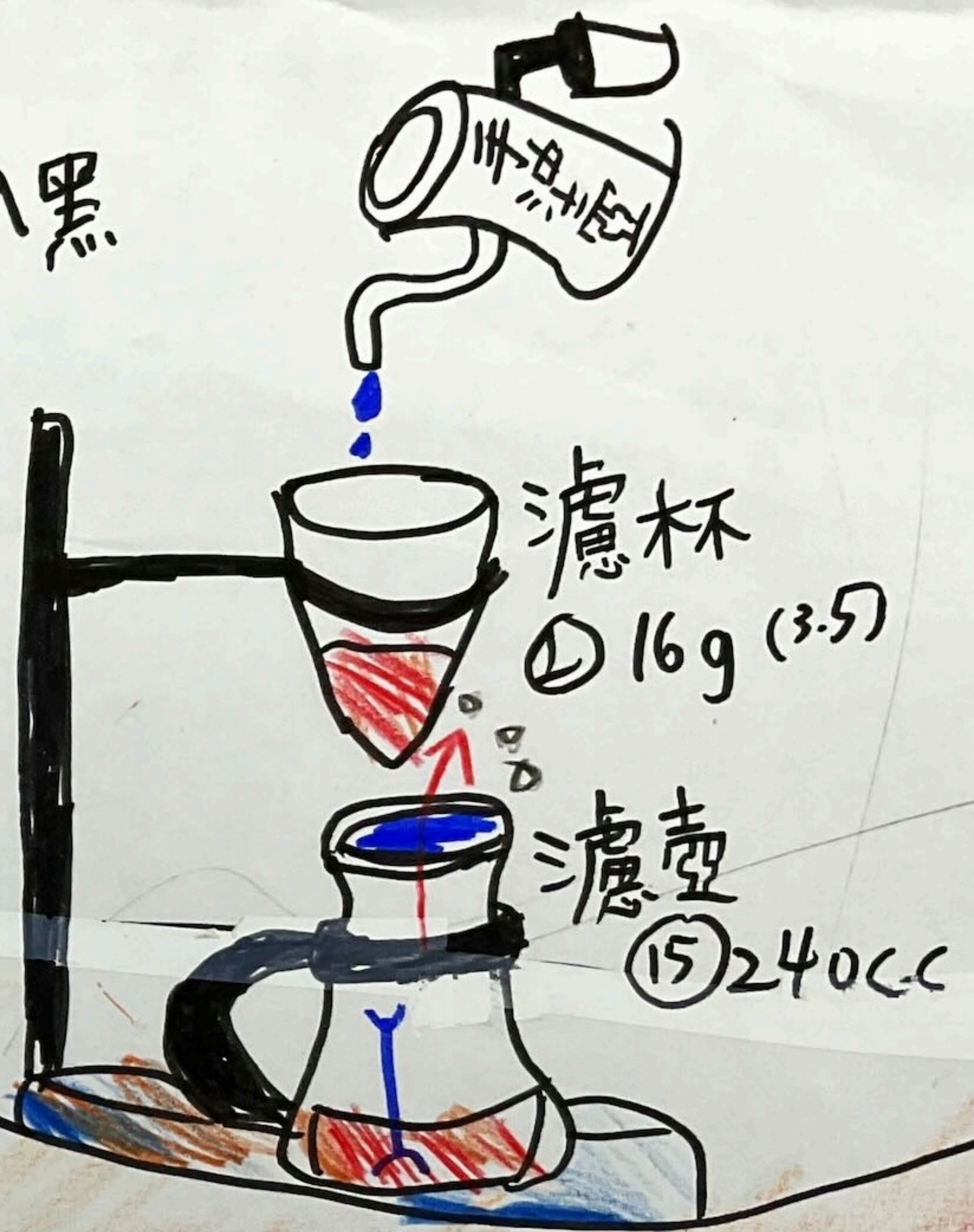
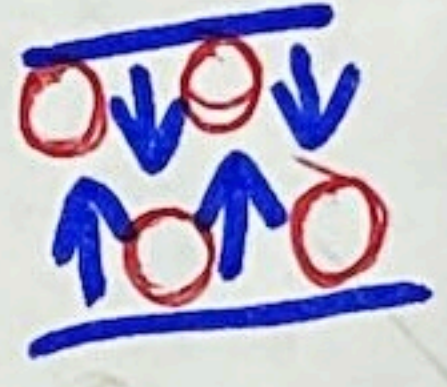
大少 注入黑



太多 不



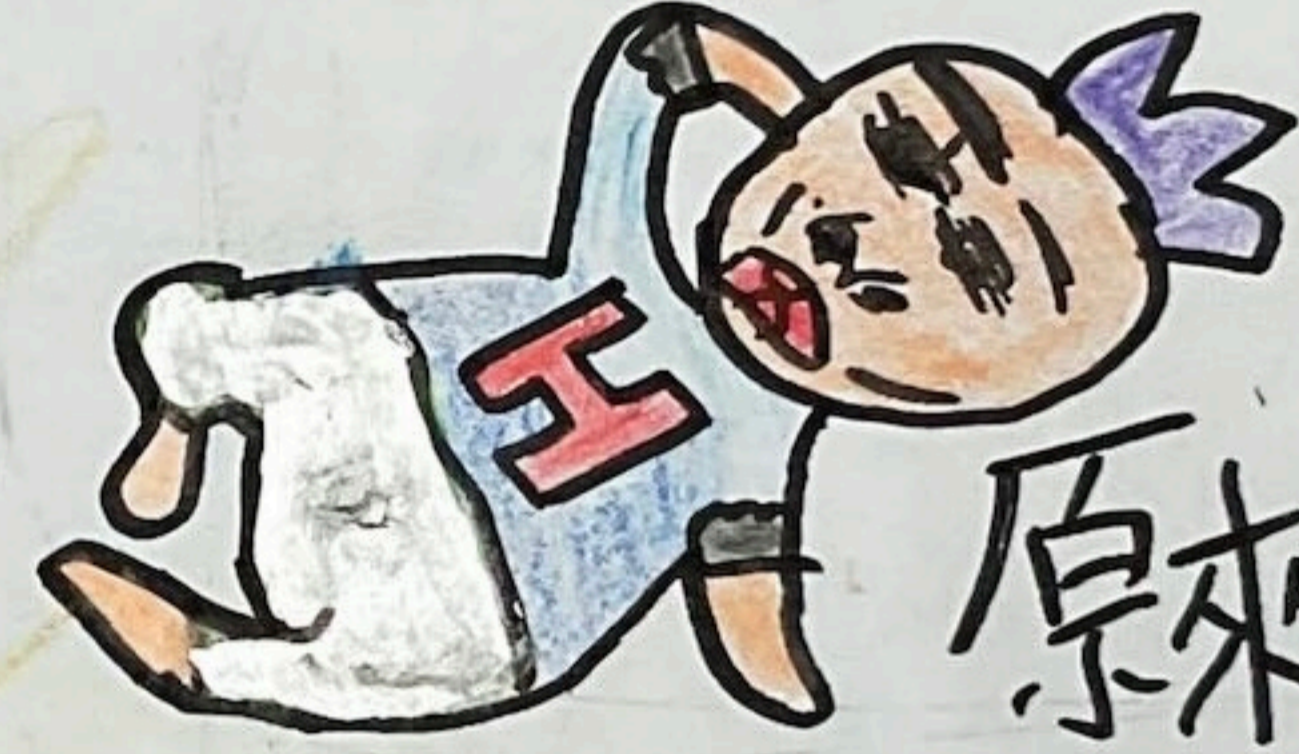
膨起 剛好



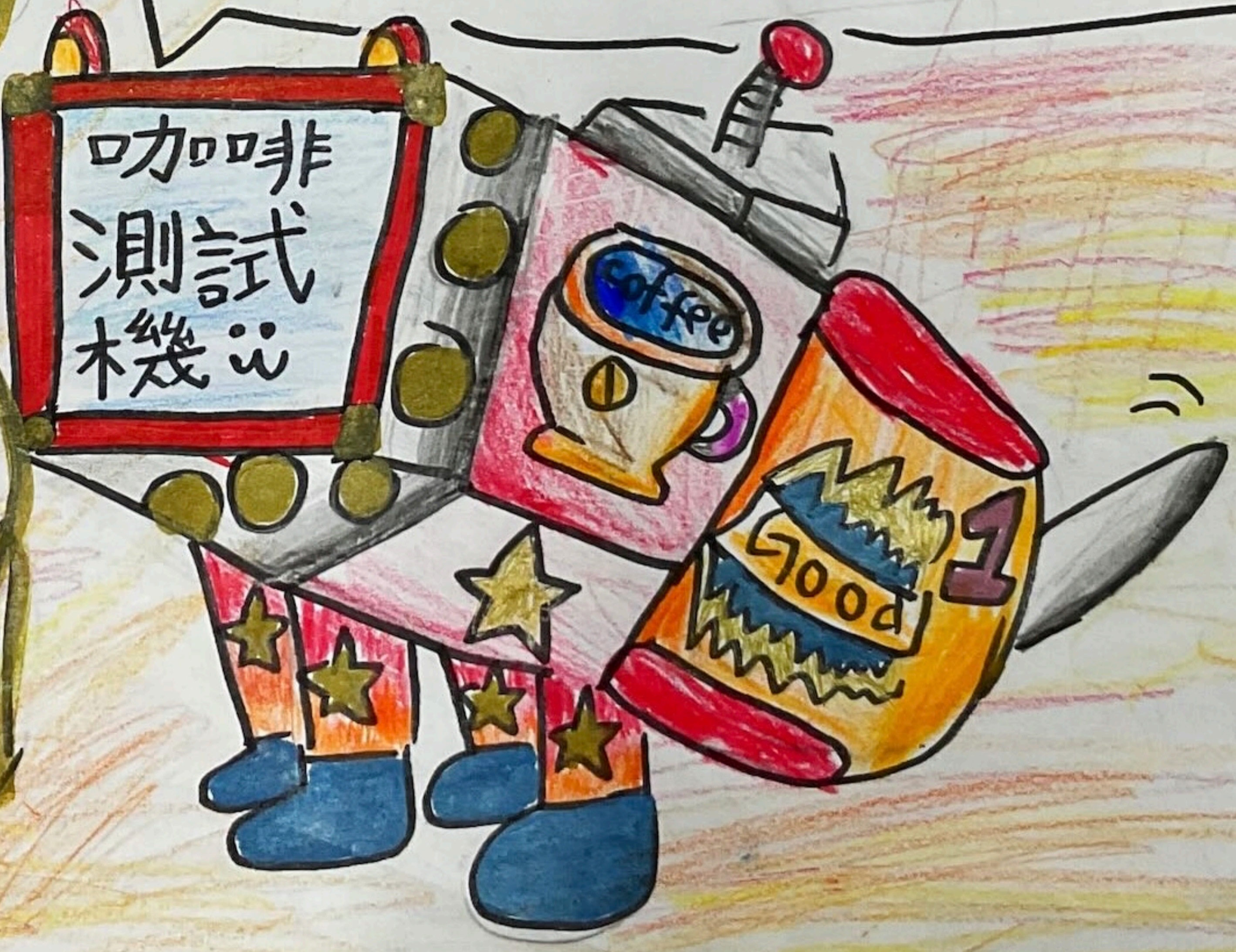
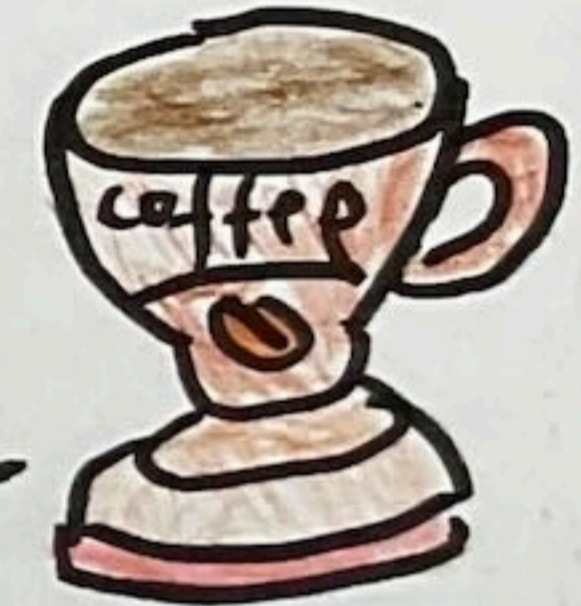
張雲

4

存在高度差的兩個容器通一根U形管或軟管連結，能使液體由高連續不斷的流向低處，咖啡壺中藉助水蒸氣壓開水進入虹吸管，達到了「引流」的目的。



原來如此~



25

咖啡 總結

原本細胞壁部份  
就是咖啡渣

原本細胞內部  
有許多香氣，  
也容易保存

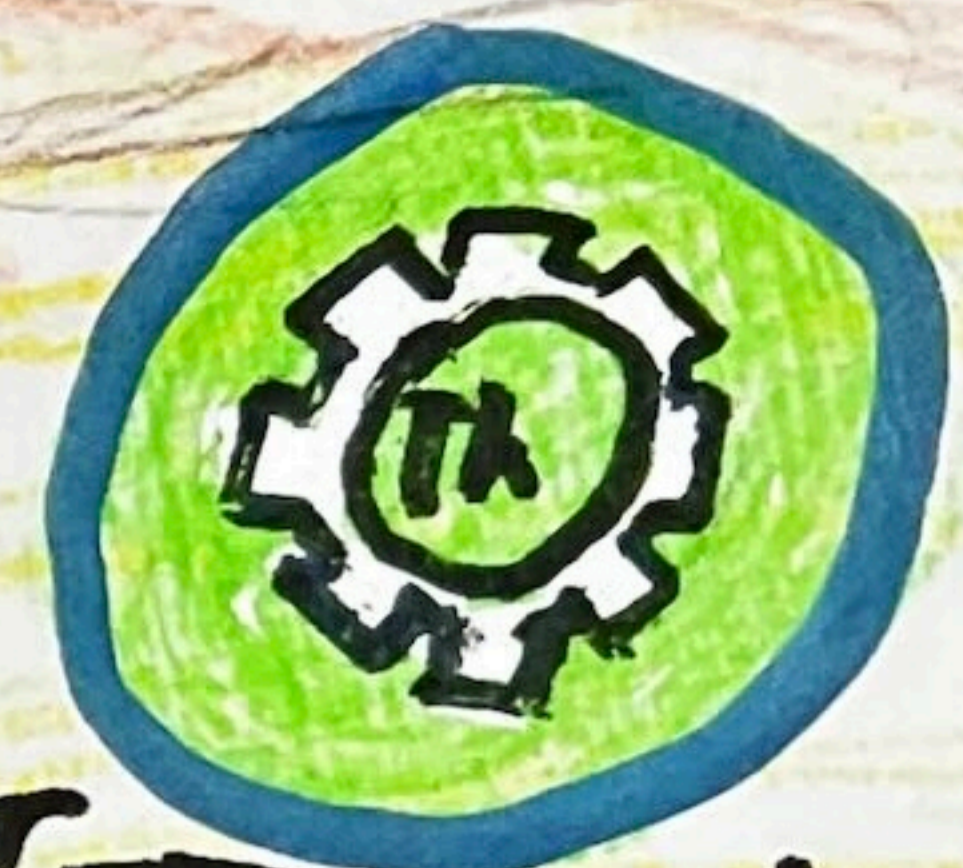


咖啡粉內部  
二氧化碳的儲存  
介質

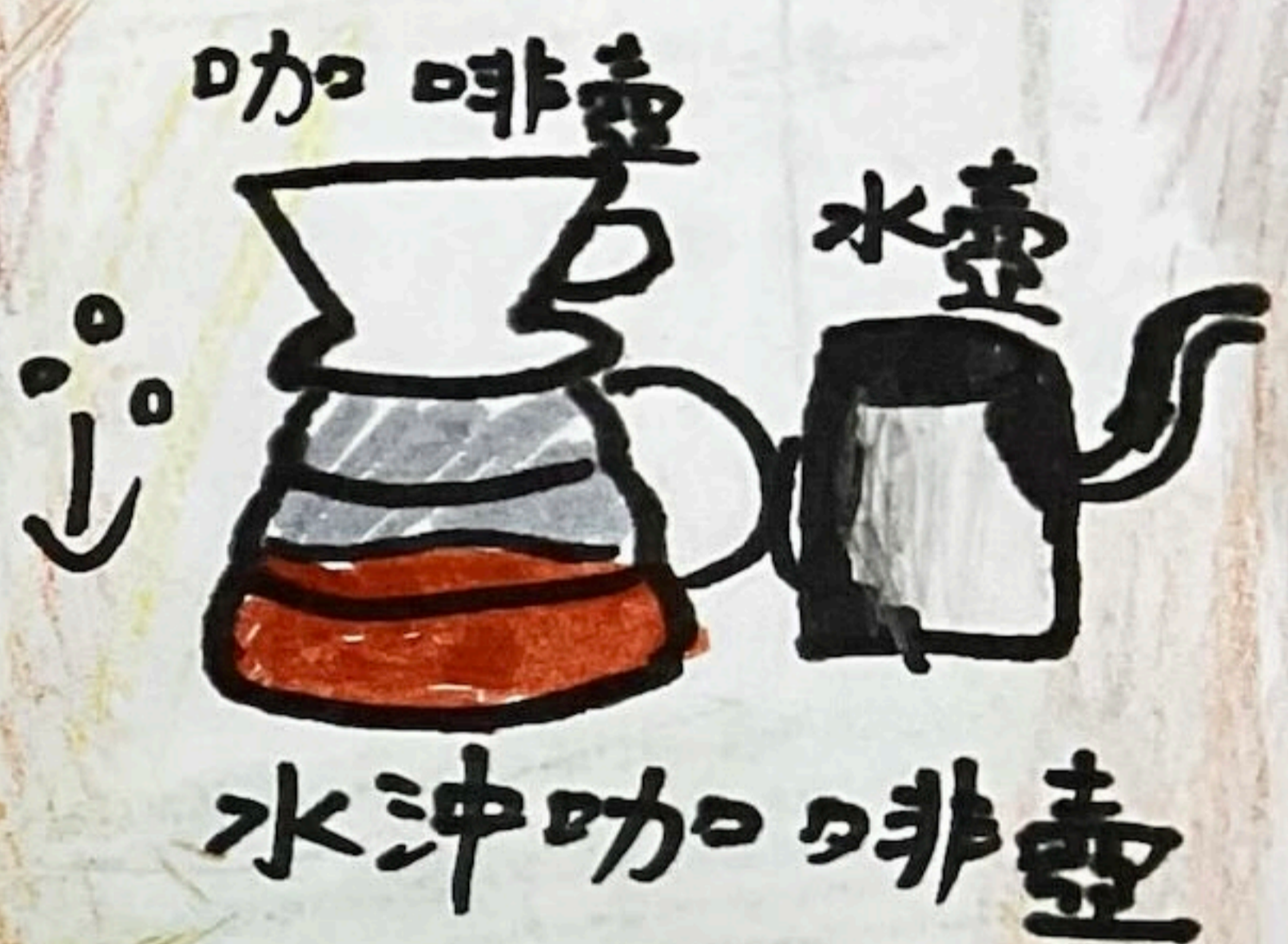
咖啡粉表面  
容易粹取，香  
氣也會消失



摩卡壺



興巴克

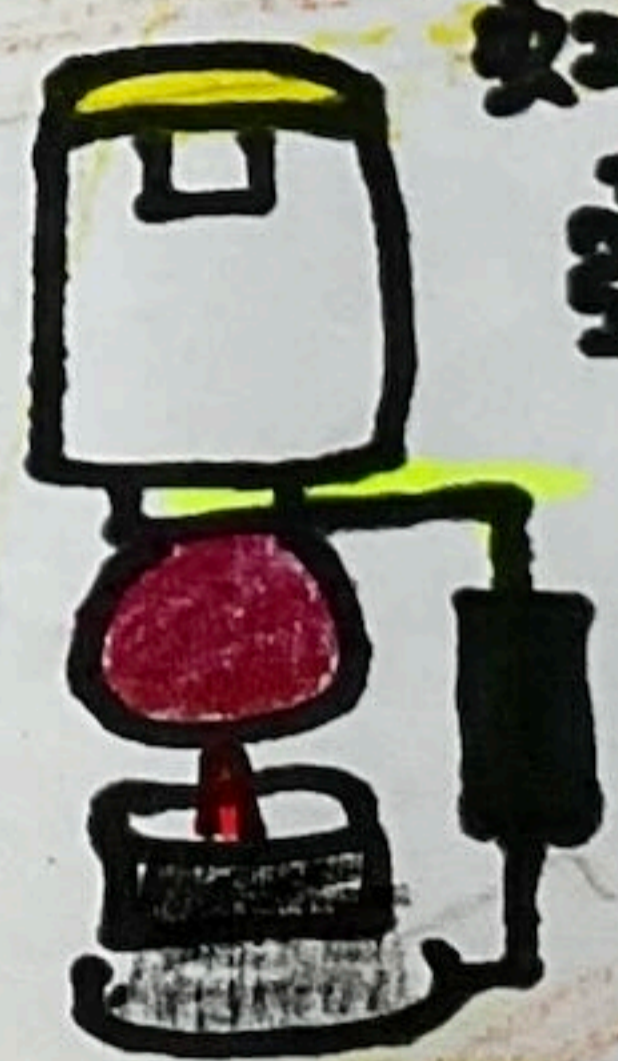


咖啡壺

水壺

水沖咖啡壺

摩卡壺：用熱量把咖啡推  
出來。  
水沖：經由濾紙濾杯做咖啡  
虹吸：把水推到壺萃取咖啡  
比利時壺：用溫度萃取咖啡



虹吸壺



比利時壺

