Кофе в зернах: особенности производства и потребления

Горловский Медиа Портал
24.05.17 15:00



Кофе – популярный напиток, отличающийся потрясающим вкусом и отличным ароматом. Производители изготавливают кофе в зернах, молотом и гранулированном виде.

Особых отличий между ними на этапе приготовления напитка не существует, но любителям натуральных продуктов рекомендуется купить кофе в зернах . Эти бобы собираются из плодов кофейного дерева. Они тщательно сортируются. К дальнейшей переработке допускаются только зрелые зерна без дефектов.

Термическая обработка состоит из двух этапов. Сначала удаляется влага, которая может стать причиной появления плесени и горечи. После тщательной подготовки кофейные бобы отправляются на обжаривание.

Сырые зерна обычно имеют очень горький вкус. Из них невозможно сварить напиток, даже издали напоминающий кофе. Некоторые поставщики предлагают сырые бобы, которые покупатель может самостоятельно обжарить, но с транспортировкой таких товаров возникают проблемы. Чтобы получить ароматный напиток с глубоким вкусом и типичным темно-коричневым цветом, бобы должны быть тщательно обжарены. Ошибки на этом этапе производства приводят к серьезным проблемам во время заваривания кофе.

Для термической обработки применяются особые печи, в которых зерна обжариваются со всех сторон. Тепло дополнительно освобождает масла, значительно улучшающие вкус. Пережаривать зерна запрещено, так как чрезмерная тепловая обработка приведет к возникновению приторного горелого привкуса.

Преимущества кофе в зернах:

1. Натуральный продукт. Производители не используют опасные добавки во время подготовки кофе.
2. Покупатель может самостоятельно перемолоть зерна непосредственно перед приготовлением напитка.
3. Использовать можно различные специи для смешивания. Они добавляют пикантность вкусу и аромату.

На заводах используются огромные кофемолки, позволяющие обрабатывать сырье тоннами. Производители бытовой техники предлагают аналоги таких приборов для домашнего использования. Так что с переработкой бобов справится даже новичок. Измельчить бобы в кофемолке можно на протяжении минуты.

Молотый кофе используется для приготовления напитков, кондитерских изделий, соусов и выпечки. Вкус во многом зависит от параметров смешивания с водой, сахаром и прочими добавками. Если среди зерен попадаются поврежденные и отсыревшие бобы, использовать их для приготовления не рекомендуется. Они лишь испортят вкусовые характеристики напитка.