



[12] 发明专利说明书

[21] ZL 专利号 02141314.2

[45] 授权公告日 2005 年 1 月 12 日

[11] 授权公告号 CN 1183842C

[22] 申请日 2002.7.8 [21] 申请号 02141314.2
 [71] 专利权人 张育诚
 地址 台湾省台北市万大路 618 巷 51 - 1 号 4 楼
 [72] 发明人 张育诚
 审查员 汪建斌

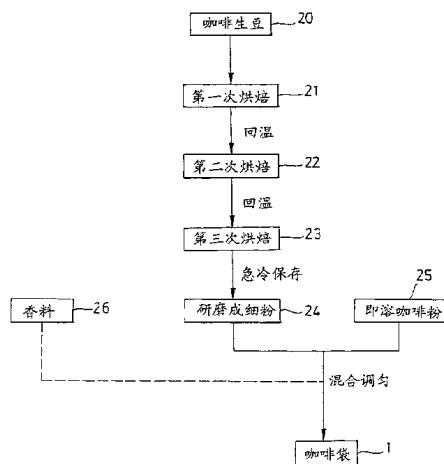
[74] 专利代理机构 中科专利商标代理有限责任公
 司
 代理人 朱黎光

权利要求书 1 页 说明书 3 页 附图 2 页

[54] 发明名称 浸泡式咖啡袋的内容物的调制方法

[57] 摘要

一种浸泡式咖啡袋的内容物的调制方法，其特征是将咖啡生豆经第一次低温烘焙后回温至 0℃，又经第二次中温烘焙后回温至 -10℃，再经第三次高温烘焙后急速冷却至 -30℃ 并保存 3 - 4 小时；最后将咖啡豆研磨成细粉，并取 25 - 30% 与 75% - 70% 的即溶咖啡粉混合调匀再装入可浸泡的袋体。可随泡随饮而且又兼保有浓郁咖啡天然香气及充满咖啡视觉的颜色，且制作简易方便解决了煮泡咖啡的费时费工问题，为大众所乐于接受而能推广咖啡的饮用。



- 1、一种浸泡式咖啡袋的内容物的调制方法，其特征是包含以下步骤：
- 5 (a)、将咖啡生豆进行第一次烘焙，温度 140℃-160℃、时间 6-10 分钟；
- (b)、将 (a) 步骤后的咖啡豆回温至 0℃；
- (c)、咖啡豆进行第二次烘焙，温度 180℃-200℃、时间 7-10 分钟；
- (d)、将 (c) 步骤后的咖啡豆回温至-10℃；
- (e)、咖啡豆进行第三次烘焙，温度 230℃-250℃、时间 10-15 分钟；
- 10 (f)、将 (e) 步骤后的咖啡豆急速冷却至-30℃；
- (g)、将 (f) 步骤的咖啡豆于-30℃环境下保存 3-4 小时；
- (h)、将咖啡豆研磨成细粉；
- (i)、取 (h) 步骤的咖啡细粉 25-30%，及不加香料的即溶咖啡粉 75-70%，互相混合调匀；
- 15 (j)、将 (i) 步骤的混合物定量地装入浸泡式咖啡袋。
- 2、根据权利要求 1 的所述的浸泡式咖啡袋的内容物的调制方法，其特征是：于 (i) 步骤时可加入不同的气味香料。

浸泡式咖啡袋的内容物的调制方法

5 技术领域

本发明涉及一种浸泡式咖啡袋的内容物的调制方法。

背景技术

咖啡和茶等饮料一样，具有提神醒脑的功能，尤其在西方的文化里，啜饮
10 咖啡还是怡情养性的不可或缺因素。固然喝咖啡具有甚多的优点，但是调理出
一杯咖啡可是件费时的事，首先必须先烘焙咖啡生豆，再将烘焙后的豆子研磨
成细颗粒，然后再利用咖啡机予以蒸煮，最后再通过一些滤渣程序除去咖啡渣，
始有一杯香醇的咖啡汁液。由于正式的煮咖啡程序的繁琐，加上现代人多半忙
碌不堪，因此即便商人已将烘焙咖啡豆的程序给代劳了，但是后段的程序仍极
15 为耗时，以致于不耐到咖啡馆品尝真正程序做出的咖啡的人仕，便朝向拥护所
谓的即溶式咖啡或三合一咖啡，这前者的咖啡是将传统煮出的咖啡汁液经乾燥
处理成细小颗粒的咖啡，使用者只需轻便的冲泡再视个人口味加上奶精及糖即
可马上享用一杯香醇的咖啡；而后者则是更方便了，其咖啡包中包含了咖啡细
粉、奶粉及糖粉，只要简便倒入杯中加水即可快速得到一杯色、香、味具足的
20 咖啡。

上述的即溶性咖啡粒或三合一咖啡包诚然提供了没有太多时间去煮泡咖啡
的人仕的享用咖啡方式，不过该两种咖啡在处理过程中已将咖啡的原有香气破
坏殆尽，只留下大量人工香味所并凑成的假咖啡味，对于真正喜好咖啡香气却
又没有太多时间的人，实在是一种极为无奈的抉择。

25

发明内容

本发明所要解决的技术问题是，针对传统咖啡煮泡耗时而即溶式咖啡或三
合一咖啡的口味不香醇的问题，而提供一种可随泡随饮而且又兼保有咖啡天然
香气的新式咖啡，且制作简易方便，为大众所乐于接受而能推广咖啡的饮用。

本发明的上述技术问题是由如下技术方案来实现的。

一种浸泡式咖啡袋的内容物的调制方法，其特征是包含以下步骤：

- (a)、将咖啡生豆进行第一次烘焙，温度 140℃-160℃、时间 6-10 分钟；
- (b)、将 (a) 步骤后的咖啡豆回温至 0℃；
- 5 (c)、咖啡豆进行第二次烘焙，温度 180℃-200℃、时间 7-10 分钟；
- (d)、将 (c) 步骤后的咖啡豆回温至-10℃；
- (e)、咖啡豆进行第三次烘焙，温度 230℃-250℃、时间 10-15 分钟；
- (f)、将 (e) 步骤后的咖啡豆急速冷却至-30℃；
- (g)、将 (f) 步骤的咖啡豆于-30℃环境下保存 3-4 小时；
- 10 (h)、将咖啡豆研磨成细粉；
- (i)、取 (h) 步骤的咖啡细粉 25-30%，及不加香料的即溶咖啡粉 75-70%，互相混合调匀；
- (j)、将 (i) 步骤的混合物定量地装入浸泡式咖啡袋。

除上述必要技术特征外，在具体实施过程中，还可补充如下技术内容：

- 15 于 (i) 步骤时可加入不同的气味香料。

为达到使本发明能快速成为可饮用的咖啡，本发明的基本型态为一种可供浸泡的袋体，袋体中装有不同咖啡成份所混合调制成的内容物，藉由将该咖啡袋体简易地浸泡于冰或热水中，即可将袋中的咖啡成份释出而成为一种香醇美味的咖啡饮料，解决了煮泡咖啡的费时费工问题。

- 20 而上述存于袋中的内容物包含有研磨咖啡豆及即溶咖啡，其中研磨咖啡的制程包括了三次的不同温度烘焙，使得咖啡的香气完全蕴含其中，以便提供藉此冲泡成的咖啡汁液的浓郁咖啡香气。另外，即溶咖啡则提供冲泡成的咖啡汁液的色泽，使具有充满咖啡视觉的颜色。经由本发明所提供的这种可浸泡式的咖啡袋及其袋中的咖啡内容物，不但解决了冲煮咖啡的时间问题，同时满足喜
- 25 好咖啡大众对于质的要求。

本发明的优点在于：

可随泡随饮而且又兼保有浓郁咖啡天然香气及充满咖啡视觉的颜色，且制作简易方便解决了煮泡咖啡的费时费工问题，为大众所乐于接受而能推广咖啡的饮用。

- 30 为对本发明的方法有更进一步的了解，兹列举具体实施例并结合附图详细

说明如下：

附图说明

图 1 是本发明的一种浸泡式咖啡袋的外观立体图。

5 图 2 是本发明的一种浸泡式咖啡袋的内容物的调制流程图。

具体实施方式

如图 1 所示，本发明较佳实施例是提供一种可供浸泡的咖啡袋 1，其袋中置放有咖啡内容物 10，藉着将咖啡袋 1 浸泡于热或冷的开水中，即可将咖啡内容物 10 有效地释出并混合开水而成为一咖啡汁液。

图 2 是本发明的一种浸泡式咖啡袋的内容物的调制流程图。前述咖啡袋 1 内的咖啡内容物 10 是由研磨咖啡细粉及即溶咖啡粉所组成，其中研磨咖啡细粉的生成方式是通过将咖啡生豆 20 进行第一次的烘焙 21，其烘焙作业温度为 140℃-160℃，作业时间为 6-10 分钟，然后回温至 0℃；接着进行第二次烘焙 22，温度 180℃-200℃、时间 7-10 分钟，再回温至-10℃；又进行第三次烘焙 23，温度 230℃-250℃、时间 10-15 分钟后急速冷却至-30℃，并在该温度下保存 3-4 小时后将烘焙完成的咖啡豆研磨成细粉 24。取上述细粉状研磨咖啡 25%-30%及即溶咖啡粉 25，75%-70%混合调匀，并定量地装入咖啡袋 1 中即成为本发明的浸泡式咖啡袋。

20 上述研磨、咖啡细粉的生成过程中，前二次的烘焙主要目的在使咖啡豆去油及使其味道苏醒，而最后一次的烘焙并急速冷却则在提升咖啡豆的甘味并将该甘味镇锁在咖啡豆中以保留咖啡的香气。而在不同咖啡成份的调制上，较少比例的研磨咖啡可延长本发明的保存期限，但又不失其香气，而较多的即溶咖啡则提供冲泡成的咖啡汁液具有漂亮的色泽，以满足啜饮咖啡的感觉。当然，视不同大众的需求，于上述的调制过程中犹可加入不同口味或不同口感的香料 26，以调制出不同口味或加强口感的咖啡味道。

25 故，本发明如上述的较佳实施例说明不是为限制本发明的说明，任何根据本发明的技术精神所做的简易增删改变，仍是本发明的申请专利范围所涵盖。

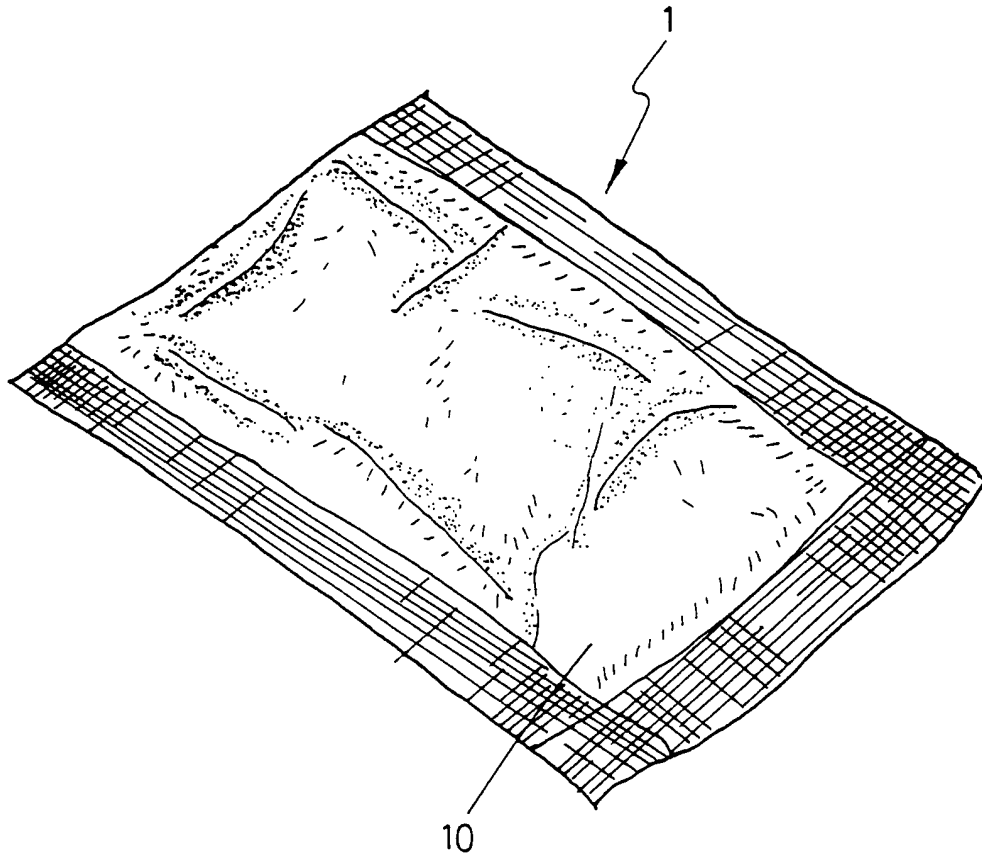


图 1

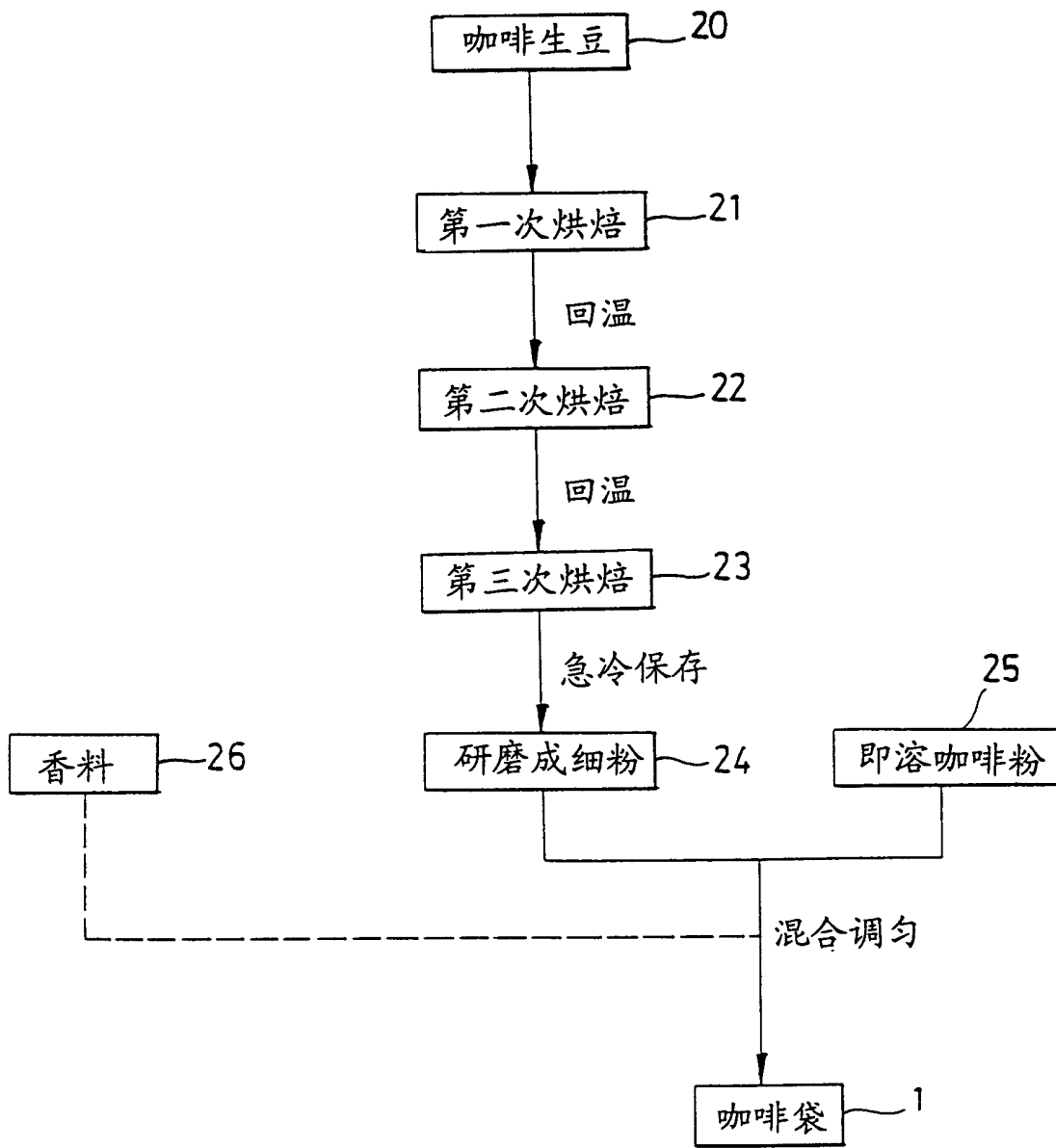


图 2