



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109349927 A

(43)申请公布日 2019.02.19

(21)申请号 201811077280.0

(22)申请日 2018.09.15

(71)申请人 安徽咖力士咖啡食品有限公司

地址 239000 安徽省滁州市新安江东路433  
号多层厂房一(2层)

(72)发明人 赵春

(51)Int.Cl.

A47J 31/42(2006.01)

A47J 31/06(2006.01)

A47J 31/56(2006.01)

权利要求书1页 说明书6页

(54)发明名称

一种咖啡微研磨制作工艺

(57)摘要

本发明公开了一种咖啡微研磨制作工艺,改变传统的研磨步骤,对咖啡豆首先进行预加热,便于研磨,且加热过程咖啡豆的香味会被更好的释放,使其带着香味与纯净水混合,这样香味便融在纯净水中,还将咖啡分为四个研磨步骤,且每个研磨步骤完成后均可进行溶解咖啡粉的步骤,在满足最终研磨成为极细咖啡粉的同时,也满足了比较赶时间的客人的需求,咖啡要研磨从粒径250nm研磨依次研磨至50nm再煮,口感大大提升,设定三种咖啡粉与纯净水的配比浓度,满足了不同浓度爱好者的饮用需求,且根据咖啡粒径的不同,设定三种闷制时间,不会直接打开容器,使咖啡的香味停留在容器内,再融回咖啡中,提升了饮用口感使人身心愉悦。

1. 一种咖啡微研磨制作工艺,其特征在於:具体包括如下生产步骤:
  - S1: 咖啡豆筛选:
    - a: 碎豆分离: 使用细筛网使完整的精制咖啡豆与碎豆分离,得到纯净的精制咖啡豆;
    - b: 粒径分级: 将精制咖啡豆进行粒度和密度分级,分出不同等级的咖啡豆,10目以上含10目至14目以下为二等咖啡豆,14目以上为一等咖啡豆;
  - S2: 咖啡豆加热:
    - a: 分别对加热后的一等咖啡豆、二等咖啡豆进行称重,分别取出200kg在小碟子中;
    - b: 对一等咖啡豆、二等咖啡豆进行不同温度的加热处理,咖啡豆加热分为三种,其中,浅度加热温度为60℃~80℃,时间控制在1~3分钟,中度加热温度为90℃~110℃,时间控制在3~5分钟,深度加热温度为120℃~150℃,时间在3~5分钟;
  - S3: 咖啡豆研磨,分为粗研磨、中研磨、细研磨、极细研磨等四个阶段:
    - a: 粗研磨: 将进行过预加热的一等咖啡豆、二等咖啡豆分别进行粗研磨粉碎,粒径为200~250nm,一等咖啡豆研磨时间控制在5~8分钟;二等咖啡豆研磨时间控制在3~5分钟;
    - b: 中研磨: 将粒径为200~250nm的咖啡豆进行中研磨粉碎,粒径为150~180nm,研磨时间控制在3~5分钟;
    - c: 细研磨: 将粒径为150~180nm的一等咖啡豆、二等咖啡豆分别进行细研磨粉碎,粒径为100~140nm,研磨时间控制在5~8分钟;
    - d: 极细研磨: 将粒径为100~140nm的一等咖啡豆、二等咖啡豆分别进行细研磨粉碎,粒径为50~80nm,使之成为咖啡粉,研磨时间控制在10~15分钟;
  - S4: 溶解咖啡粉:
    - a: 煮咖啡粉: 将粒径为50~80nm的咖啡粉进行溶解和冲泡,取100~200kg的咖啡粉与纯净水混合后进行加温处理,温度从常温升到200摄氏度后再进行溶解泡煮,相应的压力从真空逐渐增加到1.7MP,持续时间为5~10分钟;
    - b: 闷: 将煮好的咖啡停留在煮的容器中闷1-3分钟,使其香味在容器中回流至咖啡中,香味不会流失;
  - S5: 过滤: 将步骤S4中的咖啡液进行过滤,通过过滤网将咖啡液进行两次过滤,使其与其中的咖啡渣分离;
  - S6: 装杯: 将步骤S5中的咖啡液从容器中倒出在咖啡杯中,即完成细微咖啡的研磨和制作。
2. 根据权利要求1所述的一种咖啡微研磨制作工艺,其特征在於:所述步骤S3中粗研磨后的一等咖啡豆、二等咖啡豆的粒径相同。
3. 根据权利要求1所述的一种咖啡微研磨制作工艺,其特征在於:所述步骤S4中,纯净水与咖啡粉的比例为10:2~10:6。
4. 根据权利要求1所述的一种咖啡微研磨制作工艺,其特征在於:所述步骤S5中,过滤网分为两层过滤结构,分别为第一层过滤网和第二层过滤纸,第一层过滤网的孔径为0.3mm,第二层过滤纸的孔径为0.1mm,保证过滤后的咖啡液中无任何杂质。
5. 根据权利要求1所述的一种咖啡微研磨制作工艺,其特征在於:所述步骤S6中,放入奶精和砂糖,并且搅拌均匀。

## 一种咖啡微研磨制作工艺

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,更具体地说,尤其涉及一种咖啡微研磨制作工艺。

### 背景技术

[0002] 咖啡是用经过烘焙的咖啡豆制作出来的饮料,与可可、茶同为流行于世界的主要饮品。咖啡树是属茜草科常乔木,日常饮用的咖啡是用咖啡豆配合各种不同的烹煮器具制作出来的,而咖啡豆就是指咖啡树果实里面的果仁,再用适当的方法烘焙而成,一杯标准的咖啡品尝起来的味道不应该是苦涩的,一名合格的咖啡师在制作咖啡时会严谨地进行每一步操作,最后为客人呈上的咖啡在味觉上会呈现出不同程度的甜度、酸度、醇厚度或是干净度。

[0003] 申请号为CN201610108844.7的一种奶香水果咖啡的加工方法,咖啡不仅保留了咖啡原有的香味,而且还混合有奶香,更具有独特的水果口味,并可根据水果的不同,制作出多种口味,人群适应范围广。

[0004] 但是上述方案仍然具有一定的缺陷,其满足了不同水果口味的加工,但是与每一种水果混合的咖啡都是同一种口味,客人选择性较窄,为此,我们推出一种咖啡微研磨制作工艺。

### 发明内容

[0005] 本发明的目的是为了解决现有技术中存在的缺点,而提出的一种咖啡微研磨制作工艺。

[0006] 为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:本发明提供的一种咖啡微研磨制作工艺,具体包括如下步骤:

S1:咖啡豆筛选:

a:碎豆分离:使用细筛网使完整的精制咖啡豆与碎豆分离,得到纯净的精制咖啡豆;

b:粒径分级:将精制咖啡豆进行粒度和密度分级,分出不同等级的咖啡豆,10目以上含10目至14目以下为二等咖啡豆,14目以上为一等咖啡豆;

S2:咖啡豆加热:

a:分别对加热后的一等咖啡豆、二等咖啡豆进行称重,分别取出200kg在小碟子中;

b:对一等咖啡豆、二等咖啡豆进行不同温度的加热处理,咖啡豆加热分为三种,其中,浅度加热温度为60℃~80℃,时间控制在1~3分钟,中度加热温度为90℃~110℃,时间控制在3~5分钟,深度加热温度为120℃~150℃,时间在3~5分钟;

S3:咖啡豆研磨,分为粗研磨、中研磨、细研磨、极细研磨等四个阶段;

a:粗研磨:将进行过预加热的一等咖啡豆、二等咖啡豆分别进行粗研磨粉碎,粒径为200~250nm,一等咖啡豆研磨时间控制在5~8分钟;二等咖啡豆研磨时间控制在3~5分钟;

b:中研磨:将粒径为200~250nm的咖啡豆进行中研磨粉碎,粒径为150~180nm,研磨时间控制在3~5分钟;

c:细研磨:将粒径为150~180nm的一等咖啡豆、二等咖啡豆分别进行细研磨粉碎,粒径为100~140nm,研磨时间控制在5~8分钟;

d:极细研磨:将粒径为100~140nm的一等咖啡豆、二等咖啡豆分别进行细研磨粉碎,粒径为50~80nm,使之成为咖啡粉,研磨时间控制在10~15分钟;

S4:溶解咖啡粉;

a:煮咖啡粉:将粒径为50~80nm的咖啡粉进行溶解和冲泡,取100~200kg的咖啡粉与纯净水混合后进行加温处理,温度从常温升到200摄氏度后再进行溶解泡煮,相应的压力从真空逐渐增加到1.7MP,持续时间为5~10分钟;

b:闷:将煮好的咖啡停留在煮的容器中闷1-3分钟,使其香味在容器中回流至咖啡中,香味不会流失;

S5:过滤:将步骤S4中的咖啡液进行过滤,通过过滤网将咖啡液进行两次过滤,使其与其中的咖啡渣分离;

S6:装杯:将步骤S5中的咖啡液从容器中倒出在咖啡杯中,即完成细微咖啡的研磨和制作。

[0007] 作为本技术方案的进一步优化,所述步骤S3中粗研磨后的一等咖啡豆、二等咖啡豆的粒径相同。

[0008] 作为本技术方案的进一步优化,所述步骤S4中,纯净水与咖啡粉的比例为10:2~10:6。

[0009] 作为本技术方案的进一步优化,所述步骤S5中,过滤网分为两层过滤结构,分别为第一层过滤网和第二层过滤纸,第一层过滤网的孔径为0.3mm,第二层过滤纸的孔径为0.1mm,保证过滤后的咖啡液中无任何杂质。

[0010] 作为本技术方案的进一步优化,所述步骤S6中,放入奶精和砂糖,并且搅拌均匀。

[0011] 本发明的技术效果和优点:本发明一种咖啡微研磨制作工艺,改变传统的研磨步骤,对咖啡豆首先进行预加热,便于研磨,且加热过程咖啡豆的香味会被更好的释放,使其带着香味与纯净水混合,这样香味便融在纯净水中,还将咖啡分为四个研磨步骤,且每个研磨步骤完成后均可进行溶解咖啡粉的步骤,每一个步骤的时间固定,商家只需告诉客人四种口感以及需要等待的时间,任客人自行选择口感,在满足最终研磨成为极细咖啡粉的同时,也满足了比较赶时间的客人的需求,咖啡要研磨从粒径250nm研磨依次研磨至50nm再煮,口感大大提升,设定三种咖啡粉与纯净水的配比浓度,满足了不同浓度爱好者的饮用需求,且根据咖啡粒径的不同,设定三种闷制时间,不会直接打开容器,使咖啡的香味停留在容器内,再融回咖啡中,提升了饮用口感使人身心愉悦。

## 具体实施方式

[0012] 为了使本发明的目的、技术方案及优点更加清楚明白,以下结合具体实施例,对本发明进行进一步详细说明。应当理解,此处所描述的具体实施例仅仅用以解释本发明,并不用于限定本发明。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

### [0013] 实施例1

本发明提供一种咖啡微研磨制作工艺,具体包括如下生产步骤:

S1:咖啡豆筛选:

a:碎豆分离:使用细筛网使完整的精制咖啡豆与碎豆分离,得到纯净的精制咖啡豆;

b:粒径分级:将精制咖啡豆进行粒度和密度分级,分出不同等级的咖啡豆,10目以上含10目至14目以下为二等咖啡豆,14目以上为一等咖啡豆;

S2:咖啡豆加热:

a:分别对加热后的一等咖啡豆、二等咖啡豆进行称重,分别取出200kg在小碟子中;

b:对一等咖啡豆、二等咖啡豆进行深度温度的加热处理,深度加热温度为120℃~150℃,时间在3~5分钟,这样加热后的咖啡豆便于研磨,提高了研磨效率;

S3:咖啡豆研磨,分为粗研磨、中研磨、细研磨、极细研磨等四个阶段;

a:粗研磨:将进行过预加热的一等咖啡豆、二等咖啡豆分别进行粗研磨粉碎,粒径为250nm,一等咖啡豆研磨时间控制在5分钟;二等咖啡豆研磨时间控制在3分钟,这样可得到粗一些的咖啡粒,满足了比较赶时间的人们的饮用需求;

b:中研磨:将粒径为250nm的咖啡豆进行中研磨粉碎,粒径为180nm,研磨时间控制在3分钟,这样可得到稍细些的咖啡粒,在与粗研磨的对比中口感中稍有提高;

c:细研磨:将粒径为180nm的一等咖啡豆、二等咖啡豆分别进行细研磨粉碎,粒径为140nm,研磨时间控制在5分钟,这样可得到中等大小的咖啡粒,节约了煮咖啡的时间;

d:极细研磨:将粒径为140nm的一等咖啡豆、二等咖啡豆分别进行细研磨粉碎,粒径为80nm,使之成为咖啡粉,研磨时间控制在10分钟,这样使得咖啡的口感极大提升,丝滑无任何的杂质;

S4:溶解咖啡粉:

a:煮咖啡粉:将粒径为80nm的咖啡粉进行溶解和冲泡,取150kg的咖啡粉与纯净水混合后进行加温处理,温度从常温升到200摄氏度后再进行溶解泡煮,相应的压力从真空逐渐增加到1.7MP,持续时间为10分钟;

b:闷:将煮好的咖啡停留在煮的容器中闷3分钟,使其香味在容器中回流至咖啡中,香味不会流失,其芳香四溢,保证了客人的感官身心愉悦;

S5:过滤:将步骤S4中的咖啡液进行过滤,通过过滤网将咖啡液进行两次过滤,使其与其中的咖啡渣分离,使得咖啡液中无杂质,提高了饮用的舒适感;

S6:装杯:将步骤S5中的咖啡液从容器中倒出在咖啡杯中,即完成细微咖啡的研磨和制作。

[0014] 具体的,所述步骤S3中粗研磨后的一等咖啡豆、二等咖啡豆的粒径相同,分别对一等咖啡豆、二等咖啡豆进行研磨,可使一等咖啡豆、二等咖啡豆研磨较均匀。

[0015] 具体的,所述步骤S4中,纯净水与咖啡粉的比例为10:2。

[0016] 具体的,所述步骤S5中,过滤网分为两层过滤结构,分别为第一层过滤网和第二层过滤纸,第一层过滤网的孔径为0.3mm,第二层过滤纸的孔径为0.1mm,保证过滤后的咖啡液中无任何杂质。

[0017] 具体的,所述步骤S6中,放入奶精和砂糖,并且搅拌均匀,根据客人个人口味需求来添加。

[0018] 实施例2

本发明提供的一种咖啡微研磨制作工艺,具体包括如下生产步骤:

S1:咖啡豆筛选:

a:碎豆分离:使用细筛网使完整的精制咖啡豆与碎豆分离,得到纯净的精制咖啡豆;

b:粒径分级:将精制咖啡豆进行粒度和密度分级,分出不同等级的咖啡豆,10目以上含10目至14目以下为二等咖啡豆,14目以上为一等咖啡豆;

S2:咖啡豆加热:

a:分别对加热后的一等咖啡豆、二等咖啡豆进行称重,分别取出150kg在小碟子中;

b:对一等咖啡豆、二等咖啡豆进行中度温度的加热处理,中度加热温度为90℃~110℃,时间控制在3~5分钟,这样加热后的咖啡豆便于研磨,提高了研磨效率;

S3:咖啡豆研磨,分为粗研磨、中研磨、细研磨、极细研磨等四个阶段;

a:粗研磨:将进行过预加热的一等咖啡豆、二等咖啡豆分别进行粗研磨粉碎,粒径为230nm,一等咖啡豆研磨时间控制在6分钟;二等咖啡豆研磨时间控制在4分钟,这样可得到粗一些的咖啡粒,满足了比较赶时间的人们的饮用需求;

b:中研磨:将粒径为230nm的咖啡豆进行中研磨粉碎,粒径为170nm,研磨时间控制在4分钟,这样可得到稍细些的咖啡粒,在与粗研磨的对比中口感中稍有提高;

c:细研磨:将粒径为170nm的一等咖啡豆、二等咖啡豆分别进行细研磨粉碎,粒径为120nm,研磨时间控制在6分钟,这样可得到中等大小的咖啡粒,节约了煮咖啡的时间;

d:极细研磨:将粒径为120nm的一等咖啡豆、二等咖啡豆分别进行细研磨粉碎,粒径为60nm,使之成为咖啡粉,研磨时间控制在13分钟,这样使得咖啡的口感极大提升,丝滑无任何的杂质;

S4:溶解咖啡粉;

a:煮咖啡粉:将粒径为60nm的咖啡粉进行溶解和冲泡,取120kg的咖啡粉与纯净水混合后进行加温处理,温度从常温升到200摄氏度后再进行溶解泡煮,相应的压力从真空逐渐增加到1.7MP,持续时间为8分钟;

b:闷:将煮好的咖啡停留在煮的容器中闷2分钟,使其香味在容器中回流至咖啡中,香味不会流失;

S5:过滤:将步骤S4中的咖啡液进行过滤,通过过滤网将咖啡液进行两次过滤,使其与其中的咖啡渣分离;

S6:装杯:将步骤S5中的咖啡液从容器中倒出在咖啡杯中,即完成细微咖啡的研磨和制作。

[0019] 具体的,所述步骤S3中粗研磨后的一等咖啡豆、二等咖啡豆的粒径相同。

[0020] 具体的,所述步骤S4中,纯净水与咖啡粉的比例为10:4。

[0021] 具体的,所述步骤S5中,过滤网分为两层过滤结构,分别为第一层过滤网和第二层过滤纸,第一层过滤网的孔径为0.3mm,第二层过滤纸的孔径为0.1mm,保证过滤后的咖啡液中无任何杂质。

[0022] 具体的,所述步骤S6中,放入奶精和砂糖,并且搅拌均匀。

[0023] 实施例3

本发明提供一种咖啡微研磨制作工艺,具体包括如下生产步骤:

S1:咖啡豆筛选:

a:碎豆分离:使用细筛网使完整的精制咖啡豆与碎豆分离,得到纯净的精制咖啡豆;

b: 粒径分级: 将精制咖啡豆进行粒度和密度分级, 分出不同等级的咖啡豆, 10目以上含10目至14目以下为二等咖啡豆, 14目以上为一等咖啡豆;

S2: 咖啡豆加热:

a: 分别对加热后的一等咖啡豆、二等咖啡豆进行称重, 分别取出100kg在小碟子中;

b: 对一等咖啡豆、二等咖啡豆进行浅度加热, 浅度加热温度为60℃~80℃, 时间控制在1~3分钟;

S3: 咖啡豆研磨, 分为粗研磨、中研磨、细研磨、极细研磨等四个阶段;

a: 粗研磨: 将进行过预加热的一等咖啡豆、二等咖啡豆分别进行粗研磨粉碎, 粒径为200nm, 一等咖啡豆研磨时间控制在8分钟; 二等咖啡豆研磨时间控制在5分钟;

b: 中研磨: 将粒径为200nm的咖啡豆进行中研磨粉碎, 粒径为150~180nm, 研磨时间控制在5分钟;

c: 细研磨: 将粒径为150nm的一等咖啡豆、二等咖啡豆分别进行细研磨粉碎, 粒径为100nm, 研磨时间控制在8分钟;

d: 极细研磨: 将粒径为100nm的一等咖啡豆、二等咖啡豆分别进行细研磨粉碎, 粒径为50nm, 使之成为咖啡粉, 研磨时间控制在15分钟;

S4: 溶解咖啡粉;

a: 煮咖啡粉: 将粒径为50nm的咖啡粉进行溶解和冲泡, 取100kg的咖啡粉与纯净水混合后进行加温处理, 温度从常温升到200摄氏度后再进行溶解泡煮, 相应的压力从真空逐渐增加到1.7MP, 持续时间为5分钟;

b: 闷: 将煮好的咖啡停留在煮的容器中闷1分钟, 使其香味在容器中回流至咖啡中, 香味不会流失;

S5: 过滤: 将步骤S4中的咖啡液进行过滤, 通过过滤网将咖啡液进行两次过滤, 使其与其中的咖啡渣分离;

S6: 装杯;

a: 将步骤S5中的咖啡液从容器中倒出在咖啡杯中, 即完成细微咖啡的研磨和制作。

[0024] 具体的, 所述步骤S3中粗研磨后的一等咖啡豆、二等咖啡豆的粒径相同。

[0025] 具体的, 所述步骤S4中, 纯净水与咖啡粉的比例为10:6。

[0026] 具体的, 所述步骤S5中, 过滤网分为两层过滤结构, 分别为第一层过滤网和第二层过滤纸, 第一层过滤网的孔径为0.3mm, 第二层过滤纸的孔径为0.1mm, 保证过滤后的咖啡液中无任何杂质。

[0027] 具体的, 所述步骤S6中, 放入奶精和砂糖, 并且搅拌均匀。

[0028] 综上所述: 本发明一种咖啡微研磨制作工艺, 改变传统的研磨步骤, 对咖啡豆首先进行预加热, 便于研磨, 且加热过程咖啡豆的香味会被更好的释放, 使其带着香味与纯净水混合, 这样香味便融在纯净水中, 还将咖啡分为四个研磨步骤, 且每个研磨步骤完成后均可进行溶解咖啡粉的步骤, 每一个步骤的时间固定, 商家只需告诉客人四种口感以及需要等待的时间, 任客人自行选择口感, 在满足最终研磨成为极细咖啡粉的同时, 也满足了比较赶时间的客人的需求, 咖啡要研磨从粒径250nm研磨依次研磨至50nm再煮, 口感大大提升, 设定三种咖啡粉与纯净水的配比浓度, 满足了不同浓度爱好者的饮用需求, 且根据咖啡粒径的不同, 设定三种闷制时间, 不会直接打开容器, 使咖啡的香味停留在容器内, 再融回咖啡

中。

[0029] 最后应说明的是：以上所述仅为本发明的优选实施例而已，并不用于限制本发明，尽管参照前述实施例对本发明进行了详细的说明，对于本领域的技术人员来说，其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改，或者对其中部分技术特征进行等同替换，凡在本发明的精神和原则之内，所作的任何修改、等同替换、改进等，均应包含在本发明的保护范围之内。