

饮料调制

组别：10组

组员：王玉春

張育瑄

比利時皇家咖啡壺



摩卡



它同時結合了火、蒸汽、壓力、重力和虹吸原理數種自然的力量。右邊是盛水的銀色壺和酒精燈，左邊是裝著咖啡粉的玻璃壺。兩端由弧線型的虹吸導管連接。點燃右下的酒精燈後，等到銀色壺中的水沸騰了後會產生蒸汽和壓力，在這樣的蒸汽壓力下使銀色壺中的水衝開虹吸導管裏的活塞，順沿著導管沖向玻璃壺。待銀色壺裏的水全部沸騰到左邊玻璃壺內，槓桿左邊的重力錘又發揮了他的重力和槓桿作用使槓桿平衡，這時酒精燈蓋就會自動蓋上熄滅，沸騰水充分與咖啡粉在玻璃壺中混合萃取之後，此

利用沸騰熱水的蒸氣壓，萃取出接近濃縮咖啡風味的咖啡，是來自義大利的直火式咖啡壺。雖然操作不難，但熄火的時間點很需要技巧。運用滴濾式咖啡壺所沒有的獨特濃郁口味，直接喝當然很不錯，也能享受做成拿鐵或阿法奇朵的變化樂趣。