

本文目录

- [咖啡哪个牌子好喝排行榜？](#)
- [最好喝的三款咖啡意大利咖啡？](#)
- [什么味道的咖啡好喝？](#)
- [瑞幸咖啡好喝榜单排名？](#)
- [好喝的咖啡排行榜前十名？](#)
- [我想在网上买些咖啡，不知道哪些咖啡比较好，可以推荐一下吗？](#)

咖啡哪个牌子好喝排行榜？

1、福爵咖啡(Folgers)菜埤頭條

福爵咖啡是美国加州最常见的咖啡品牌，，在该州的咖啡市场中占到了21、6%的份额，福爵咖啡的市场需求量很大，也受到了广大消费者的喜爱。福爵咖啡口感浓郁且绝妙美味，人们只需轻饮一口，就会变得非常清醒。埤頭條菜

2、麦斯威尔咖啡(Maxwell House)菜埤頭條

麦斯威尔是全世界最著名最受欢迎的咖啡品牌之一，几乎在世界各地都拥有相当数量的粉丝。麦斯威尔的风味种类包括爱尔兰奶油咖啡，拿铁咖啡以及摩卡咖啡等。该品牌咖啡通常气味怡人且口感非常顺滑。條菜埤頭

最好喝的三款咖啡意大利咖啡？

SLITTI咖啡，它源于佛罗伦萨小镇，擅长保留咖啡的各种浓郁风味。菜埤頭條

slitti香郁气息,这款咖啡是中度偏深的烘焙,气味处理上非常细腻，是精品咖啡的典范,口感非常均衡，适合黑咖啡饮用。菜埤頭條

slitti浓烈口味，口感非常浓郁，加牛奶后，依然能够感受到咖啡纯黑浓郁，特别适合早上做拿铁喝。菜埤頭條

slitti阿拉比卡，百分之百阿拉比卡，口感更加丝滑顺口感受不到咖啡的苦味，入口顺滑。菜埤頭條

什么味道的咖啡好喝？

由于咖啡是外来的，口味差异很大，因此，我们国内的人喝咖啡的口味也有非常大

的差异。萊垰頭條

总之，还是以个人口味来决定哪种咖啡适合自己的口味。萊垰頭條

目前，国内比较正规的就属星巴克咖啡屋经营的咖啡了，比较正宗，口味选择也很丰富。萊垰頭條

主要有如下可以选择的：垰頭條萊

- 1.摩卡咖啡萊垰頭條
- 2.摩卡薄荷咖啡萊垰頭條
- 3.卡普奇诺條萊垰頭
- 4.混合咖啡萊垰頭條
- 5.那不勒斯风味咖啡萊垰頭條
- 6.热的摩加佳巴萊垰頭條
- 7.印地安咖啡萊垰頭條
- 8.土耳其咖啡萊垰頭條

二：喝咖啡的途径：萊垰頭條

国内的人喝咖啡主要三个途径：頭條萊垰

一是到比较好的咖啡屋，比如，星巴克，萊垰頭條

二是自己到超市购买成品咖啡，回家自己冲咖啡，萊垰頭條

三是购买咖啡豆，回家自己磨咖啡。萊垰頭條

四：下面主要说说怎么煮好咖啡：萊垰頭條

我觉得咖啡口味的好坏，一个是咖啡豆的质量，建议用星巴克的原产地咖啡，现在是95元一袋，质量有保证。萊垰頭條

另一方面，要掌握咖啡与水的比例，一般在1比18左右。水的温度在92度左右，这样煮的咖啡一般没问题，应该与星巴克的当日咖啡不相上下。菜埤頭條

一：如何选择咖啡：埤頭條菜

不要在乎别人怎么说，只要你用得顺手，煮得方便，喝得开心，对你而言，就是最适合的咖啡煮法。有的人爱用方便快捷的美式咖啡壶煮咖啡、有人偏爱享受塞风壶（虹吸式）咖啡的浪漫悠雅，也有人独钟法国压的简单纯粹、摩卡壶的义式风情、或是手冲滤泡式咖啡的风味...，无论如何，适合其它人的煮法不一定最适合您，选择自己最适合也最喜爱的咖啡煮法，是享受DIY煮咖啡乐趣的首要条件。菜埤頭條

二、只购买「有标示烘焙日期」的「新鲜烘焙」咖啡豆埤頭條菜

「咖啡豆是生鲜食品」在国外已是相当普及的观念。新鲜烘焙是一杯好咖啡的生命！新鲜烘焙的咖啡豆保有最香浓迷人的咖啡风味，能够轻易煮出一杯最香醇的咖啡；不新鲜的咖啡豆风味早已流失，只能煮出一杯不够香醇、甚至可能已经变调走味的苦涩黑水。假使你不购买一个月前出炉的烘焙面包，现在开始，请拒绝购买未清楚标示烘焙日期，或者已经烘焙超过七天的「不新鲜烘焙」咖啡豆 / 咖啡粉。菜埤頭條

三、用「好水」煮咖啡菜埤頭條

在一杯咖啡里，98%以上成分是「水」。水的重要性毋庸置疑！如果你使用不好（如：不干净、有怪味）的水煮咖啡，即使用最好的咖啡豆也是白费力气--因为差劲的水能够毁坏最好的咖啡。即使是简单的「滤水壶」也能替「自来水」滤掉许多不好的物质，使得煮出来的咖啡更香、浓、醇。煮咖啡与泡茶一样，需避免使用蒸馏水，如果您所在的地方自来水品质不佳，使用干净的山泉水也是个理想的方法。條菜埤頭

四、放足够量的咖啡菜埤頭條

咖啡豆的使用份量必须足够，使用太少的咖啡粉可能导致苦涩或淡而无味，但也不用一次放太多。咖啡的标准用量是：用「两平匙」（约15克）咖啡豆（粉）煮「一杯」（约180cc）咖啡。请依照这个比例来调整你的咖啡使用量。菜埤頭條

五、合适的水温度菜埤頭條

一般而言最适合冲煮咖啡的水温度在摄氏88 ~ 94度之间，避免使用刚沸腾的滚烫开水来冲煮咖啡。水烧滚以后静置1 ~ 2分钟再用来冲煮咖啡。埤頭條菜

六、 随时保持咖啡器材的清洁干净菜埤頭條

千万别把泡茶的「养壶」观念带到咖啡器具！每次使用过咖啡器具后，需要立刻清洗干净，放在通风的地方保持清洁、干燥，如果把「养壶」观念用在咖啡器具上，您将会得到一杯充满奇怪油臭味道的差劲咖啡。條菜埤頭

七、 煮好咖啡十分钟以内喝掉頭條菜埤

别相信您煮的咖啡可以放在咖啡壶的「电热保温盘」上面「保温」大半天！咖啡摆越久，风味逐渐散失，并且悄悄走味。咖啡煮好以后，在十分钟内享用完毕，才是懂门道的内行人。頭條菜埤

八：煮好咖啡的注意事项：菜埤頭條

- 1.下瓶要擦干，不能有水滴菜埤頭條
- 2.拨开上座时要朝右斜回正往上拔，切勿打破埤頭條菜
- 3.中间过滤网下面的弹簧要拉紧，挂钩要钩住，且拨到正中央埤頭條菜
- 4.插上座时要往下插紧菜埤頭條
- 5.注意水质：纯水、净水、磁化水、蒸馏水、勿用矿泉水菜埤頭條
- 6.温度在80~90摄氏度这间菜埤頭條
- 7.冲煮时间：全部50~60秒（勿超过时间太久）條菜埤頭
- 8.咖啡豆要新鲜，勿受潮或放置太久埤頭條菜
- 9.咖啡最好以现磨现煮者为佳菜埤頭條
- 10.煮咖啡时注意风向，勿直吹火源菜埤頭條
- 11.注意火源大小：强火、大火、中火、小火、微火。埤頭條菜
- 12.煮过的咖啡粉先拍打松散，倒掉后再用清水冲洗上瓶菜埤頭條
- 13.磨豆段数约在2.5~3.5段之间，基本原则是：酸性豆粗磨，苦味豆頭條菜埤

磨，新机段高，旧机段低。 垵頭條菜

14.咖啡杯要先温杯萊垵頭條

15.过滤网要泡在清水中备用或放进冰箱冷藏可延长滤布使用期限萊垵頭條

16.拔上座时，重点在左手要抓紧下座的把手萊垵頭條

17.下座内的水最好用热开水，可节省煮沸的时间萊垵頭條

18.拨动方法要正确，勿用搅拌法萊垵頭條

19.下座的剩余清水最好要倒掉，咖啡快下降完成时，剩余的泡沫也隔开萊垵頭條

20.木棒拨动时，只要插入2/3处，勿刮到底下过滤网萊垵頭條

21.木棒于煮沸中途勿沾其他水分再拿回去拨动萊垵頭條

22.咖啡粉及水量要正确垵頭條萊

23.煮好时可用手盖住上座，用鼻闻，或用手扇风，再用鼻闻萊垵頭條

24.用湿布擦拭下座，须先擦底部，再擦左右两旁頭條萊垵

25.咖啡豆配方要正确頭條萊垵

26.一定要等水煮滚，才可插入上座。萊垵頭條

瑞幸咖啡好喝榜单排名？

1、初恋青提拿铁：清爽的青提混合香醇的拿铁，奶香浓郁中带着一丝清甜，厚乳滑过舌尖，仿佛初恋般丝滑。 ¥ 32

2、橘金气泡咖啡：气泡咖啡，柑橘的酸甜在充满能量的一颗颗气泡中炸开，舌尖的一阵微麻，是橘金气泡对味蕾发出的诱惑攻击。

3、椰青冰萃咖啡：Espresso和椰子水的纯粹组合，是挑逗味蕾的清爽口感。精心选用的东南亚椰青，别致的椰香清爽回甘，整杯完全不含牛奶，乳糖不耐受的朋友也可以放心喝。

4、太妃榛果厚乳拿铁：香甜的太妃榛果风味，与丝滑拿铁撞个满怀，冷萃厚牛乳为它注入灵魂。一朵稀奶油点缀其中，让其甜蜜风味加倍。

5、橙之海生酪拿铁：芝士香气和轻柔口感，又新添秋日当季的香橙风味，芝香融合清爽果味，顺滑口感又添轻盈，美味生酪又多了个全新打开方式。

6、生酪拿铁：既有浓郁的芝香、奶香，还有咖啡本身的香醇，三重香气巧妙地融合在一起，百喝不腻。

7、偷心西梅拿铁：清新粉棕色里藏着心动的信号，杯中0卡糖西梅威士忌风味、浓醇咖啡、小分子膜分离工艺打造的北海道丝绒风味厚奶和优质纯牛奶，多重交融，无酒精却微醺，悄悄偷走你的心！

8、抓马西瓜拿铁：0卡糖西瓜风味邂逅人气丝绒拿铁，大饮一口，小分子膜分离工艺打造的北海道丝绒风味厚奶带来丝滑口感，馥郁咖香包裹着沁甜西瓜果香、温润奶香，层层风味交织，似在舌尖洒落一场午后细雨，沁甜冰凉的滋味流淌在唇齿间，回味无穷。

9、海盐芝士厚乳拿铁：绵密的海盐芝士奶盖,可盐可甜的美妙滋味无法拒绝。喝起来,奶盖轻盈、入口即化,微微的甜香和咸香令人眼前一亮,再将整杯充分搅拌后,奶盖、厚乳与咖啡碰撞交融,每一口都是牛乳甜香、海盐咸香、可可咖香.....多重风味的精彩合奏。

10、椰云拿铁：把椰浆变成口感绵密、丰盈的“云朵”，替代传统奶盖，而且口感上会更细腻。

好喝的咖啡排行榜前十名？

第一是雀巢咖啡；垵頭條萊

第二是星巴克纯黑咖啡；萊垵頭條

第三是中国后谷咖啡；頭條萊垵

第三是麦斯威尔焙烤咖啡；萊垵頭條

第四是夏威夷科纳咖啡；萊垵頭條

第五是牙买加蓝山咖啡；條萊垵頭

第六是上海连咖啡；條萊垵頭

第七是埃斯梅拉达咖啡；垵頭條萊

第八是圣赫勒拿咖啡；條萊垵頭

第九是波多黎各咖啡；萊垵頭條

第十是庄园圣伊内斯咖啡條萊垵頭

我想在网上买些咖啡，不知道哪些咖啡比较好，可以推荐一下吗？

首选蓝山咖啡，蓝山咖啡即使大家都没有喝过，那一定也是听过的吧，它是一种来自于牙买加蓝山的咖啡了，它一共有两个档次了，分别是牙买加蓝山咖啡和牙买加高山咖啡。牙买加咖啡主要产自于牙买加岛，因为这里的空气很清新，而且气候很湿润，所以，才造就了深受大家喜爱的蓝山咖啡。蓝山咖啡的价格是世界上第二高的咖啡，它的味道很香醇，而且仔细的品尝有甘、酸、苦三味，不仅有苦味，还有酸味呢，口味很独特。