

MÀU SẮC QUÁ TRÌNH RANG CAFE



Hạt Xanh : giống cafe, kích thước, trọng lượng, độ ẩm



Sấy Khô : loại bỏ độ ẩm trong hạt cafe, tích trữ nhiệt



Phản ứng Maillard: tích nhiệt, thêm vị ngọt, độ sâu, hương vị cho hạt cafe



Phản ứng Caramen: tạo vị ngọt hoặc tăng vị thơm (giảm ngọt, tăng vị đắng)



Nâu sáng: chuẩn bị vào Nổ 1, khí CO2 và nhiều khí khác tích trữ trong hạt cafe



Nổ 1: áp suất bên trong hạt cafe quá lớn, nổ ra, hạt cafe to hơn



Kết thúc Nổ 1: điều chỉnh cân bằng vị ngọt, vị chua, hương thơm, và sự đồng đều



Kết thúc quá trình rang hoặc rang tiếp đến khi cafe Nổ Lần 2, tùy vào gu cafe của bạn