

## 爱乐压

爱乐压在咖啡发展的历史中算得上“新生物”，不过，因其简单和冲煮快速的特点广受欢迎。爱乐压结合了法式滤压壶的浸泡萃取方式、手冲咖啡的滤纸过滤以及意式的加压萃取，将咖啡粉与热水搅拌混合后，以压筒挤压空气，穿透滤盖萃取出风味干净的咖啡。

爱乐压既能制作浓缩咖啡般风味浓郁的咖啡，也能制作口感近似手冲的清淡咖啡。



## 意式浓缩咖啡机

1884年，意大利的Angela Moriondo在都灵举办的世博会上展示了第一台意式浓缩咖啡机，这是当时制作咖啡饮料的最先进的蒸汽设备——通过一个大锅炉，将水加热，可形成1.5帕的内压力，再根据需求调整水量借由另外一个锅炉产生的蒸汽冲过咖啡粉而最终完成咖啡的冲煮。

20世纪初，意式咖啡机价格是很昂贵的，喝意式浓缩咖啡成了特权阶级的象征。技术发展到现在，意式咖啡机的原理并没有什么大的改变，一些手动、半自动甚至全自动版本的机器也相继问世。虽说又浓又苦的Espresso并非人人都欣赏得来，但它却是现代花式咖啡的基础，加水喝美式、加奶喝拿铁，还有澳白、卡布基诺等等，都以浓缩咖啡为底。



## 冷萃咖啡

冷萃咖啡在2015年首次出现后，凭借惊人的销售数据，迅速跻身咖啡界主流。冷萃咖啡属于“浸泡式咖啡”，将研磨好的咖啡粉放入盛有常温水的冷萃桶（瓶）中一起浸泡，通过12个小时以上的慢速萃取制作出冷萃咖啡，并根据个人口味进行与冷水或牛奶混合。

和直接在热咖啡里加冰而做出的冰咖啡不同，冷萃咖啡入口柔和顺滑，毫无酸感，仔细品尝还有微微的甜味，特别适合夏天。



## 炉上式摩卡壶

在意大利，几乎家家户户都用摩卡壶煮咖啡。不过，摩卡壶其实算不上是一款用户友好型的咖啡冲煮器具，它常常会煮出非常浓郁且非常苦的咖啡。

摩卡壶分为上座、粉槽和下座三部分。工作时，摩卡壶底部温度升高导致压力增大，把底部的水通过水管压入到上层，经过中间的咖啡粉和过滤器，过滤出的咖啡液进入上座。这样萃取出的咖啡精华，口感浓烈、酸苦兼具，是最接近意式浓缩咖啡的咖啡器具。

