

高英高級工商職業學校餐飲管理科

烘豆機 操作流程

操作步驟：

1. 啟動機器，設定溫度時間，將咖啡生豆投入。
2. 直到生豆吸熱完全後，鍋爐溫度開始上升。
3. 在第一次爆裂之前，溫度上升趨緩，生豆從熱風中大量的吸取熱量，準備迎接爆裂。
4. 溫度上升加快、煙氣大量排出，這時需透過排氣閥門讓它適當排氣。
5. 持續加熱，第一次爆裂聲響暫歇之後，咖啡豆醞釀著第二次爆裂。
6. 第二次爆裂時，煙霧加劇，咖啡豆逐漸轉向深褐色，略微出現焦香氣。
7. 下豆前，啟動冷卻盤風扇與攪拌，使咖啡豆在最短時間內降溫，以保持風味良好。

注意事項：

1. 生豆投入前，關火與否，是每個人的烘焙習慣不同，但是這會影響到回溫點的高低，需注意。
2. 過大的排氣量會導致對流熱過強，會出現不好的風味。
3. 這時銀皮也會逐漸剝離，可以適度的打開排氣閥門，讓皮吹出。
4. 請確定此咖啡豆烘焙機電壓與插座電壓相符合。
5. 請勿碰觸咖啡豆烘焙機所有高溫表面及會夾手的位置。
6. 當不使用咖啡豆烘焙機或清潔保養前，請拔除電源插頭。