

Rang cà phê là gì?



Định nghĩa về rang cà phê của BACCO.

Rang cà phê là quá trình sử dụng công cụ, máy móc để cung cấp nhiệt lượng cho cà phê nhân sống. Trong quá trình cung cấp nhiệt lượng bằng những cách thức nào đó để tăng giảm lượng nhiệt cung cấp để hạt cà phê chuyển hóa theo ý người rang tạo ra sản phẩm cà phê có hình dạng, màu sắc, hương, vị, hậu vị và hàm lượng hóa học theo mong muốn.

Bài viết liên quan

[Tìm hiểu về rang cà phê](#)

[Vì sao nên trang bị máy rang cafe riêng cho quán?](#)

[Có nên mua máy rang cafe hot air?](#)

[Cách chọn mua máy rang cafe chính hãng, chuẩn chất lượng, giá hợp lý](#)

[Tham gia hội chợ cà phê 2016](#)

[Hình ảnh hoạt động của công ty](#)