

PERYSMITH®



# MÁY PHA CÀ PHÊ

## DÒNG RETRO RT2000



U . S . A  
TRADEMARK  
PRODUCT

[www.perysmith.com](http://www.perysmith.com)

# CHÍNH SÁCH BẢO HÀNH

Vui lòng đăng ký bảo hành tại:



Perysmith Việt Nam

Chính sách bảo hành 2 năm có hiệu lực tính từ ngày mua sản phẩm, áp dụng với các trường hợp sản phẩm bị lỗi từ phía nhà sản xuất.

**BƯỚC 1:** Khách hàng vui lòng nhắn tin và cung cấp thông tin sau:

1. Tên
2. Số điện thoại liên hệ
3. Địa chỉ lấy hàng
4. Lỗi của sản phẩm
5. Hóa đơn mua hàng

**BƯỚC 2:** Sau khi cung cấp thông tin, khách hàng sẽ được hướng dẫn bảo hành

## **Quy định về thời hạn và điều kiện bảo hành**

1. Khách hàng chịu trách nhiệm thanh toán phí vận chuyển cho các yêu cầu bảo hành / hoàn hàng / sửa chữa trở lại địa chỉ giao hàng.
2. PerySmith sẽ thanh toán chi phí giao sản phẩm thay thế hoặc sửa chữa cho khách hàng.
3. Ảnh hóa đơn sẽ được yêu cầu để làm bằng chứng mua hàng.
4. Sản phẩm được sử dụng cho mục đích thương mại không được nhận bảo hành.
5. Các nghĩa vụ của PerySmith được giới hạn trong việc sửa chữa hoặc thay thế bộ phận bị lỗi.
6. Bảo hành cũng không bao gồm những điều sau đây:
  - Lạm dụng hoặc không sử dụng sản phẩm cho các mục đích và hoạt động bình thường của nó hoặc theo hướng dẫn sử dụng và bảo trì của PerySmith.
  - Tai nạn, sét đánh, rủi ro do nước, nguy cơ hỏa hoạn, bạo loạn, thông gió không đúng cách, dao động điện áp hoặc bất kỳ nguyên nhân nào nằm ngoài tầm kiểm soát của các sản phẩm PerySmith.
  - Bất kỳ bộ phận nào của sản phẩm bị hỏng hoặc có dấu hiệu giả mạo.
  - Sản phẩm bị hỏng do lỗi của con người.
  - Thiệt hại do dịch vụ được thực hiện bởi bên thứ ba, không phải nhà cung cấp dịch vụ được ủy quyền của PerySmith.
  - Thiệt hại đối với một sản phẩm đã được sửa đổi hoặc thay đổi mà không có sự cho phép bằng văn bản của PerySmith.

## HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

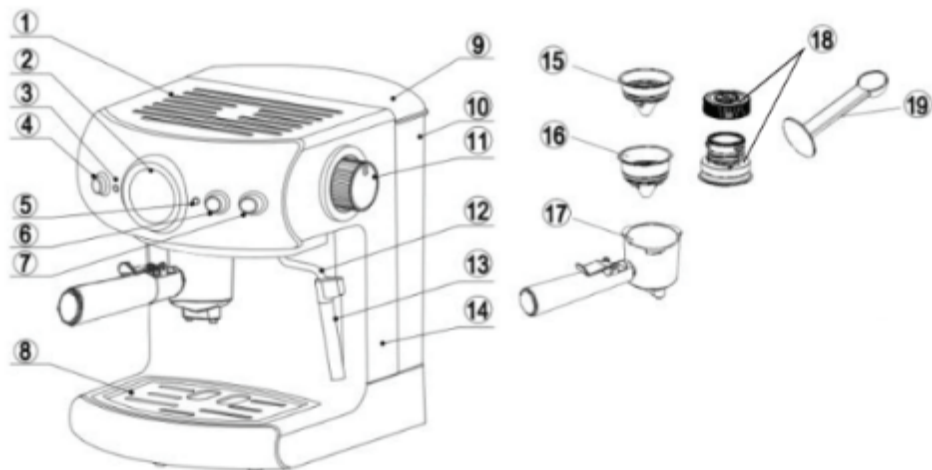
Trước khi sử dụng máy, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng và thao tác sau:

1. Vui lòng kiểm tra xem điện áp có phù hợp hay không trước khi sử dụng.
2. Để sử dụng, máy pha cà phê phải được kết nối với ổ cắm nối đất.
3. Vui lòng không rời máy pha cà phê khi đang sử dụng, cũng như không để trẻ em hoặc người không có khả năng tự chăm sóc đến gần máy pha cà phê.
4. Vui lòng không sử dụng thiết bị trong môi trường nhiệt độ cao, từ trường mạnh và môi trường ẩm ướt. Không đặt máy pha cà phê trên bề mặt nóng, cạnh nguồn lửa hoặc trên các thiết bị điện khác như tủ lạnh.
5. Để tránh hỏa hoạn và điện giật, không nhúng dây điện và phích cắm vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác; Không làm hư hỏng, bẻ cong, kéo dãn dây điện và không để vật nặng đè lên dây điện.
6. Vui lòng rút phích cắm khi vệ sinh hoặc không sử dụng thiết bị. Chỉ được vệ sinh phụ kiện sau khi thiết bị đã nguội.
7. Vui lòng sử dụng các phụ kiện gốc.
8. Máy chỉ dùng để pha cà phê. Không sử dụng nó cho các mục đích khác. Và đặt nó trong môi trường khô ráo.
9. Đặt máy pha cà phê trên bàn hoặc mặt phẳng và lưu ý cách những vật đặt gần đó ít nhất 5cm, mặt sau của máy pha cà phê phải cách tường trên 20 cm. Không quấn dây điện trên mép bàn hoặc quầy bếp.
10. Đảm bảo rằng dây điện không chạm vào bề mặt nóng của thiết bị.
11. Không chạm tay trực tiếp vào bề mặt kim loại của máy khi vận hành máy pha cà phê. Vui lòng sử dụng núm và tay cầm.
12. Vệ sinh và bảo dưỡng các bộ phận của máy pha cà phê thường xuyên để đảm bảo chất lượng cà phê và kéo dài tuổi thọ cho máy pha cà phê.
13. Không tự ý di chuyển hoặc tắt nguồn khi máy pha cà phê đang hoạt động.
14. Không vận hành nó trong tình trạng không có nước.
15. Để đảm bảo an toàn, vui lòng đọc kỹ chi tiết cách sử dụng trong hướng dẫn và nắm vững phương pháp sử dụng chính xác.
16. Không rửa máy pha cà phê hoặc dây điện trong nước hoặc các chất lỏng khác.
17. Không sử dụng nó ngoài trời.
18. Trước khi sử dụng lần đầu, vui lòng tráng sôi hai lần bằng nước sạch để loại bỏ mùi lạ.
19. Vui lòng liên hệ với trung tâm bảo hành được ủy quyền khi máy pha cà phê có bất kỳ sự cố nào.
20. Sản phẩm này chỉ được sản xuất để sử dụng trong gia đình.

## LƯU Ý QUAN TRỌNG

- Vui lòng không chạm vào các bộ phận có nhiệt độ cao (như vòi hơi cao áp, vòi nước ra, v.v...) khi sử dụng máy pha cà phê.
- Thiết bị này được thiết kế để pha cà phê hoặc làm nóng đồ uống. Hãy cẩn thận để tránh bị bỏng do nước hoặc hơi nước phun ra hoặc do sử dụng thiết bị không đúng cách.

# CẤU TẠO SẢN PHẨM

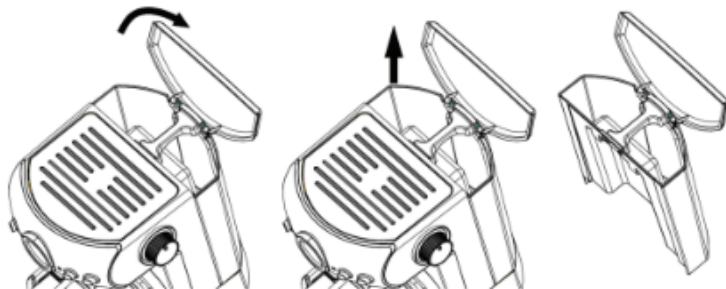


- |                      |                         |                      |
|----------------------|-------------------------|----------------------|
| 1. Khay hâm nóng cốc | 8. Nắp khay hứng nước   | 14. Phần thân chính  |
| 2. Nhiệt kế          | 9. Nắp bình nước        | 15. Phin lọc đơn     |
| 3. Đèn báo nguồn     | 10. Bình nước           | 16. Phin lọc đôi     |
| 4. Nút nguồn         | 11. Núm hơi nước        | 17. Phễu nén cà phê  |
| 5. Đèn báo cà phê    | 12. Ống dẫn hơi nước    | 18. Viên nén cà phê  |
| 6. Nút cà phê        | 13. Bộ phận tạo bọt sữa | 19. Thìa đong cà phê |
| 7. Nút hơi nước      |                         |                      |

## QUY TRÌNH VẬN HÀNH

### Sử dụng lần đầu

1. Lấy máy pha cà phê ra khỏi hộp đóng gói và kiểm tra xem các phụ kiện có đầy đủ không.
2. Hãy vệ sinh tất cả các bộ phận có thể tháo rời.
3. Hãy vệ sinh máy bằng nước sạch khoảng 2-3 lần theo quy trình pha cà phê: không cần dùng bột cà phê để vệ sinh máy pha cà phê.



## Làm nóng sơ máy pha cà phê

1. Mở nắp bình và đổ lượng nước thích hợp vào bình. Lưu ý rằng mực nước không được vượt quá vạch MAX và cũng không được thấp hơn vạch MIN.

**CẢNH BÁO:** trong trường hợp không có nước trong bình, việc sử dụng máy sẽ ảnh hưởng đến tuổi thọ của thiết bị bơm. Hãy bổ sung nước kịp thời khi mực nước dưới vạch MIN.



2. Bật nguồn và nhấn nút "on/off". Nếu đèn báo nhấp nháy, nó cho biết rằng máy pha cà phê đang bắt đầu làm nóng sơ. Nếu đèn báo sáng, nó cho biết quá trình làm nóng sơ đã hoàn tất.

3. Đặt màn lọc vào phin; gắn nó vào máy pha cà phê thông qua vị trí "insert"; và sau đó xoay nó sang phải vào vị trí "locked".

4. Đặt cốc đựng cà phê dưới phin lọc, nhấn nút cà phê để làm nóng sơ máy pha cà phê và cốc đựng cà phê nhờ vào dòng nước nóng chảy ra.

## PHA CÀ PHÊ ESPRESSO KIỂU Ý

1. Cho bột cà phê vào màn lọc, sau đó rây mịn và nén nó lại.

2. Đặt màn lọc vào phễu; gắn nó vào máy pha cà phê thông qua vị trí "insert"; và sau đó xoay nó sang phải vào vị trí "locked".

3. Đặt cốc đựng cà phê dưới phễu, sau đó nhấn nút cà phê để chiết cà phê.

Mô tả: Nút "Coffee/steam" phải được thao tác bằng tay.

## LÀM VIÊN NÉN ESPRESSO

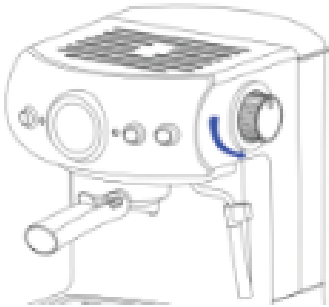
1. Cho viên nén Nespresso vào hộp viên nén. Sau đó vặn chặt nắp và cho vào phễu viên nén. Gắn nó vào máy pha cà phê thông qua vị trí "Insert"; và sau đó xoay nó sang phải vào vị trí "Locked".

2. Quy trình chế biến sau đó cũng tương tự như quy trình pha cà phê Espresso kiểu Ý.

**QUAN TRỌNG:** để tránh văng tung tóe, không được tháo giỏ lọc khi thiết bị đang phục vụ cà phê.



# PHA CÀ PHÊ CAPPUCCINO HOẶC CÁC LOẠI CÀ PHÊ ƯA THÍCH KHÁC



Cappuccino được làm từ cà phê espresso + bột sữa, vì vậy, bạn cần làm espresso trước tiên, và

nội dung sau đây chủ yếu mô tả quá trình tạo bột sữa.

Lưu ý: Phin lọc cần được lắp vào vị trí trong quá trình tạo hơi.

1. Nhấn nút "steam". Nếu đèn báo nhấp nháy, điều đó cho biết máy pha cà phê đã chuyển sang trạng thái làm nóng sơ bằng hơi. Nếu đèn báo sáng, nó cho biết quá trình làm nóng sơ đã hoàn tất.

2. Cho toàn bộ sữa nguyên chất vào cốc đựng latte trong khi hơi được làm nóng sơ.

3. Sau khi đã làm nóng sơ hơi nước, xoay núm "steam" ngược chiều kim đồng hồ đến vị trí tối đa để làm cho hơi phun ra trước một lúc, sau đó xoay núm "steam" theo chiều kim đồng hồ về vị trí OFF khi hơi đã phun đều.

4. Đặt ống dẫn hơi nước vào cốc latte, cố định miệng ống dẫn hơi ở vị trí thấp hơn lớp sữa 1 mm, sau đó xoay núm "steam" ngược chiều kim đồng hồ đến vị trí tối đa.

Cảnh báo: vòi phun hơi không được đặt trên bề mặt của lớp sữa để tránh bị bỏng nước do nó sẽ làm sữa bắn tung tóe.

5. Lúc này sẽ có tiếng "rít". Sữa sẽ tạo thành một vòng xoáy trong cốc latte, cho thấy rằng không khí đang được trộn vào sữa.

6. Có thể luồn sâu ống dẫn hơi vào trong lớp sữa khi có nhiều bột sữa. Tắt bộ phận tạo hơi khi sữa nóng đến khoảng 60 độ.

7. Lau sạch ống dẫn hơi để làm sạch sữa còn sót lại bằng khăn ướt ngay sau khi tạo bột sữa, và sau đó, xịt hơi để đẩy lớp sữa còn sót ra tránh làm tắc vòi phun hơi.

8. Đầu tiên, đổ cà phê espresso vào cốc cà phê, sau đó cho sữa đã đánh bọt vào cốc cà phê. Đến đây thì món cà phê cappuccino đã hoàn thành.

Mẹo: Nếu có bóng khí nổi rõ trong bột sữa, hãy gõ cốc latte để loại bỏ một số bóng khí lớn, sau đó lắc cốc latte theo chiều ngang để trộn đều sữa và bột sữa hoàn toàn.

**Lưu ý:** để pha nhiều hơn một ly cappuccino, trước tiên hãy pha tất cả cà phê, sau đó chuẩn bị bột sữa cho tất cả lượng cappuccino yêu cầu. Để pha cà phê lần nữa sau khi đánh bột sữa, hãy để nổi hơi nguội trước nếu không cà phê sẽ bị cháy.

**Lưu ý:** Khuyến cáo sau khi dùng để tạo hơi nước, máy pha cà phê chỉ có thể được sử dụng trở lại sau khi để nguội ít nhất 5 phút hoặc có thể làm nguội thủ công bằng máy bơm nước. Nếu không, món cà phê kiểu Ý của bạn có thể sẽ có vị "cháy xém".

Phương pháp làm nguội máy pha cà phê thủ công bằng máy bơm nước: đặt bình chứa ở vòi nước ra hoặc ở đầu ra của ống dẫn hơi, sau đó nhấn nút "COFFEE" để bắt đầu bơm nước cho đến khi đèn sáng lên.

**Lưu ý:**

1. Sau khi làm bột sữa, nên lau sạch ống dẫn hơi bằng khăn ẩm kịp thời để tránh sữa còn sót lại bám vào ống dẫn hơi.
2. Sau khi đã đủ bột sữa, tháo núm hơi ra và vặn lại để máy pha cà phê xả hơi ra ngoài trong vài giây, vặn núm hơi trở lại, vệ sinh miệng ống hơi trong trường hợp miệng ống hơi bị tắc do sữa còn sót lại.

## LÀM NƯỚC NÓNG

1. Bật thiết bị bằng cách nhấn nút ON/OFF, Chờ cho đến khi đèn chuyển sang chế độ sáng liên tục.
2. Đặt đồ đựng phía dưới ống dẫn hơi nước.
3. Nhấn nút cà phê và đồng thời xoay núm hơi ngược chiều kim đồng hồ. Nước sẽ chảy ra từ ống dẫn hơi nước.
4. Nhấn nút cà phê lần nữa và đóng núm hơi nước bằng cách xoay theo chiều kim đồng hồ.

## Vệ sinh

1. Trước khi thực hiện bất kỳ thao tác vệ sinh hoặc bảo dưỡng nào, hãy tắt máy, rút phích khỏi ổ cắm điện và để máy nguội.
2. Không sử dụng dung môi hoặc chất tẩy rửa khi vệ sinh máy pha cà phê. Dùng khăn mềm ẩm.
3. Tháo khay hứng nước nhỏ giọt, đổ sạch và rửa chúng định kỳ.
4. Vệ sinh bình chứa thường xuyên.
5. Xoay qua trái để tháo phễu và giỏ lọc, đổ bã cà phê, sau đó vệ sinh giỏ lọc và phễu bằng dung dịch tẩy rửa và khăn, cuối cùng rửa lại bằng nước sạch.
6. Vệ sinh tất cả các bộ phận có thể tháo rời bằng nước sạch và lau khô chúng thật kỹ.

## **CÂU HỎI THƯỜNG GẶP CỦA KHÁCH HÀNG**

### **1. Loại bột nào phù hợp với máy pha cà phê này?**

Trả lời: Chúng ta có thể đánh giá nó thông qua hình dạng của bã cà phê:

1. Nếu bã cà phê bị nhão, chúng tỏ bột cà phê quá mịn;
2. Nếu bã cà phê có dạng hạt cát rời, chúng tỏ bột cà phê quá thô;
3. Nếu bã cà phê có dạng bánh, chúng tỏ bột cà phê phù hợp.

### **2. Có tiêu chuẩn nào về lượng bột cà phê sử dụng không?**

A: Để pha 1 cốc cà phê, hãy cho lượng bột cà phê khoảng 8-9 g vào phin.

B: Để pha 2 cốc cà phê, hãy cho lượng bột cà phê khoảng 16 g vào phin.

### **3. Cần dùng bao nhiêu lực để nén chặt bột cà phê?**

A: Cần dùng tay với lực khoảng 8 pound (khoảng 3,6 kg) để nén và ghè phẳng bột cà phê.

### **4. Chức năng của móc nhỏ trên tay cầm giỏ lọc cà phê là gì?**

A: Khi đổ bã cà phê, bạn có thể dùng móc để ngăn không cho màn lọc rơi ra ngoài.

### **5. Chức năng của khay làm ấm cốc là gì?**

A: Thông qua việc hâm nóng cốc cà phê ở đây, bạn có thể làm cho hương vị cà phê ngon hơn vì nó giúp giảm chênh lệch nhiệt độ của cà phê khi được rót vào cốc.

### **6. Chức năng của măng sông inox trên ống dẫn hơi là gì?**

A: Nó khiến cho hơi nước tạo thành một vòng xoáy đối lưu, làm cho bọt sữa trở nên đậm hơn và mịn hơn.

### **7. Tại sao sữa không thể lên bọt?**

A: 1. Hãy chắc chắn rằng bạn chọn sữa được giữ lạnh;

2. Sữa không thể tạo thành bọt sữa nữa sau khi nhiệt độ của nó tăng lên do quá trình tạo bọt sữa;

3. Tạo bọt sữa là một loại kỹ năng.

Hãy luyện tập nhiều hơn nữa.

### **8. Phải làm gì nếu bọt sữa có bóng khi tương đối lớn?**

A: Bạn có thể cầm lấy cốc pha latte và gõ mạnh xuống bàn một vài lần, và cầm cốc pha latte bằng tay và xoay nó theo một chiều nhất định vài lần. Làm như vậy, bạn có thể loại bỏ các bóng khí lớn và làm cho cấu trúc sữa mềm và đặc hơn, tạo ra mùi vị đậm đặc hơn.



## 9. Loại sữa nào phù hợp để làm bột sữa?

A: Sữa ít béo dễ tạo bột nhưng bóng khí và bọt hơi to và loãng hơn, cũng không có vị đậm đặc.

Sữa nguyên kem không dễ tạo bột, nhưng một khi thành công sẽ có cấu trúc mịn, có thể khiến cho cà phê Espresso trở nên đặc và sệt. Đối với khách hàng trong nước, chúng tôi khuyến nghị sử dụng sữa nguyên kem của thương hiệu Nestle, sau đó là thương hiệu Yili và thương hiệu Mengniu (ngoại trừ sữa Deluxe).

## 10. Phải làm gì nếu hơi nước không thoát ra khỏi ống dẫn hơi?

A: Nói chung, thường là do việc vệ sinh không được thực hiện kịp thời sau khi tạo bột sữa khiến sữa đông lại làm tắc ống dẫn hơi. Bạn có thể sử dụng các dụng cụ như kẹp để thông tắc bằng cách đưa nó vào một đầu của ống hơi. Nếu không bị nghẹt, vui lòng thử nhỏ giấm và nước với tỉ lệ 1:1 vào bình nước, sau đó chuyển núm sang vị trí tạo hơi để làm mềm ống và thông tắc.

Nếu những cách trên không thể giải quyết được sự cố, vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ hậu mãi để được giải quyết.

## Vệ sinh và bảo dưỡng thường xuyên

1. Để đảm bảo hương vị cà phê nguyên chất, bạn hãy tiến hành vệ sinh tẩy cặn và bảo dưỡng máy pha cà phê sau khi sử dụng từ 2-3 tháng.
2. Vui lòng sử dụng "Chất khử cặn cho máy pha cà phê" để tiến hành tẩy cặn cho máy pha cà phê (Tỷ lệ nước và chất khử cặn là khoảng 4:1, hoặc vui lòng tham khảo hướng dẫn vận hành). Nếu không có chất khử cặn, bạn có thể sử dụng "axit xitric" để thay thế (Tỷ lệ nước và axit xitric là khoảng 100:3).
3. Không cần cho bột cà phê vào khi vệ sinh máy pha cà phê.
4. Hãy vệ sinh lần lượt vòi nước ra và ống dẫn hơi theo các bước pha cappuccino.
5. Sau đó dùng nước lau ít nhất 3 lần để đảm bảo vệ sinh.
6. Vui lòng đảm bảo rằng máy pha cà phê phải nghỉ hơn 3 phút đối với mỗi lần lặp lại quá trình vệ sinh.

## XỬ LÝ SỰ CỐ

Sự cố	Phân tích nguyên nhân	Giải pháp
Cà phê bị tràn ra từ khe hở của phễu	Có tạp vật bên trong vòng làm kín	Làm sạch tạp vật
	Bột cà phê quá mịn.	Vui lòng thay thế nó bằng bột cà phê có độ thô vừa phải.
	Bột cà phê bị nén quá chặt.	Vui lòng nén bột cà phê với lực là 8 pound (khoảng 9kg)
	Vòng làm kín bị lão hóa.	Vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ được ủy quyền.
Không thể xoay tay cầm giỏ lọc cà phê sang vị trí khóa	Lượng bột cà phê vượt quá sức chứa tối đa của phễu.	Giảm lượng bột cà phê
	Bột cà phê chưa được cho vào và không thể xoay tay cầm vào đúng vị trí.	Vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ được ủy quyền.
Máy hoạt động bình thường khi pha cà phê nhưng không tạo được bột sữa	Máy không có nước.	Chêm nước sau khi xả áp
	Miệng vòi hơi bị nghẽn.	Làm sạch miệng vòi hơi bằng kẹp. Thêm một lượng giấm vừa phải vào bình nước.

# HƯƠNG VỊ ESPRESSO

Espresso có hương vị đậm đà và có thể nói là cà phê nguyên bản. Nó cũng có thể giữ nguyên hương vị khi trộn với sữa hoặc các loại thực phẩm khác. Hương vị Espresso điển hình bao gồm:

- **Cappuccino**

Phương pháp pha cà phê cappuccino là sử dụng ống hơi của máy pha cà phê espresso để làm nóng một bình sữa đến 66 độ và khiến cho nó tạo ra một lớp bóng khí dày đặc bên trên lớp sữa. Sau đó, đổ Espresso vào cốc, rồi đến sữa. Espresso, sữa và bột sữa, mỗi thứ chiếm 1/3 cốc và sau đó ta có một cốc cà phê hoàn thiện với mặt trên là màu trắng và mặt dưới là màu nâu nhạt. Cappuccino có thể được dùng với đường, bột quế xay hoặc bột ca cao.

- **Cà phê Latte**

Từ "Latte" có nghĩa là "sữa". Nó bao gồm sữa nóng và Espresso. Rót từ từ một cốc sữa nóng và Espresso vào cùng một lúc từ hai phía với tỷ lệ khoảng 6:1. (Latte truyền thống chỉ có sữa nóng và không có bột sữa.)

- **Espresso Macchiato**

Từ "Macchiato" có nghĩa là "bị ô nhiễm". Để pha, bạn chỉ cần cho một ít bột sữa lên trên mặt một cốc Espresso tiêu chuẩn. Chỉ cần đổ một phần nhỏ bột sữa lên trên cốc Espresso, thay vì đổ nhiều sữa.

- **Latte Macchiato**

Latte Macchiato là một loại cà phê được pha bằng cách đổ cà phê vào sữa nóng. Đầu tiên bạn cần chuẩn bị một cốc sữa nóng có bột sữa và cho vào ly, sau đó đổ Espresso vào cốc. Nó có thể có màu đậm ở mặt trên và màu nhạt ở mặt dưới, khá đẹp. Về mặt kỹ thuật, bạn có thể rót Espresso từ mép cốc. Do tốc độ chìm của cà phê khác nhau, bạn có thể thấy một số kiểu dáng biến đổi khá đẹp mắt bên ngoài ly.

- **Cà phê Mocha**

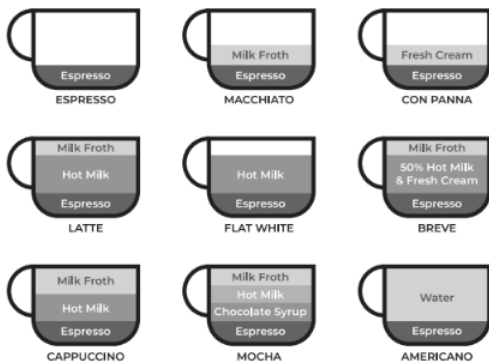
Cà phê Mocha gồm Espresso, sữa nóng với bột sữa và sốt sô cô la,... mỗi thứ chiếm 1/3 ly. Bạn có thể đổ sốt sô cô la chậm chậm từ mép cốc vào, hình giống thác nước sẽ xuất hiện.

- **Espresso Con Panna**

Espresso Con Panna chính thống là cho một ít kem tươi lên trên cốc Espresso. Hiện nay có rất nhiều quy cách pha chế khác nhau rất được ưa chuộng. Một số dùng kèm với nhiều loại siro, một số với rượu, một số với mật ong, và một số khác với sữa đậu nành.

## Các phương pháp pha cà phê được ưa thích

Bất kỳ loại cà phê espresso ưa thích nào cũng được pha trên nền Espresso. Việc thêm sữa không chỉ có thể tạo thêm hương sữa cho cà phê mà còn có thể tạo ra nhiều vị khác nhau thông qua việc tạo sữa, bọt sữa và kem theo các tỷ lệ khác nhau, mang đến cho chúng ta rất nhiều lựa chọn. Hình ảnh dưới đây chỉ đơn thuần cho chúng ta thấy một loạt tỷ lệ phổ biến của sữa trong cà phê.



## Nếm cà phê

Bất kỳ máy pha cà phê nào cũng không thể xác định được hương vị và sự thay đổi hương vị của các loại hạt cà phê khác nhau. Sau đây chúng tôi xin giới thiệu cách phân loại vị cà phê cho bạn.

(Thông tin này được lấy từ Internet và nội dung chỉ mang tính chất tham khảo):

Vị chua	Mocha, cà phê chua Hawaii, Mexico, Guatemala, Costa Rica Highland, Kilimanjaro, Colombia, Zimbabwe, El Salvador, ...
Vị đắng	Tất cả các loại cà phê hạt kiểu cũ từ Java, Medellin, Bogota, Angola, Congo, Uganda
Vị ngọt	Colombia Mandheling, cà phê hạt kiểu cũ của Venezuela, Blue Mountains, Kilimanjaro, Mocha, Guatemala, Mexico, ...
Vị trung tính	Brazil, Salvador, Bình nguyên Costa Rica, Venezuela, Honduras, Cuba,...
Vị đậm đà và êm dịu	Colombia Mandheling, Mocha, Blue Mountain, Guatemala, Costa Rica,...

Bất chấp xuất xứ của hạt cà phê, việc nướng, xay và pha đều có thể ảnh hưởng đến hương vị của cà phê. Hãy pha một tách cà phê cho riêng mình, nhâm nhi quãng thời gian nhàn nhã và vô tư một cách cẩn thận và trải nghiệm những dư vị đậm đà và êm dịu.

# PERYSMITH®

[perysmith.com.vn](http://perysmith.com.vn)

