

Сотрудница Starbucks рассказала, как лучше всего хранить кофейные зёрна

Лесли Вулфорд, директор по развитию кофе в Starbucks, отмечает, что неправильное хранение зёрен кофе может привести к появлению неприятных привкусов. Оптимальная температура в помещении для таких зёрен – комнатная.

По словам эксперта, на вкус кофе могут влиять четыре фактора. Это тепло, кислород, влага и свет. В идеале кофейные зёрна нужно хранить в непрозрачном, герметичном контейнере при комнатной температуре. Если вы хотите, чтобы они лежали в оригинальной упаковке, выпустите из неё как можно больше воздуха и плотно запечатайте упаковку. Кислород – это враг кофе.

Также не кладите кофейные зёрна рядом с источниками тепла или солнечного света.



Photo: Design elements: Getty Images. EatingWell design

После открытия упаковки с зёрнами кофе их нужно использовать в течение недели. Так кофе сохранит оптимальные свежесть и вкус.

Элисс Уишарт, специалист по качеству кофе в Peet's Coffee, говорит, что хорошо

запечатанный пакет кофейных зёрен может храниться несколько месяцев. А после вскрытия пакета у вас будет около месяца, пока зёрна не начнут портиться.

В холодильнике и морозильнике не рекомендуется хранить кофейные зёрна по нескольким причинам. Во-первых, они хорошо впитывают запахи продуктов, которые лежат рядом. Во-вторых, частое вынимание кофе из холодильника приведёт к образованию конденсата, из-за чего зёрна быстрее испортятся.

Нельзя хранить кофейные зёрна и в бункере кофемолки. Обычно они прозрачные и негерметичные, из-за чего зёрна портятся быстрее.

Молотый кофе тоже нужно хранить в непрозрачном, герметичном контейнере при комнатной температуре. Но он всё равно, скорее всего, испортится быстрее, чем цельнозерновой.

Материалы новостного характера нельзя приравнивать к назначению врача. Перед принятием решения посоветуйтесь со специалистом.