

2023年浑水公司瑞幸咖啡报告 做咖啡心得体会(大全9篇)

随着社会一步步向前发展，报告不再是罕见的东西，多数报告都是在事情做完或发生后撰写的。怎样写报告才更能起到其作用呢？报告应该怎么制定呢？这里我整理了一些优秀的报告范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

浑水公司瑞幸咖啡报告篇一

咖啡，是一种香气浓郁的饮料，也是众多人们日常生活中必不可少的一部分。作为一种对味觉和嗅觉的双重考验，制作一杯美味的咖啡需要我们用心去品味、去摸索。而我在这个过程中，也积累了一些自己的心得体会。

首先，了解咖啡豆的种类和烘焙度对制作咖啡的影响至关重要。在市场上，常见的咖啡豆有阿拉比卡和罗布斯塔两种，而每种咖啡豆都有其独特的风味和特点。阿拉比卡豆口感柔和、香气甜美，适合用来制作单品咖啡；而罗布斯塔豆则相对较苦、味道较浓，适合用于拿铁、卡布奇诺等调制饮品。另外，咖啡豆的烘焙度也是影响咖啡品质的重要因素。浅烘焙的咖啡豆味道清淡，酸度较高，适合用于制作咖啡的酸浓型；而深烘焙的咖啡豆则味道浓郁，有一定的苦涩感，适合制作浓厚型的咖啡。对于不同的口味偏好，正确的选择咖啡豆和烘焙程度可以更好地展现出其特点和品质。

其次，咖啡的研磨度和冲泡方式对咖啡的味道也有着重要影响。咖啡的研磨度决定了咖啡粉的大小和颗粒度，不同的研磨度适合不同的冲泡方式。一般来说，粗研磨适合冲泡壶或法国压滤壶，细研磨适合意式浓缩咖啡机或滴漏咖啡机。在冲泡的过程中，也需要注意水的温度和冲泡时间。水温过低无法充分提取咖啡的香气和风味，而水温过高会导致咖啡的苦味过重。此外，冲泡时间过短则咖啡淡而无味，冲泡时间

过长则咖啡过浓，口感苦涩。因此，正确选择研磨度和冲泡方式，严格控制水温 and 冲泡时间，才能制作出一杯美味的咖啡。

此外，咖啡的质量和新鲜度对于决定咖啡的口感和风味同样至关重要。新鲜的咖啡豆能够更好地保留其香气和风味，在咖啡研磨前最好选择现磨的咖啡豆。而咖啡豆的储存方式也需要注意，避免暴露在阳光和潮湿环境下，以免影响其品质和口感。此外，在冲泡的过程中，使用过滤纸和干净的器具也能够减少杂质和苦味的产生，提升咖啡的口感和质量。总之，只有使用新鲜的咖啡豆和正确的冲泡方式，才能够制作出口感丰富、风味独特的好咖啡。

最后，做咖啡更需要用心和热情。制作一杯美味的咖啡是一项需要耐心和技巧的过程，需要我们对咖啡的每个环节进行仔细的把控。无论是选择咖啡豆、研磨咖啡粉，还是控制冲泡时间和水温，都需要我们用心感受和体会。在这个过程中，可以尝试不同的咖啡豆和冲泡方式，不断调整和完善自己的制作技巧，从而逐渐提升咖啡的品质和口感。当你用心去制作一杯美味的咖啡，感受到香气四溢和口感丰富的时候，无疑也会给你带来一份满足和愉悦。

综上所述，制作美味的咖啡需要我们对咖啡豆的种类、烘焙度有一定了解，需要选择合适的研磨度和冲泡方式，需要注意咖啡的质量和新鲜度，更需要用心和热情。只有通过不断的尝试和体验，我们才能够掌握制作咖啡的技巧和心得，制作出一杯完美的咖啡。让我们一起沉醉在咖啡的香气中，享受制作咖啡的乐趣和满足吧！

浑水公司瑞幸咖啡报告篇二

我们班有俩大才女，同样是长发，同样有气质，同样有身材，体检时就连身高都是同样153cm[]体重都是38kg[]成绩也不分上下，是老师的好帮手，同学们的好朋友。就因为有太多太

多的相似点，造成许多人都分不清谁是谁了。这两个大才女一个是吴子靖，另一个就是我。相似点还真多啊！虽然我俩是好朋友，可我就是我嘛。怎么会是她呢？每次听到别的人问：“你叫吴子靖吗？”

我就特别不爽，于是我拿自己和她比较了一下，明显感觉，我气质比她好，身材比她好，成绩她也不如我，也没有我开朗，总体来说，我比她可爱多了嘛，怎么会没区别嘛，真搞不懂老师怎么这么没眼光，把我和她搅在一起。这里是自己认为不同的地方。后来，我们俩一直你追我赶，你考96.5分，我就决不考96分以下；你得一等奖，我也要得一等奖。正因为我们把对方当成目标靠近，让我们的共同点越来越多。我们幽默的数学老师忍不住了，于是在一次上课时笑盈盈地走到我面前，坏坏地笑了一笑，然后说：“现在我宣布，吴子靖和王梦婕同学的最大不同点是……”全班同学用渴望的目光望着她继续说道“吴子靖同学是洗面奶，而王梦婕同学自然是咖啡啦。”

老师的话刚一完，全班同学顿时哈哈大笑，前仰后翻，搞得我真是不知如何是好。数学老师的搞笑，写得挺生动的。又有一次，我和妈妈一起去逛街，到了新世纪商场门口，我突然看见一个同学，正巧他也看见我，只见他大步流星走到我面前，大声叫道：“你好，咖啡。”顿时周围的人们齐唰唰地看着我，害得我的脸一阵红，一阵白。从此，我下定决心，每一天要用黄瓜敷脸，让我的皮肤超过“洗面奶”到时候看看谁才是真正的“咖啡”。

浑水公司瑞幸咖啡报告篇三

第一段：引入咖啡的魅力和意义（引入）

咖啡是一种令人陶醉的饮品，它有着独特的香气和浓郁的口感。对于很多人来说，每天的早晨都少不了一杯香醇的咖啡

来开始一天的工作。然而，少数人会尝试着亲自研磨煮制咖啡，他们渴望掌握自己的咖啡艺术，享受一种特殊的心灵愉悦。在这里，我想分享一下我在做咖啡过程中的心得体会。

第二段：选择优质的咖啡豆（描述）

做一杯美味的咖啡，关键在于选择优质的咖啡豆。咖啡豆的品质直接影响到咖啡的口感和香气。在选择咖啡豆时，我通常会选择来自产地的新鲜咖啡豆，以确保它们保存了最佳的风味。此外，我还会考虑咖啡豆的烘焙程度，因为不同烘焙程度的咖啡豆会带来不同的风味体验。最后，我会选择较为浓烈的咖啡豆，以便能够在冲泡过程中保留更多的香气和味道。

第三段：研磨与冲泡的艺术（论述）

在研磨咖啡豆时，我一般会选择手动研磨机进行研磨。相比于电动研磨机，手动研磨机可以更好地控制研磨的程度，使得咖啡粉末更为均匀。对于咖啡的冲泡，我通常倾向于使用滴滤式咖啡机。滴滤式咖啡机可以提供稳定的水温和冲泡时间，使得咖啡能够充分萃取出来。此外，我还会注意水的质量和温度，以保证咖啡的口感更为细致。

第四段：品尝与享受的过程（阐述）

一杯美味的咖啡，并不仅仅是简单地将咖啡豆研磨、冲泡而已。品尝咖啡的过程也是一种享受。当我将咖啡倒入杯子里，深深吸一口气，闻到咖啡的香气时，我的心情会变得宁静而平和。然后，当我小口品尝咖啡时，会感受到咖啡的酸度、苦味和甘甜，这是一种独特的感觉。与此同时，我也会尽情地享受着咖啡的浓郁口感，感受其中的层次和细节。在这个过程中，我会忘记时间的流逝，完全沉浸在咖啡的世界里。

第五段：咖啡带来的启示（总结）

做咖啡的过程，并不只是提供了一杯美味的饮品，更是一种沉淀心灵，享受生活的方式。我通过做咖啡，意识到细致和耐心是一种能力，是一种对待生活的态度。在冲泡过程中，我容易迷失在咖啡香气中、在品味中，这也让我意识到专注当下的重要性。此外，咖啡也给我带来了和他人交流的机会，在分享咖啡的过程中，我能够与他人建立更加深入的关系。因此，做咖啡不仅仅是一项技术活，更是一种独特的生活方式，带来了心灵愉悦和交流的美好。

在做咖啡的过程中，我体会到了研磨、冲泡和品尝的艺术，也意识到了细致和耐心的重要性。从选择优质的咖啡豆开始，到手动研磨的过程和滴滤式咖啡机的使用，每一步都需要细心观察和耐心等待。在倾注心力的过程中，我不仅可以享受到一杯美味的咖啡带来的幸福感，更能在其中领悟到生活的美好与深意。因此，我深深相信，做咖啡不仅是一种技术活，更是一种心灵的沉淀和生活的艺术。

浑水公司瑞幸咖啡报告篇四

咖啡是一种让人心情愉悦，精神振奋的饮品。而尝试自己做咖啡，则是一种享受味觉和创造的过程。在我长期的做咖啡的经历中，我体会到了许多心得和感悟。在这篇文章中，我将和大家分享我对于做咖啡的理解和体会。

首先，做咖啡的过程是一种艺术。选择合适的咖啡豆，研磨出适合自己口味的粉末，掌握好水温和倒水的技巧，都是一种需要细心观察和实践的艺术。每一杯咖啡都有与众不同的特点和口感，因此需要我们不断尝试和调整，才能让每一杯咖啡都更加完美。在这个过程中，我们也可以发现自己的独特品味和审美趣味，再将其融入到咖啡的制作中，打造出属于自己的作品。

其次，做咖啡需要耐心和细致。咖啡的制作过程中，有很多细节需要注意。比如研磨咖啡豆时要保持适中的粗细程度，

这样才能在冲泡的时候均匀释放出咖啡的香味和味道。掌握好水温的控制也十分重要，太热或太凉都会影响到咖啡的口感和口味。倒水的时候，要均匀且缓慢，以保证咖啡的均匀溶解。如果我们急于求成或者粗心大意，那么咖啡的味道可能会受到影响。因此，只有耐心和细致的心态，才能完美展现咖啡的香醇和味道。

此外，做咖啡是一种细品生活的方式。每个人都有繁忙的工作和生活压力，但是做一杯咖啡，可以让我们暂时停下脚步，专注倾听咖啡从漏斗中滴下的声音，感受咖啡的香氛和味道。这个过程是一种放松和享受的方式，可以帮助我们调整心态，让身心得到放松。而且，咖啡也是社交的一种媒介，我们可以邀请朋友来家里品尝我们亲手制作的咖啡，分享生活中的点滴和喜悦。因此，做咖啡不仅仅是一种饮品的制作过程，更是一种细品生活的方式和沟通交流的工具。

最后，做咖啡是一种与自然和谐相处的方式。咖啡豆来自大自然的馈赠，它带给我们的不仅仅是味觉上的享受。而我们作为咖啡的制作者，也要保持对大自然的敬意和感恩之心。选择有机咖啡豆，支持公平贸易，是我们对大自然和人类社会负责的表现。在制作咖啡的过程中，我们应该注重节约资源和环保，减少浪费。只有这样，我们才能真正实现与自然和谐相处的目标。

总之，在我长期的做咖啡的过程中，我不仅仅是在制作一种饮品，更是在享受一种艺术过程、细品一种生活方式、与自然和谐相处的过程。做咖啡不仅仅是一种技术，更是一种心灵的修行。希望通过我的分享，能够让更多的人了解和喜爱上做咖啡的过程，体会到其中的乐趣和满足。做咖啡，让我们的生活更加美好。

浑水公司瑞幸咖啡报告篇五

咖啡，世界三大饮料之一，经烘焙而成。而第一次品咖啡的经历令我印象极深。

夏天又到了呢！我与朋友相约午后去逛街。“喝下午茶吗？”朋友问。“恩。”我们进了蛋糕店，“喝什么啊？”“咖啡怎么样？”朋友指着图片问我。“听说很苦耶！”“所以才要试试嘛！”“好吧！”我应允了朋友的要求。

浑水公司瑞幸咖啡报告篇六

嗅着咖啡豆散发出的浓郁香气，手握着咖啡壶倒出一杯黑啡，水滴沸腾却几乎听不见声音。这就是我与咖啡相遇的第一印象。随着时间的推移，我渐渐萌生了冲咖啡的兴趣，并通过不断的实践与体验，积累了一些心得体会。

首先，冲咖啡是需要精心准备的。对于一杯好的咖啡来说，来源自然是重要的因素之一。精选的咖啡豆必须具备合适的产地、品种以及烘焙水平。在购买咖啡豆时，尽量选择整体成熟度较高、色泽均匀一致的咖啡豆。此外，保持咖啡豆的新鲜度也是至关重要的，应避免长时间存放以防风味变质。另外，在冲泡咖啡之前，要确保咖啡壶、过滤器等工具的清洁，以免残留了味道影响口感。

其次，冲咖啡需要一定的技巧。无论是手冲还是机器冲泡，都需要掌握一定的冲泡技巧。对于手冲来说，水温、水量、冲泡时间等都是需要掌握的关键要点。水温过高容易使咖啡因溶解过多，味道发苦；水量过少则不能充分浸泡咖啡，浓度无法体现。同时，冲泡时间也需要掌握好，过于短暂的冲泡时间可能使咖啡味道较淡，太长则容易带来苦涩。对于机器冲泡来说，掌握好粉末与水的比例、冲泡温度等也是关键所在。通过不断的实践与摸索，我渐渐掌握了冲泡咖啡的技巧，并对不同的方法进行了一些尝试，不断调整出合适自己

口感的咖啡。

第三，对于咖啡的品味需要用心体会。冲咖啡不仅仅是制作一杯饮品，更是一种享受艺术。冲咖啡时，我会仔细观察咖啡壶中的变化，嗅一嗅滤得咖啡的香气，品尝一口滴滴香醇的咖啡。每一杯咖啡都有自己的味道，有的浓郁、有的醇香、有的苦涩。通过仔细品味，我发现咖啡的味道可以从不同的角度去感受，可以和甜点搭配，也可以与清爽的水果相互呼应。慢慢地，我意识到冲泡咖啡其实就是一种冥想，让人沉淀心灵、享受生活。

最后，冲咖啡也需要与他人分享。冲咖啡的乐趣不仅仅是独自一人享受的，还可以与他人一同欢聚。与朋友分享一杯自己亲手冲泡的咖啡，一同聊天交流，开怀笑声。通过与他人一同品味咖啡，可以将自己的心得体会交流和分享，不断开拓咖啡的世界。

冲咖啡是一种特殊的体验，它需要准备、技巧、品味以及分享。随着不断的练习和摸索，我逐渐理解了一杯好咖啡背后的诀窍和奥妙所在。冲咖啡给我带来了愉悦的体验，让我学会去静心倾听香气，感受味道。在未来的日子里，我会更加用心去体会冲咖啡的魅力，探索更多的可能性。相信通过不断的尝试和实践，我可以冲出属于自己的一杯绝美咖啡。

浑水公司瑞幸咖啡报告篇七

在现代社会，咖啡已经成为许多人生活中不可或缺的一部分。从早晨那杯香浓的咖啡开始，到下午茶的丝滑拿铁，咖啡已经渗透到我们的日常生活中。然而，了解和懂得冲泡咖啡也许是一个新的挑战。在掌握了技巧和知识之后，我体会到了冲咖啡的乐趣和奥妙。

第二段：咖啡的选择和研磨

冲泡一杯好咖啡的第一步是选择好的咖啡豆。选择适合口味的咖啡豆非常重要，它们将直接影响到最终咖啡的味道。对我而言，我更喜欢选择有机咖啡豆，因为它们通常质量更好且更健康。其次，研磨咖啡豆也是冲泡过程中至关重要的一步。研磨的粗细将直接影响咖啡的油脂释放和味道。对于拿铁或意式浓缩咖啡，精细一些的研磨度会更好，而对于手冲所用的滤泡式咖啡，稍微粗糙一些的研磨度则更适合。

第三段：冲泡的方法和技巧

有许多不同的冲泡咖啡的方法，例如滴漏咖啡、意式咖啡机和法式压煮壶等。我个人更喜欢旧式且简单的滤泡式冲泡方法。首先，要先冲洗过滤纸，这样可以去除纸味且预热瓶子。接下来，将适量的咖啡粉倒入滤网中，再慢慢地注入适量的热水。在注水的过程中，要保持水流的均匀和稳定。最后，等待一两分钟，让咖啡充分沉淀，再将咖啡倒入杯中。这样冲泡出来的咖啡醇厚而富有层次感，且香气扑鼻，令人陶醉。

第四段：调整口感和味道

冲咖啡过程中，我们可以根据个人口味来调整咖啡的口感和味道。如果想要浓郁一些的咖啡，可以增加咖啡粉的用量。相反，如果想要淡一些的口感，可以减少用量。此外，研磨度也可以影响咖啡的味道。通过调整研磨度的粗细，可以改变咖啡的苦味和酸度。在加入牛奶和糖之前，先品尝一口纯咖啡，享受这完美口感和纯正味道。

第五段：总结和反思

冲咖啡需要时间和耐心，但是它带来的乐趣和满足感是无可替代的。在冲咖啡的过程中，我们可以发现咖啡的不同层次和香气，尝试不同的冲泡方法和豆子种类，让自己的咖啡体验更加丰富多样。此外，冲咖啡也是一个放松心情和享受生活的过程。在忙碌的生活中，冲咖啡成为了我自己的一种心

灵治疗方式。通过冲泡一杯咖啡，我可以放松身心，慢慢地品味生活的美好。冲咖啡对我而言不仅仅是一种饮品，更是一种与自己对话和放松的方式。

总结：冲泡咖啡是一项需要技巧和耐心的过程，但是当我们掌握了冲泡的方法和技巧之后，我们将会体会到冲咖啡的乐趣和奥妙。选择好的咖啡豆，研磨合适的咖啡粉，使用适合自己的冲泡方法，调整口感和味道，这些都是冲咖啡的关键。冲咖啡不仅仅是一种饮品，更是一种放松心情和享受生活的方式。冲咖啡的过程中，让自己慢下来，静静地品味咖啡的美好，与自己对话，享受生活的丰富。

浑水公司瑞幸咖啡报告篇八

咖啡的种类纷繁多样，为人熟悉的有蓝山、曼特宁、拿铁、摩卡、卡布奇诺等。此外，还有世界上最昂贵的咖啡——麝香猫咖啡。对于白咖啡你又了解多少呢？知道白咖啡是什么吗？白咖啡和黑咖啡的区别是什么呢？下面跟小编一起来看看吧！

白咖啡并不是指咖啡的颜色是白色的，黑咖啡也不是由于颜色得名。白咖啡的意义就像白开水的白一样，和黑咖啡最大的本质区别是在其加工流程上。

现在市面上存在的咖啡都属于黑咖啡，黑咖啡是咖啡豆加焦糖经过高温炭烤而成，这一做工使得做出的咖啡有焦苦、酸、焦糖和炭化的味道。在健康上它会伤胃，上火，造成黑色素的沉淀等不利之处。

白咖啡是咖啡豆不加焦糖直接低温烘焙，时间是高温炭烤的2.5倍，研磨成咖啡粉，去除了一般高温热炒及炭烤的焦枯、酸涩味，而且保留了原始咖啡的自然风味及浓郁的香气，令人回味无穷，香浓顺口而心动。白咖啡的主要特点是香浓，

白咖啡的低温烘焙工艺要求水平更高，花费时间是黑咖啡炭烧的3-4倍的时间，所以白咖的有咖啡香味。一般黑咖啡是指没加奶和糖的现磨精品咖啡。

两者在咖啡豆培炒过程也有不同，白咖啡是不另加焦糖以低温烘培而成，而普通黑咖啡则是以煮或高温碳烤的方式制造。白咖啡以低温烘培，保留咖啡原有的香味，去除高温碳烤所产生的焦苦与酸涩味，甘醇芳香不伤肠胃，低咖啡因，既符合了现代人健康瘦身的要求，又避免了饮一般咖啡所带来的燥热烦恼，为生活中的平凡更添一丝精彩。

浑水公司瑞幸咖啡报告篇九

古代中国有神农氏尝百草，并一一加以记录整理，使后人对许多植物能有系统的认识。西方世界没有神农氏这样的人，更没有留下什么有文字的记录，因此关于咖啡的起源有种种不同的传说。其中，最普遍且为大众所乐道的是牧羊人的故事。下面，小编为大家讲讲咖啡的发源地，快来看看吧！

古时候的阿拉伯人最早把咖啡豆晒干熬煮后，把汁液当作胃药来喝，认为可以有助消化。后来发现咖啡还有提神醒脑的作用，同时由于回教严禁教徒饮酒，因而就用咖啡取代酒精饮料，作为提神的饮料而时常饮用。

十五世纪以后，到圣地麦加朝圣的回教徒陆续将咖啡带回居住地，使咖啡渐渐流传到埃及、叙利亚、伊朗和土耳其等国。咖啡进入欧陆当归因于土耳其当时的鄂图曼帝国，由于嗜饮咖啡的鄂图曼大军西征欧陆且在当地驻扎数年之久，在大军最后撤离时，留下了包括咖啡豆在内的大批补给品。

维也纳和巴黎的人们得以凭着这些咖啡豆，和由土耳其人那里得到的'烹制经验，而发展出欧洲的咖啡文化。战争原是攻

占和毁灭，却意外地带来了文化的交流乃至融合，这可是统治者们所始料未及的了。

西方人都熟知咖啡有三百年的历史，然而在东方，咖啡在更久远前的年代已作为一种饮料在社会各阶层普及。

咖啡出现的最早且最确切的时间是公元前8世纪，但是早在荷马的作品(希腊诗人，生卒年有争论，一较权威说法是生于公元前744年——译者注)和许多古老的阿拉伯传奇里，就已记述了一种神奇的，色黑，味苦涩，且具有强烈刺激力量的饮料。

公元10世纪前后，阿维森纳(avicenna,980-1037)古代伊斯兰世界最杰出的集大成者之一，是哲学家，医生，理论家等——译者注)在用咖啡当作药物治疗疾病。

还有一个源自15世纪的奇特故事，传说一个也门牧羊人看见一群山羊从一丛灌木上衔落色泽微红的浆果，很快这些山羊变得焦躁不安，兴奋不已，这个牧羊人把这件事报告给了一位修道士(在中东和西方古时修道士是掌握知识的上层阶级——译者注)，这位修道士将一些浆果煮熟，然后提炼出一种味苦，劲足的，能驱赶困倦和睡意的饮料。

虽然咖啡是在中东被发现，但是咖啡树最早源于非洲一个现属埃塞俄比亚的地区，叫kaffa)从这里咖啡传向也门，阿拉伯半岛和埃及，正是在埃及，咖啡的发展异常迅猛，并很快流行进入人们的日常生活。

到16世纪时，早期的商人已在欧洲贩卖咖啡，由此将咖啡作为一种新型饮料引进西方的风俗和生活。

绝大部分出口到欧洲市场的咖啡来自亚历山大港和士麦那(土耳其西部港市——译者注)，但是随着市场需求的日益增长，进出口港口强加的高额关税，以及人们对咖啡树种植领域知识的增强，使得经销商和科学家开始试验把咖啡移植到其他

国家。

荷兰人在他们的海外殖民地(巴达维亚和爪哇，〈巴达维亚即现印尼首都雅加达的旧称---译者注〉)，法国人1723年在马提尼克岛(位于拉丁美洲)，以及随后又在安的列斯群岛(位于西印度群岛---译者注)都移植了咖啡树;后来英国人，西班牙人和葡萄牙人开始侵占亚洲和美洲热带咖啡种植区。

1727年巴西北部开始了咖啡种植，然而糟糕的气候条件使得这种作物种植逐渐转移到了其他区域，最初是里约热内卢，最后到了圣保罗和米纳斯州(大约1800-1850期间)，在这里咖啡找到了它最理想的生长环境。

咖啡种植在这里发展壮大，直到成为巴西最重要的经济来源。

正是在1740到1850期间咖啡种植在中南美洲达到了它的普及之最。虽然咖啡诞生于非洲，但是种植和家庭消费却相对来说是近代才引进的。

实际上，正是欧洲人让咖啡重返故地，将其引进他们的殖民地，在那里，由于有利的土地和气候条件，咖啡才得以兴旺繁荣。