

# 北京浓咖啡饮料喝了会胖吗

生成日期: 2025-10-29

走进一家咖啡店，也许你会在他们的菜单上发现一个出现频率比较高的词汇——摩卡。细心的你会发现同一个菜单上分别写着“也门摩卡”“埃塞俄比亚摩卡”“咖啡摩卡”和“冰摩卡”，这就让人迷惑了？同样叫做摩卡，这四种咖啡有何不同又有怎样的关系呢？……带着迷惑的眼光环视四周，不经意间又发现：店里的咖啡展架上放着几个大幅度小小的银色八角壶——名字竟然也标为“摩卡壶”，迷惑更多，到底“摩卡”为何物也？于是问咖啡师，咖啡师娓娓道来：

其实前面所有的摩卡咖啡都有一个共同的来源，其源于位于红海岸边的也门港口——摩卡港[Al-Mokha]也门作为世界上个人工大面积种植咖啡的国家，17世纪左右在咖啡出口上是处于垄断地位的，而处于红海岸边亚洲与欧洲的一个海上门户，摩卡港也是当时一大名港。所有出口到欧洲的咖啡都要从此港运出，所以当时欧洲人就把这种来自阿拉伯世界的神秘黑色豆子叫做摩卡——摩卡一度成了咖啡的代名词。摩卡咖啡豆比绝大多数咖啡豆更小更圆，呈淡淡的绿色，这使得摩卡咖啡豆看起来更像豌豆。北京浓咖啡饮料喝了会胖吗

摩卡咖啡选购指南：不论是哪一种咖啡，新鲜度都是影响品质的重要因素。选购时，抓一两颗咖啡豆在口中嚼一下，要是清脆有声，表示咖啡豆未受潮，而唇齿留香的咖啡豆才是上品，但较好还是用手捏捏，感觉一下是否实心，千万不要买空壳的咖啡。刚炒好的咖啡豆并不适合马上饮用，一般来说，咖啡的较好饮用期为炒后一周后，此时的咖啡较新鲜，香味口感的表现较好。此外，咖啡豆的风味也是另一个考虑因素。内行人选咖啡豆，倒不见得是看颗粒的大小，咖啡豆在品相上，有可能存在大小不一，例如埃塞俄比亚豆的特性大小不一属于正常现象。其次是色泽，日晒豆在颜色上不论生豆或是熟豆都会存在颜色不一，是正常现象，切勿单方面自行解读书中或是资料中的浅见，将所有咖啡豆都一概而论。相对来说，中深烘的咖啡豆相比浅烘豆更易出油，浅烘豆则不出油或少量出油。总之在选购咖啡时应注意其新鲜度、香味和有陈味。北京浓咖啡饮料喝了会胖吗摩卡咖啡(CafeMocha)是一种较古老的咖啡。

气候是咖啡种植的决定性因素，咖啡树只适合生长在热带或亚热带，所以南北纬25度之间的地带，适合栽植咖啡。而这个咖啡生产地带，一般称为“咖啡带”或“咖啡区”。咖啡树理想的种植条件为：温度介于15℃~25℃之间的温暖气候，而且整年的降雨量必须达1500mm~2000mm同时它的降雨时间，要与咖啡树的开花周期相配合。当然，除了季节和雨量的配合外，还要有肥沃的土壤。适合栽培咖啡的土壤应该是排水良好，并且含有火山灰质的肥沃土壤。至于理想的海拔高度为500m~2000m由此可知，栽培好品质咖啡的条件相当严格：阳光、雨量、土壤、气温，以及咖啡豆采收的方式和制作过程，都会对咖啡本身的品质造成影响。

## 热咖啡更快更提神：

事实上，热咖啡对于提神醒脑更加快速见效，冰咖啡的低温会造成小肠黏膜与血管收缩，延缓身体对咖啡的吸收，这样就无法快速提神了。同时，冰咖啡的咖啡在血中浓度的上升速度，也比热咖啡要慢上一段时间。如果希望咖啡能尽快发挥作用，建议还是喝热咖啡会更好。每天的较佳咖啡时间，就是早上9点、中午12点和下午3点。咖啡喝下去之后，咖啡便开始逐渐奏效。咖啡在血液中的浓度的会在2个半小时到4个半小时的时间里只有较高数值的一半左右。而对于年龄稍微较大的人来说，这个时间大概是4-5小时。换句话说，咖啡的效果会逐渐降低。因此合理的安排喝咖啡的时间可以将咖啡的功效较大化。与其连续不断喝咖啡来给自己提神醒脑，倒不如等到咖啡的“血中浓度”降低到一半甚至更低之后再喝。这样才是较有效率摄取咖啡的方法。所以每天早上9点-11点、下午1点-4点喝咖啡，不不仅能够高效的利用咖啡，同时也能保证不影响睡眠。摩卡咖啡是意式拿铁咖

啡 (Café Latté) 的变种，和经典的意式拿铁咖啡一样。

制作摩卡咖啡的配方有很多款，下面分享一下前街是如何出品摩卡咖啡的，制作摩卡咖啡包括以下几个物料，分别是浓缩咖啡，打发好的牛奶，巧克力酱和可可粉。首先是萃取浓缩咖啡，萃取参数按照每日当日调整的参数进行即可，一般与其他牛奶咖啡的参数一致。萃取好浓缩咖啡之后加入适量的可可粉和巧克力酱并搅拌均匀。打发牛奶，并将牛奶与咖啡融合完成一个简单的拉花图案即可出品。摩卡咖啡由于加入了巧克力酱，所以咖啡的味道不会太突出，巧克力的味道会更为明显，比较适合刚入门，比较难接受咖啡味道的小伙伴们。咖啡具有抗氧化及护心、强筋骨、利腰膝、开胃促食、消脂消积、利窍除湿、化淤、息风止痉等作用。北京浓咖啡饮料喝了会胖吗

摩卡得名于有名的摩卡港，这产地所产的咖啡豆，被称为摩卡咖啡豆，目前以也门所生产的咖啡为好。北京浓咖啡饮料喝了会胖吗

摩卡咖啡[CafeMocha]是一种较古老的咖啡，其历史要追溯到咖啡的起源。它是由意大利浓缩咖啡、巧克力酱、鲜奶油和牛奶混合而成，摩卡得名于有名的摩卡港。十五世纪，整个中东非咖啡国家向外运输业不兴盛，也门摩卡是当时红海附近主要输出一个商港，当时咖啡主要是集中到摩卡港再向外输出的非洲咖啡，都被统称摩卡咖啡。而新兴的港口虽然代替了摩卡港的地位，但是摩卡港时期摩卡咖啡的产地依然保留了下来，这些产地所产的咖啡豆，仍被称为摩卡咖啡豆，摩卡咖啡的名字起源于位于也门的红海海边小镇摩卡。这个地方在15世纪时垄断了咖啡的出口贸易，对销往阿拉伯半岛区域的咖啡贸易影响特别大。摩卡也是一种“巧克力色”的咖啡豆（来自也门的摩卡），这让人产生了在咖啡混入巧克力的联想，并且发展出巧克力浓缩咖啡饮料。北京浓咖啡饮料喝了会胖吗

湖南椰留香饮品有限公司拥有集研发、生产、销售椰子饮料的饮品。干榨椰子汁、烘烤椰子汁系列、椰子水系列、烘焙果汁饮料系列等科研成果为椰留香的技术和拳头产品，已申请国家发明专利23项；通过科技创新，用科学适用的技术，解决了椰子易种难卖的难题，实现了椰等多项业务，主营业务涵盖饮品，咖啡，椰汁。目前我公司在职员工以90后为主，是一个有活力有能力有创新精神的团队。公司业务范围主要包括：饮品，咖啡，椰汁等。公司奉行顾客至上、质量为本的经营宗旨，深受客户好评。一直以来公司坚持以客户为中心、饮品，咖啡，椰汁市场为导向，重信誉，保质量，想客户之所想，急用户之所急，全力以赴满足客户的一切需要。