

選擇咖啡豆的種類



- Robusta VS Arabica
- 味道不同、咖啡因濃度不同
- 種植時有否使用除害劑

烘焙



- 不同烘焙溫度（200-280°C）和時間影響咖啡的香味
- 高溫烘焙過程中或會產生丙烯酰胺

包裝和運輸



- 濕度和溫度影響霉菌和微生物的生長

沖調



- 咖啡和水的比例和沖調溫度影響咖啡因濃度
- 研磨過程越長會增加釋出的丙烯酰胺和咖啡因