おいしいコーヒーの淹れ方

Cafeタイ夢

コーヒーを入れる前の準備
【用意するもの】

1. コーヒー豆（1人分約13〜15g、量はあなたのお好みで）
2. ペーパーフィルター
3. ドリッパー
4. ポット
5. サーバー

コーヒー豆は中挽き程度。
粒の大きさはグラニュー糖とザラメの中間くらい。

おいしいコーヒーの淹れ方

①１００円玉程度の大きさをイメージして、
少量のお湯を豆の中央に細く落とします。

②膨らみが落ち着いてきたら、今度は５００円玉
程度の円を描くように少量のお湯を注ぎます。

③豆が膨らんでくるのをじっと待ちます。
新鮮な豆は、まるで生きているように動き出し
ます。

④お湯が豆全体に行き渡り、サーバーの中へ
ポタポタ落ち始めたら、再び５００円玉大の
お湯を注ぎます。

⑤膨らみが沈みかけたら、注ぐ。。。を繰り返す。
５００円玉の大きさになるよう一定のリズムで。

⑥いっぱいに膨らんだら、注ぐお湯の量を徐々に
増やしながら、注ぐ間隔も縮めて行きます。

おいしいコーヒーの淹れ方

⑦最初に落とした濃いコーヒーを薄めていくような気持ちでやさしく、ていねいに。

⑧白い泡がいっぱい出てきたら、もうすぐ終了です。

⑨サーバーには目盛りがついているので適量になったら終了。

⑩抽出を完了すると、こんなイメージです。

⑭熱湯で温めたカップに注いで、いただきます。

【保存について】

2週間以上保存の際は、酸化による劣化を防ぐため冷凍保存をおすすめいたします。ご使用の際に、冷蔵庫から取り出してそのままご利用いただけます（解凍する必要はありません）。