

# おいしいコーヒーの淹れ方

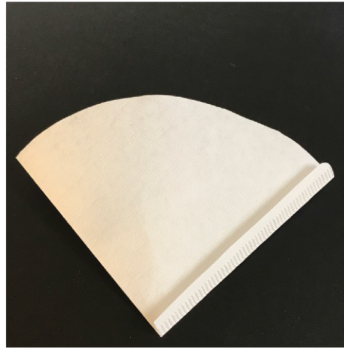


カフェ タイ夢

## コーヒーを淹れる前の準備

### 【用意するもの】

1. コーヒー豆（1人分約13～15g、あなたのお好みでOK）
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



### ※ おいしくお召し上がりいただくための秘訣

- 使用のお湯の温度は83～85℃前後が適温です。
- 蒸らし(次頁③)は、お好みにより30～60秒前後行ってください。
- コーヒー抽出完了後は、よくかき混ぜてからお召し上がりください。

コーヒー豆は中挽き程度。  
粒の大きさはグラニュー糖  
とザラメの間くらい。

# おいしいコーヒーの淹れ方



①少量のお湯を豆の中央に細く落とします。  
大きさは100円玉程度のイメージ。



②次に500円玉程度の円を描くようにお湯を少量注ぎます。



③豆が膨らんでくるまで待ちます。新鮮な豆は自然と膨らみ始めます。



④お湯が豆全体に行き渡り、サーバーへ落ち始めたら、再び500円玉大のお湯を注ぎます。



⑤500円玉の大きさ、一定のリズムで「膨らみが沈みかけたら注ぐ」を繰り返す。



⑥膨らみ切った辺りで、注ぐお湯の量を徐々に増やしながら、注ぐ間隔も縮めます。

# おいしいコーヒーの淹れ方



⑦白い泡がたくさん出てきたら、終了の合図です。



⑧サーバーについている目盛りを確認しながら適量になったところで抽出終了。



⑨抽出完了のイメージです。



⑭熱湯で温めたカップでお召し上がり下さい。

## 【保存について】

保管の際は、密閉容器(完全密閉型の瓶や缶)等に詰め替えて冷蔵庫や冷凍庫での保管をお勧め致します。

コーヒー抽出の際は、冷凍保存の場合でも、コーヒー豆を冷凍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)。