ウォッシュト製法

コーヒーチェリーの果肉を除去し、種子の周りに付着しているミューシレージ(粘着質)を残した状態で水に漬けます。水に12-24時間前後漬けると、ミューシレージが除去されます。
こうしてミューシレージの取れた豆を乾燥させてできあがったコーヒー豆の精製方法を「ウォッシュト製法(ウォッシュトプロセス)」と呼びます。

魅惑のタイ Coffee
カフェ タイ夢