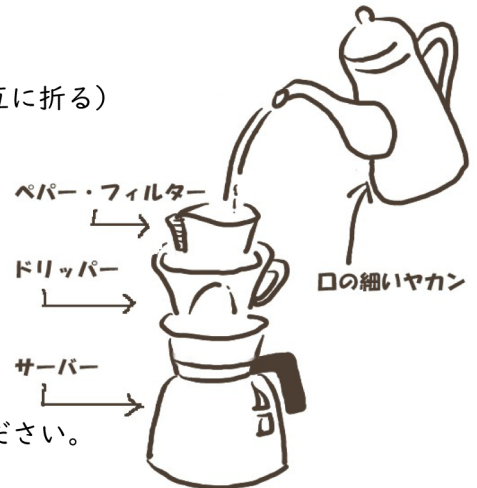


美味しい珈琲のたて方

- ◎ ペーパーフィルターによるハンド・ドリップが手軽でおいしいコーヒーをたてられます。当店も使用している HARIO V60 シリーズが特におすすめです。
- ◎ コーヒー豆は、粉より豆のまま購入し、使う量だけをミルで挽いてたてるのが味・香り 共に良くなります。
(ハンド・ドリップの場合、グラニュー糖とザラメの中間くらいの粒度に挽きます)

1) 準備

- ・ペーパーフィルターの、のり面を折り(カリタ式の場合は交互に折る)ドリッパーにセットし、人数分の粉を平らに入れます。
一人分は13g 前後(130ml カップの場合)です。
慣れるまで1杯だけたてる場合は粉を多めにします。
(1杯だては薄いコーヒーになりがちです)
- ・お湯は完全に沸騰させ火を止め1~2分待ち、85℃前後にします。沸騰したお湯を使うと苦味や雑味が出ます。
- ・残った豆は密閉容器で冷蔵庫へ、粉なら冷凍庫で保存してください。



2) 蒸らし

粉全体が十分しめるまで静かにお湯を注ぎ、30秒待ちます。この1回目の注入は、粉をしめらせて旨みを引き出すためのものです。必要最小量のお湯で蒸らし終えるのが理想ですが、少々コーヒー液がドリッパーから落ちても構いません。万遍なくお湯が行きわたる事に意識してください。

お湯をかける範囲
(かけると泡で白くなる)

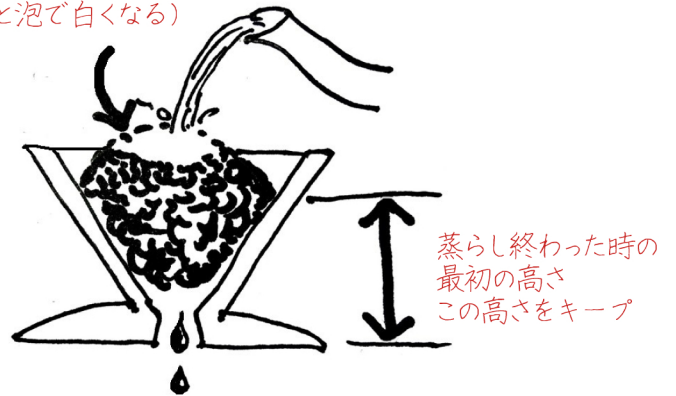
3) 抽出

粉が丸く盛り上がったところへ、**お湯を中央部へ重点的に**回し入れます。

周辺部にはお湯をかけない様にします。周辺部に注いだお湯はそのままフィルターを通過してしまい、その結果薄いコーヒーに仕上がってしまいます。

この作業を数回繰り返しますが、**最初の高さ**を超えないようにします。超えそうになったら注湯を

やめ、しばらくしてから再び中央から回し入れます。



周辺部には
最後までお湯をかけない

- ・最後まで落としきる必要はございません。必要量抽出できたらドリッパーを外してください。
- ・お湯が出過ぎない、口の細いやカンを使うと上手にたてられます。
- ・全体の作業時間を3分以内で終わってください。3分を超えると苦みとエグミが出てしまいます。

