

簡単

基本のレシピ

美味しい成分はしっかり抽出できて、ネガティブな要素は出にくいレシピです。歩留まりもよいので日常づかいにピッタリです。



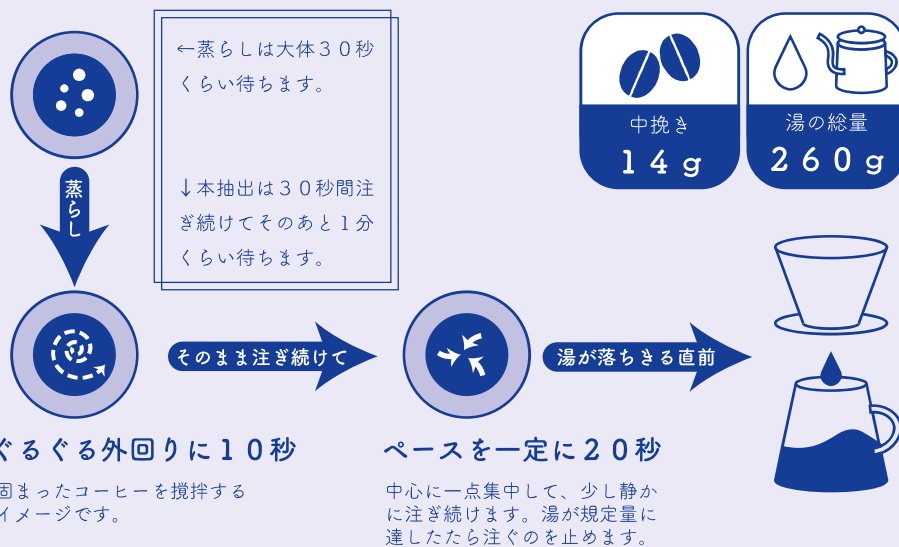
必要な道具		あると役立つ道具	
ドリップケトル	ドリッパー&サーバー	電子はかり	タイマー

①ホットコーヒー

- 1) コーヒー豆を14g中挽きに用意します。
- 2) ドリッパーに紙フィルターをセットします。
- 3) ドリッパーと紙フィルターにお湯をかけます。(余熱の働きがあります)

★ここから注湯開始★

- 4) お湯を少しだけ注ぎ(粉の倍量程度)全体を蒸らします。
- 5) 30秒ほどガスが抜けるのを待ち、2回目の注湯を始めます。
図のように注湯し続けてください。(合計湯量260g)
- 6) 「蒸らし」から数えて2分ほどでほとんどの湯が落ちきります。
内部に1cmほどお湯を残してドリッパーを外してください。



②アイスコーヒー

- 1) コーヒー豆を14g細挽きに用意します。
- 2) ドリッパーに紙フィルターをセットします。
- 3) ドリッパーと紙フィルターにお湯をかけます。(余熱の働きがあります)

★ここから注湯開始★

- 4) お湯を少しだけ注ぎ(粉の倍量程度)全体を蒸らします。
- 5) 30秒ほどガスが抜けるのを待ち、2回目の注湯を始めます。
図のように注湯し続けてください。(合計湯量160g)
- 6) 「蒸らし」から数えて、1分30秒ほどでほとんどの湯が落ちきります。
内部に1cmほどお湯を残してドリッパーを外してください。
- 7) たっぷりの氷を加えて急速冷却してください。(140g以上)

