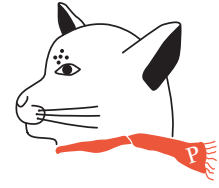


おいしいコーヒーの点てかた

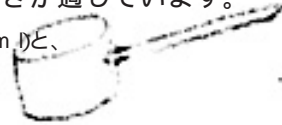
おいしいコーヒーを飲むために、
点てかたはたいへん重要です。
いつものコーヒーをよりおいしくする
ためのポイントをご紹介します。



ポイントその1 粉

粉の挽き方も味に大きく影響を与えます。
細かく挽くほど苦みが強くなり、粗いほどアッサリした味になります。
ペーパードリップ(ネルも同様)の場合、中挽き～中粗挽きが適しています。

粉の量は1杯分10g(お湯およそ150ml)、2杯分18g(300ml)と、
1杯増えるごとに7～8g足していきます。
(市販のメジャーカップはひとすくい約10gです。)



ポイントその2 お湯の温度

お湯の温度は高いほど苦みが増し、低いほど酸味が増します。
(沸騰したお湯だと味にエグミが出てしまい、冷めすぎるとうまみの抜けた
ぼんやりした味になってしまいます。)

ペーパードリップの場合 **82～83** が適温です。

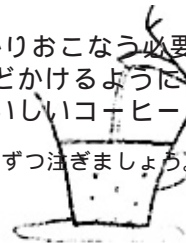
お湯はかならず一度沸騰させ、それを冷ましてつかうようにしてください。



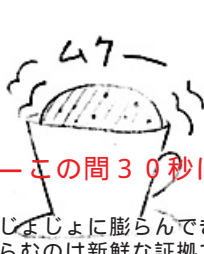
ポイントその3 蒸らし

コーヒーのうまみ成分を引き出すには『蒸らし』をしっかりおこなう必要があります。
最初に注いでから最初の一滴が落ちるまで、**約30秒**ほどかけるようにしましょう。
しっかり蒸らすことによって、うまみ成分が濃縮したおいしいコーヒーになります。

一度にドバツと注ぐのではなく、ポタポタたらずようにゆっくり少しずつ注ぎましょう。
粉面の3～4cmの高さ、粉面の中心を垂直にねらいます。



まずひとそそぎ。



粉がじょじょに膨らんでいきます。
膨らむのは新鮮な証拠です。



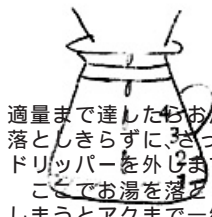
膨らんだのを確認してから
つぎのひとそそぎ。
(注ぐ間隔に余裕を持って
何度か繰り返します。)



最初の一滴が落ちたら、



じょじょにお湯を注ぐ量、
テンポも速くしていきます。



適量まで達したらお湯を全部
落とさずに、さっと
ドリッパーを外します。
ここでお湯を落とさきって
しまうとアクまで一緒に落ちてしまいます。



できあがり



これでいつものコーヒーがみちがえるほどおいしくなります。
ぜひおためしを！！