

●おいしく抽出する為の3つの基本ポイント

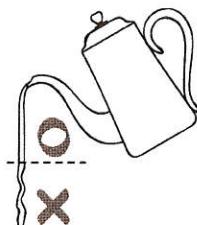
適温のお湯を使う

お湯の温度は82～83℃が適温です。
温度が高すぎても低すぎてもコーヒーのうま味が充分に抽出できません。



空気が混じらないように注ぐ

均一の太さで透きとおった注ぎ口、なるべく湯を細く(直径2～3ミリ)出します。湯に空気が混ざりすぎると充分な蒸らし効果が期待できません。



「の」の字を描くように注ぐ

中心部から外側へ「の」の字を書くようにお湯を注ぎます。ただし、あまり縁まで注がないように注意すること。



※以上のポイントは1回目の注湯から最後まで同様です

●ペーパードリップ式の正しい抽出法

1 ろ紙と粉をセットする ▶▶▶

ろ紙の側面を折り、次に底の部分を側面と逆の方向に折ります。側面や底の角を指でならし、ドリッパーにフィットする形にします。



ろ紙を指でドリッパーに押しつけ密着させます。



コーヒーの粉をいれ、表面を平にします。(分量は裏面参照)

2 1回目の注湯 ▶▶▶

3つの基本ポイントに注意しながら1回目のお湯を「の」の字に注ぎます。細くゆっくり注ぎ、全体に染み渡ったところで止めます。(目安はサーバーに数滴落ちる程度の量)



コーヒーの表面がお饅頭のようにふくらみます。20～30秒おいて粉を蒸らします。

3 2回目以降の注湯 ▶▶▶

1回目と同様にして、2回目のお湯を注ぎます。



ドリッパー上のお湯が落ちきる前に3回目のお湯を注いでください。注湯の際に、粉の縁を上げすぎないように注意してください。

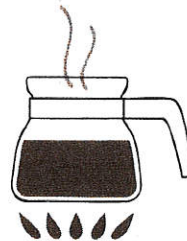


以上の動作を予定の抽出量になるまで繰り返してください。

4 お好みで加熱

サーバーのコーヒーが予定の抽出量に達したら、中にお湯が残っていてもドリッパーをはずします。

お好みで加熱する場合は、サーバーの外側の水気を拭いて、素早く加熱してください。(ただし沸騰させないこと!)



沸騰する前にサーバーを火から降ろし、カップに入れ替えてお召上がりください。