

親切で正直な珈琲専門店 岡本珈琲

◇コーヒーのおいしい飲み方◇

レギュラーコーヒー ペーパードリップ式

使用する器具は清潔に!
器具はあたためておく!

①ペーパーフィルターのシール目を底から交互に折り曲げ、ドリッパーにセット。



②コーヒーの挽き粉を人数分いれる。



③粉全体が蒸れるように中央からの字を
描きながら少しづつ、ゆっくりと、お湯を注ぐ。



④サーバーにポトポトと数滴コーヒーが落ちてたら、
一回目の注ぎはおわり。



⑤十分に蒸れると粉がドーム状にふくらみ、表面が割れてくる。
割れてくるまでドキドキしながら待つ!



⑥ふくらみが下がりはじめたら、あせらずに2回目のお湯をのの字に注ぐ。



⑦⑥の作業を2回ほど繰り返す。

⑧おいし〜いコーヒーの出来上がり!!



レギュラーコーヒー ネルドリップ式

抽出方法はペーパードリップと同じ。ネルの取り扱いには注意。

☆初めてネルを使用する場合☆

ネルを沸騰したお湯に入れ、糊を落とし、コーヒーの液体か
粉を入れて最初にコーヒーの香りを少しつけておく。

☆ネル使用後☆

ネルを水かめるま湯できれいに洗い流した後、空気に触れさせ
ないため水をはった容器に入れる。洗剤は使用しない。

アイスコーヒー ペーパー・ネル共通

☆約6杯分(1リットル)を作る場合☆ (アイス用のブレンド粉70g お湯1.2リットル)

上記①～⑦と同じ手順で抽出する。お湯の量が多いので、⑦(2回目の注ぎ)の回数を増やす。

抽出したら粗熱をとり、冷蔵庫で半日から一晩寝かす。と、コクのあるまろやかなアイスコーヒーの出来上がり!

黒豆珈琲 ペーパー・ネル共通

抽出方法・分量はペーパードリップと同じ。レギュラーコーヒーより若干抽出速度が遅くなるので、
抽出後ぬるく感じる方は温めなおしてください。

黒豆には血液をさらさらにして高血圧を改善する効果のある
アントシアニンを含むほか、さまざまな薬効が備わっています!



un poco cafe -ちょっとばなし-



☆コーヒーの語源☆

コーヒー発祥の地、エチオピアではコーヒーのことを「KAFFA」と呼んでいました。

KAは「神」 AFAは「大地に育つすべての植物」を意味し、「神の植物」と呼ばれていました。