出来たて薫り高い

贅沢アイスコーヒーの作り方

コーヒードリッパーにペーパーフィルターをセットし、
計量したコーヒー粉を入れます

《分量の目安》 分量はお好みで調整してください。

杯数	コーヒー豆	出来上がり量 グラスの大きさで調整
1杯	18g〜20g	120cc〜150cc
2杯	34g〜36g	240cc〜270cc
3杯	45g〜48g	360cc〜400cc

一度沸騰させ90℃〜94℃程に冷ましたお湯を中心から
『の』の字を描くように粉全体にまんべんなく注ぎます。

サーバーにコーヒーが数滴落ち始めたら注ぐのを止め、
30秒〜40秒待ちます。これが蒸らし。

美味しいコーヒーを淹れるにはしっかりとした蒸らしが大切。

蒸らしが終ったら、再びお湯を中心から『の』の字を描くように
注ぎます。縁には直接お湯をかけないようにします。

なるべく低い位置から、注ぐと言うよりコーヒーにお湯を乗せて
いくようなイメージで。静かに優しく。3〜4回に分けて注ぎます。

あなたの優しさが美味しいコーヒーへの道しるべ。

サーバーの目盛りで必要な量までコーヒーが落ちたら
ドリッパーの中にお湯が残っている状態でサーバーから
はずします。氷をたっぷり入れたグラスに出来た熱々の
コーヒーを一気に注ぎ入れ、ぐりぐりかき混ぜてください。

急冷する事が香りと透明感のあるアイスコーヒーの秘訣。

お好みで砂糖を入れるも良し。ミルクを入れるも良し。

ひんやり絶品アイスコーヒーで、くつろぎのひとときを♪