



おいしいコーヒーの淹れ方

ペーパードリップ (松屋式)



<http://www.mameraku.com/>



ペーパーをミシン目に沿って折り曲げます。
丸く広げてドリッパーにセットします。



お湯を注ぐのは、粉がふくらんだ線までで、粉がヒタヒタの状態になるよう注ぐのがポイントです！

蒸らし終わったら、お湯を円を描くように細くゆっくり注ぎます。
この時に泡を出さないようにと粉が動かないように注いで下さい。



1杯：15g 4杯：40g
2杯：25g 5杯：50g
3杯：35g

粗挽きのコーヒーをペーパーに入れます。
スプーンなどを使って真ん中にくぼみをつけます。



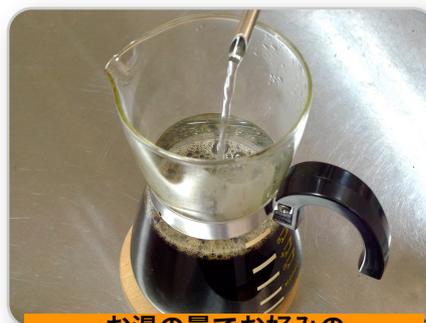
コーヒーが落ちきらないうちにドリッパーを外して下さい。

人数分の半分まで出たらストップです。
すぐにドリッパーを外して下さい。
コーヒーの美味しい成分は出つくしています。



ペーパーには直接お湯をかけないこと！

ヤカンで沸騰させたお湯をドリップポットに移し真ん中に細く注ぎます。
サーバーにコーヒーが落ちはじめたら、ゆっくりと円を描きながら全体に注いでいきます。
全体にいきわたったら、注ぐのを止めます。



お湯の量でお好みの濃さにできます。

後に出てくるのは、渋味・雑味・嫌な苦味だけです。

サーバーに人数分までお湯を足します。
お湯の代わりに氷を入れればアイスコーヒーの出来上がりです。

1杯当り 120ccです。

長い蒸らしがポイント!!



ここで3~5分蒸らします。
フタがあれば乗せておきます。

必ずかき混ぜて下さい!



よくかき混ぜてからカップに注いで下さい。
おいしいコーヒーの出来上がりです!