

# 美味しい珈琲のたて方

- ◎ おすすめは、ペーパーフィルターによるハンド・ドリップです。  
手軽で、一番美味しい味に仕上がります。
- ◎ コーヒー豆は 粉より 豆のまま購入し、使う量だけをミルで挽いてたてるのが  
味・香り 共に良くなります。  
(ハンド・ドリップ、サイフォンでたてるなら中挽き、コーヒーメーカーなら粗挽き)

## 1) 準備

ペーパーフィルターの、のり面を交互におり、  
ドリッパーにセットし人数分の粉を平らに入れます。

一人分 13g 前後 少量たてる場合は粉を多めに

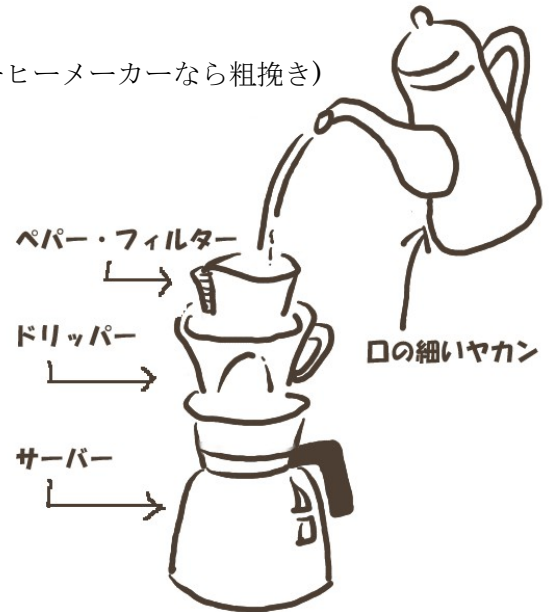
当店の粉量を参考までに↓

1人分	2人分	3人分	4人分	5人分
20g	30g	40g	52g	65g

(カリタメジャーカップ1杯=10g)

お湯は完全に沸騰させ火を止め1~2分待ち、90℃  
くらいにして使うと、まろやかな味に仕上がります。

残った豆は密閉容器で冷蔵庫へ、粉なら冷凍庫で保存してください。



## 2) 蒸らし

粉全体が十分しめるまで静かにお湯を注ぎ、20秒ほど待ちます。

この時ドリッパーからコーヒー液がたくさんおちるのはダメ。

この1回目の注入は、粉をしめらせて旨みを引き出すための  
ものです。お湯を入れすぎないように。



## 3) 抽出

粉が丸く盛り上がったところへ、お湯を中心から泡が消えない様に  
徐々に外側へ回し入れ、再び中心に戻ります。中心部分を重点的に。  
外側にあまりお湯を注がないように気をつけて下さい。この作業を  
3~4回繰り返しますが、お湯が出過ない口の小さなヤカンを使うと  
上手にたてられます。

コーヒー液が完全に落ちきらないうちに次々と注ぎます。

最後は、ドリッパーの中に20%ほどお湯が残った状態で、サーバー  
からはずして下さい。

残っているのは、上に浮いたアクとその液です。落とさないと嫌な  
味になります。

