

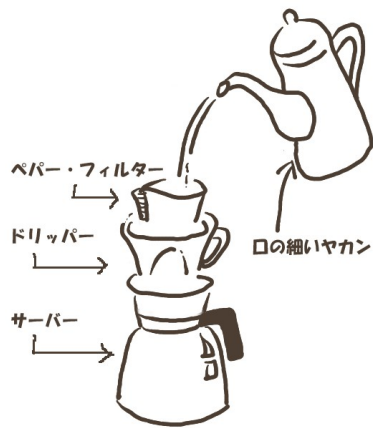
ロッキーの家 アイスコーヒーの正しいたて方

◎新鮮なコーヒー豆を用意します。

濃厚なアイスコーヒーをお望みなら、当店のアイスコーヒー用ブレンド（ストロング・ブレンド）
スッキリ円やかなアイスコーヒーがお望みならばロッキー・ブレンドを。

◎ たて方、豆の分量は、ホットコーヒーと同じ。

3人以上立てるのがおすすめ。少人数分だと、薄くなりがちです。



1人分	2人分	3人分	4人分
20 g	30 g	40 g	52 g

- ①人数分のコーヒー粉を、上図のようにセットした器具へ入れて平にならします。
- ②中心から円を書くように、静かにお湯を4～5回に分けて回し入れます。
- ③必要な分量が抽出できましたら、ドリッパーをサーバーからはずします。

詳しくは、「[ロッキーの家おいしいコーヒーの立て方](#)」をご覧ください。

◎抽出したコーヒーを急冷します。

直接氷に当てる方法もありますが、濃度の調節が難しいので、あまりおすすめできません。

麦茶を冷やすように、温かいコーヒーをサーバーごと氷水に浸けて冷やします。流水に当ててもかまいません。出来上がったアイスコーヒーは、冷蔵庫で保存すれば、3～4日美味しくいただけます。

熱いうちに、味をみながら砂糖を加えておけば、シロップを用意する必要がありません。

参考のため、シロップの作り方もどうぞ↓



- ガムシロップの作り方 -

80 ccのお湯に対して、さとう100g ナベなどに入れて火にかけ、よく溶かす。一煮たちさせたのち、よく冷ませば出来上がり。

ロッキーの家 宍粟市山崎町木ノ谷 183-1
Tel. 0790(62)8290