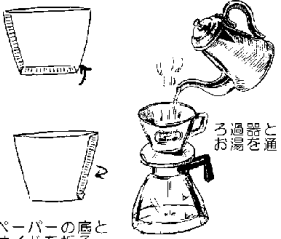


# 美味なる一杯をたてる

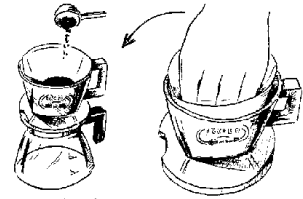
① 紙フィルターを使用



ペーパーの裏とサイドを折る

ろ過器とビーカーにお湯を通して暖める

② 珈琲に立派な道具はいらない



ペーパーをセットし、定量の粉を入れる


③ 珈琲をむらす。



中央にお湯をのせるように丁寧に、ていねいに注ぐ。

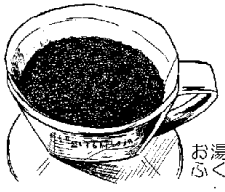
自然に、粉全体に浸み込ませる

落差を出来るだけ小さく全体がしめるまで注ぐ。



お湯の温度は、80℃~90℃。苦味が好きなきときは、90℃ソフトにしたい時は、80℃程度。


④ 珈琲は、ゆっくりふくらむ。



お湯を吸った粉は、ゆっくりふくらみはしめる。……約30秒間蒸らす。

エキス抽出の瞬間

フィルターにエキスがにじんで数滴、真紅の深まりの極みである黒の数滴が落ちる。ここまで来れば殆ど成功した様なもの。




⑤ さあ、ここから抽出作業です。




二回目の注湯は、粉の中央に静かにお湯を落とし、渦巻き状に外へむかい、又内側にもどる。

中央から外へむき



内側にもどる



⑥




コーヒー液が下へ落ち、ふくらみがへこんでくる。お湯がなくないうちに次の注湯をする。

泡が大事です。


上に溜まった泡は、珈琲のあくです。下に落ちるのはエキス。

泡が上と工キスを混ぜない様に、泡が上と溜まっている状態で、コーヒー液に定量をとり、左図の状態から外す。

もったいないと思わずにこのまま残りは捨てる。(あくは捨てる)ここが美味しさの秘密なのです。



珈琲は精神に休息を  
そして、身体に力を与える  
珈琲は、それを求める人々の為に存在する。



「リヒト」珈琲博識より

失敗の原因と対策

水っぽい

- (1) 粉の量が足りない
- (2) 粉の挽きが荒ら過ぎる。
- (3) お湯の注ぎが極端に早過ぎる。
- (4) 少ない粉でコーヒー液のとり過ぎ。

お湯の温度は、80~90℃。  
★ソフトで甘いのが好きな時、80℃程度にする。  
★苦味でカラッとしたい時は、90℃程度にする。  
★珈琲に熱湯を使うと苦味が強く出て味があべれます。

苦すぎる。

- (1) お湯の温度が高すぎる。
- (2) 粉が多過ぎる。
- (3) 冷めたコーヒーを温ためる時、沸騰させてしまった。
- (4) 粉の挽きが細か過ぎる。

こくがない

- (1) 最初の注湯の後、十分な蒸らしがない時。
- (2) 粗挽きの粉を使用したとき。

<参考> 標準の珈琲量(ホーロー)

メジャー スプーン 杯 = 約10g

一人分	10g	130cc	☒
二人分	18g	260cc	☒ ☒
三人分	23g	390cc	☒ ☒ ☒

※分 コーヒー液

粉はお好みで増減して下さい。

自家焙煎

シマコンヌ珈琲店

