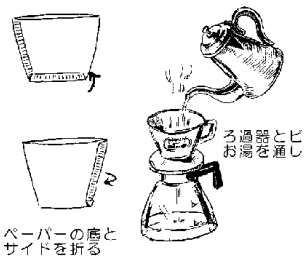
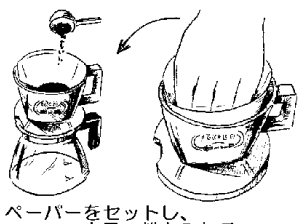
# 美味なる一杯をたてる

## ① 紙フィルターを使用

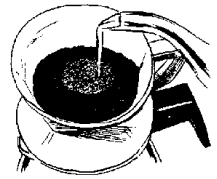



## ② 珈琲に立派な道具はいらない



ペーパーをセットし、定量の粉を入れる

## ③ 珈琲をむらす。



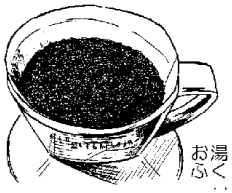
中央にお湯をのせるように丁寧に、ていねいに注ぐ。

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。

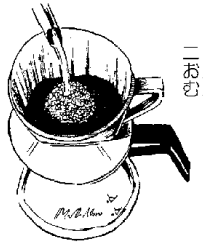


お湯を吸った粉は、ゆっくりふくらみはじめる。
……約30秒間蒸らす。

エキス抽出の瞬間

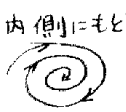
フィルターにエキスがにじんで数滴、真紅の深まりの極みである黒の数滴が落ちる。ここまで来れば殆ど成功した様なもの。

## 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。

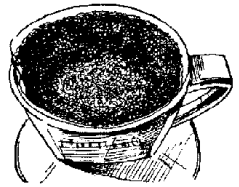
中央から外へうずまき



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。お湯がなくなら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。

泡とエキスを混ぜない様に、泡が上に溜まっている状態で、コーヒー液の定量をとり、左図の状態でカップから外す。

もったいないと思わずにこのまま残りは捨てる。（アクは捨てる）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」珈琲博士より

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ばれます。

### 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。

**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（ホームコーヒー）
メジャースプーン一杯 ＝約10g

| | | |
|---|---|---|
| 一人分 | 10g | 130cc |
| 二人分 | 18g | 260cc |
| 三人分 | 23g | 390cc |
| | 粉 | コーヒー液 |

粉はお好みで増減して下さい。


自家焙煎
シャコンヌ珈琲店