



自家焙煎珈琲の心得

【自家焙煎珈琲とは】

通常、販売されているコーヒー(レギュラー)は、その90%以上が熱風焙煎方式で焙煎されています。味の特徴としては、苦味が少なく、口あたりの柔らかさが出せますが、珈琲豆本来の味を出すのには難しいのです。大量生産には効果的な焙煎方法

当店のように珈琲専門店から始まった店では、大量生産よりは吟味したコーヒー豆を本来の絶妙な味のまま、お客様に味わって頂きたいと考え、手間隙の係る「直火焙煎法」を使って焙煎しております。特徴は、一口目には焙煎した苦味を感じますが、後口は珈琲本来の銘柄による酸味・苦味・コクなどが広がります。

【美味しいコーヒーの淹れ方】*お湯は軟水、紅茶は硬水が基本

手淹れで行うドリッパ方式もコーヒーメーカーなどの器具の場合でも、はじめに注ぐお湯は蒸らす程度の量で、2 度目は一番美味しい味が抽出されるので、出来るだけゆっくりと慎重にお湯を注ぐのがコツです。後は落とす杯数で調整してください。*ドリッパ内のお湯は絶対に落とし切らないこと

カップ 1 杯あたり10g が目安ですが、3 杯以上は5gづつ少なく珈琲を使用すると良いでしょう。(少々多目が肝心)

アイスコーヒーは、サーバーに氷を満杯に入れて、使用する珈琲豆は通常の倍量を使用します。注意;温かく淹れたコーヒーを、時間をかけて冷やさないでください。劣化(酸化)してお腹を壊すことがあります。

【珈琲豆の保存】

豆のままの場合は、密閉容器に入れて冷凍庫が最適です。粉にした場合は、1 週間以内に飲みきる事をお勧めいたします。

お問い合わせ等は下記まで

(有) 食創造さんだかん

Tel 0164-22-7704 / Fax 0164-23-3822

e-mail ; coffee@sandakan-co.com

