

おいしいコーヒーの点てかた



おいしいコーヒーを飲むために、点てかたはたいへん重要です。
いつものコーヒーをよりおいしくするためのポイントをご紹介します。

ポイントその1 粉

粉の挽き方も味に大きく影響を与えます。
細かく挽くほど苦みが強くなり、粗いほどアッサリした味になります。
ペーパードリップ(ネルも同様)の場合、中挽き～中粗挽きが適しています。

粉の量は1杯分12g(お湯およそ150ml)、2杯分20g(300ml)と、1杯増えるごとに
7～8g足していきます。
(市販のメジャーカップはひとすくい約10gです。)



ポイントその2 お湯の温度

お湯の温度は高いほど苦みが増し、低いほど酸味が増します。
(熱湯だと味にエグミが出てしまい、冷めすぎるとうまみの抜けたぼんやりした味になって
しまいます。)
ペーパードリップの場合、**82°C**くらいが適温です。

※お湯はかならず一度沸騰させ、それを冷ましてつかうようにしてください。



ポイントその3 蒸らし

コーヒーのうまみ成分を引き出すには「蒸らし」をしっかりおこなう必要があります。
最初に注いでから最初の一滴が落ちるまで、**約30秒**ほどかけるようにしましょう。
しっかり蒸らすことによって、うまみ成分が凝縮したおいしいコーヒーになります。

一度にドバツと注ぐのではなく、ポタポタたらすようにゆっくり少しずつ注ぎましょう。
粉面の3～4cmの高さ、粉面の中心を垂直にねらいます。



まずひとそそぎ。



粉がじょじょに膨らんできます。
※膨らむのは新鮮な証拠です。



膨らんだのを確認してから
つぎのひとそそぎ。
(注ぐ間隔に余裕を持って
何度か繰り返します。)



最初の一滴滴たら、



じょじょにお湯を注ぐ量、
テンポも速くしていきます。



適量まで達したらお湯を全部
落としきらずに、さっとドリッパーを外します。
※ここでお湯を落としきってしまうと
アクまでいっしょに落ちてしまいます。



できあがり



これでいつものコーヒーがみちがえるほどおいしくなります。ぜひおためしてください♪