

КОФЕ МЕТОДОМ ФРЕНЧ- ПРЕСС

бодрый день

– это самый простой и популярный способ приготовления кофе дома. За счёт длительного контакта с водой кофе получается крепким, а за счёт достаточно грубого фильтра – плотным.

ПОМОЛ

– Помол кофе для френч-пресса должен быть грубым или средним. Если зёрна смолоты в пыль, то в чашке останется взвесь из мельчайших частиц. Огромное значение имеет равномерность помола. Лишь в том случае, если размер фракций будет примерно одинаковым, во вкусе и аромате напитка проявятся все присущие сорту нюансы.

КАК ГОТОВИТЬ

- 1 Перед завариванием кофе необходимо ополоснуть колбу френч-пресса горячей водой температурой около +70 °C.
- 2 Положить в колбу молотый кофе из расчёта 7-9 г. на 100 мл. воды. В одной чайной ложке без горки помещается примерно 3 г. измельчённых зёрен, с горкой – до 5 г.

3 Налить в колбу немного воды комнатной температуры (только чтобы смочить молотый кофе) и размешать.

4 Через 15–20 секунд долить в колбу горячей воды температурой от +85 до +92 °С. Уровень воды не должен быть выше крепления верхнего края ручки. Ни в коем случае не заваривать кофе кипятком! Если сосуд стеклянный, то перед тем, как наливать горячую воду, опустить туда металлическую ложку: даже жаропрочное стекло не всегда выдерживает перепад температуры.

5 Налить в колбу немного воды комнатной температуры (только чтобы смочить молотый кофе) и размешать.

6 Время заваривания – 4-7 минут. После 4-5 минут получается умеренно крепкий, ароматный кофе с ощутимой кислинкой. Если хочется

бодрый день бодрый день бодрый день бодрый день

бодрый день бодрый день бодрый день бодрый день

P.S

После приготовления кофе френч-пресс следует как можно скорее вымыть: в посудомоечной машине или под краном. Если времени на мытьё посуды нет, то нужно оставить колбу открытой: пусть кофейная гуща лучше засохнет, чем сосуд и фильтр приобретут затхлый запах, от которого сложно избавиться.

Для придания напитку оригинальности в молотый кофе добавляют корицу, кардамон, имбирь, лимонную или апельсиновую цедру.