



# TYN COFFEE STORE

Bản Quyền Thuộc Về TYN COFFEE STORE

## HƯỚNG DẪN CÁCH PHA COFFEE VỚI PHIN NHỎ

Để có một cốc ngon không phải là điều đơn giản, đặc biệt là cách pha cà phê phin của người Việt. Không chỉ có Espresso, cà phê phin cũng có những tiêu chuẩn và bí quyết đặc biệt. Giờ thì hãy khám phá cách pha cà phê phin ngon cùng Hướng Nghiệp Á Âu nhé.



Cà phê là thức uống quen thuộc vào mỗi sáng đối với người Việt nói chung và người Tây Nguyên nói riêng. Cà phê đem đến tinh thần tỉnh táo, sảng khoái, giúp cho ngày làm việc, học tập có hiệu quả hơn. Để pha chế cà phê ngon, không phải cứ cho cà phê vào phin rồi rót nước nóng vào là được mà bạn cần phải có một bí quyết pha cà phê chuẩn.

# Pha Cà Phê Phin Nhỏ

## Nguyên Liệu Pha Cà Phê Phin Nhỏ

- + Cà phê: 25 gram
- + Phin, ly, cốc đo ml
- + Nước sôi: 80ml

Bước 1: Tráng phin qua nước nóng.

Bước 2: Múc 25 gram cà phê cho vào phin rồi đặt lên cốc.

Bước 3: Rót chậm chậm 30ml nước vừa sôi lên khắp bề mặt cà phê.

Bước 4: Sau 2 – 3 phút, khi bột cà phê đã hấp thụ hết nước và nở đều, bạn tiến hành nén nắp gài, châm thêm 50ml nước sôi rồi đậy nắp và chờ đợi.

Bước 5: Khoảng 1 phút sau, cà phê sẽ bắt đầu nhỏ từng giọt xuống ly. Bạn đợi đến khi cafe nhỏ gần hết thì ấn chặt nắp gài để chiết xuất hết lượng cà phê còn lại.

Bước 6: Kết quả bạn sẽ thu được khoảng 40 – 45ml nước cà phê. Bạn có thể cho thêm sữa đặc, đường hoặc đá vào khuấy đều rồi thưởng thức.



## Một Số Bí Quyết Để Có Được Ly Cà Phê Ngon

– Chọn mua cà phê: Chất lượng của cà phê sẽ quyết định đến hơn 50% độ ngon của ly cà phê. Do vậy, để có được một ly cà phê ngon, bạn cần lưu ý chọn mua đúng loại cà phê đen dùng cho pha phin, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, sạch và nguyên chất.

– Chuẩn bị phin: Phin cũng là một trong những yếu tố quyết định đến hương vị của ly cà phê. Theo cách pha cà phê phin truyền thống của nhiều tiệm cà phê nổi tiếng, muốn cà phê ngon, bạn phải chọn phin bằng inox hoặc nhôm, có lỗ đục đều và phân bố hợp lý.

Và đặc biệt, bạn phải dùng nước sôi tráng qua phin trước khi sử dụng. Không đơn giản là đảm bảo được phin sạch mà còn làm ấm phin, giúp cafe nở đều hơn và giảm bớt sự hấp thu nhiệt khi pha cà phê.



– Pha nhiều loại cà phê: Khi pha cà phê phin, bạn không nên chỉ sử dụng duy nhất 1 loại cà phê mà nên pha trộn nhiều loại khác nhau. Bởi mỗi loại sẽ có hương vị thơm ngon khác nhau. Khi trộn nhiều loại với nhau, bạn sẽ có được ly cà phê ngon nhất.

Hy vọng những thông tin về cách pha cà phê phin trên sẽ giúp bạn có được những ly cà phê thơm ngon nhất để khởi động một ngày mới. Bạn cũng có thể thêm chút sữa, thêm một vài viên thạch dẻo là có ngay ly cà phê sữa đá thạch dẻo vui miệng vào buổi trưa và sau đó thưởng thức nó thật ngon nhé.

**TYN COFFEE STORE**

**CHÚC QUÝ KHÁCH THÀNH CÔNG**

**THÔNG TIN LIÊN HỆ**

**Hotline: 093 110 3224**

Email: [tyncoffeestore@gmail.com](mailto:tyncoffeestore@gmail.com)

Website: [tyncoffeestore.com.vn](http://tyncoffeestore.com.vn)

Mọi Thắc Mắc Xin Liên Hệ Thông Tin Trên



**TYN COFFEE STORE**