



TYN COFFEE STORE

Bản Quyền Thuộc Về **TYN COFFEE STORE**

HƯỚNG DẪN CÁCH PHA COFFEE VỚI PHIN LỚN

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 Lớn

Nguyên Liệu Pha Cà Phê Phin Nhỏ

- + Cà phê: 100 gram
- + Phin, ly, cốc đo ml
- + Nước sôi: 410ml

Bước 1: Sau khi tráng phin, cho 100 gram cà phê vào rồi lắc đều và ấn nhẹ nắp gài.

Bước 2: Châm vào 160ml nước sôi cho cà phê nở đều.

Bước 3: Khoảng 7 – 10 phút sau, châm tiếp 250ml nước rồi đậy nắp và chờ cà phê nhỏ giọt.

Bước 4: Khi cà phê chảy gần hết, bạn ấn chặt nắp gài để ép hết lượng cà phê còn sót lại trong phin. Kết quả thu được khoảng 160 – 200ml nước cà phê đậm đặc.



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

Website: tyncoffeestore.com.vn

Mọi Thắc Mắc Xin Liên Hệ Thông Tin Trên



TYN COFFEE STORE

