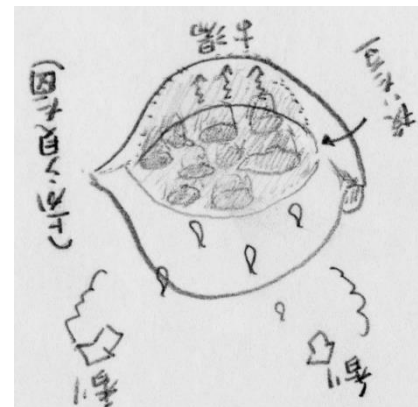
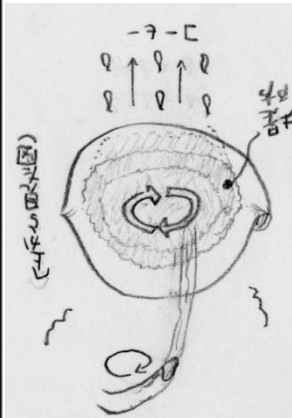


☆ドリッパーの下からお湯が出ない程度に、豆全体にお湯を染み渡させます。☆新鮮な豆はお湯を吸ひと膨らみます。これを眺めるのも楽しいです



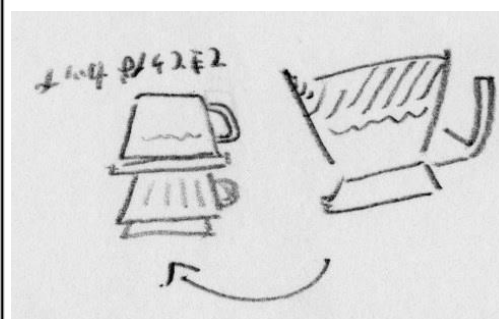
⑤ お湯で豆を蒸らします (20秒くらい)

☆真ん中に円を描きながら、周囲の壁 (つつみ) を崩さぬように注ぎます ☆人数分のコーヒーが落ちるまでお湯を「かき」を保ちながら注ぎます



⑥ お湯を人数分注ぎます (ドリッパー)

☆お湯を注ぐと浮かんでくる白い浮遊物 (つつみ) の成分を含む「あく」ですが、苦味の成分を含む「あく」です ☆落ちたコーヒーをカップに注いしたらドリッパーの完成です！



⑦ コーヒーの「あく」が落ちる前にドリッパーをよけます

静大情報学部珈琲研究会 大学生活をおしやれに一杯を



静大珈琲研流 トリップコーヒーの淹れ方マニュアル

①道具を用意します

- 必要なもの
- ・豆
 - ・ミル(豆を挽(ひ)く道具)
 - ・フィルター(コーヒーをろ過する紙)
 - ・ドリッパー(フィルターの設置器具)

あれば嬉しいもの

- ・軽量カップ(1人前の豆が計れる)
- ・サーバー(目盛りがあると便利)
- ・温度計(お湯の温度にこだわる人に)

☆挽く…細かく砕くこと
☆ドリップ…液体がぼとぼと落ちることを言います。転じて、コーヒーの淹れ方を指すようになりました

②豆を入手します

静大珈琲研で利用しているお店リスト(近い順)

- ・ノンクランテ(中区富塚)
- ・ワルツ(中区佐鳴台)
- ・珈楽庵(東区積志(せきし))
- ・カルデイ(東区イオン市野内)

☆一部のお店では、購入のついでに豆を焙煎(豆を炒(い)ること)したり挽いたりするサービスがあります ☆コーヒーのお供に、安価で大量に購入できる輸入もののお菓子があるとお茶の席が一層おしやれに ☆もちろん、値段や質にこだわらないのであればコンビニ・スーパーでも入手可能です

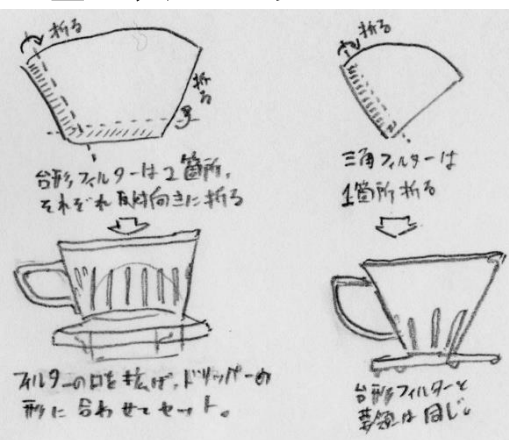
③豆を挽(ひ)きます

電動と手動のミルに人数分の豆(1人=10g, 計量カップ1杯分)を入れて挽きます(珈琲研は電動ミル！)



☆挽く細かさは、あっさりとしたコーヒーなら粗く、濃いコーヒーなら細かく設定するのが目安です

④ドリッパーにフィルターをセットして、挽いた豆を入れます



☆豆は水平にならします
☆ドリッパーの下は、直接カップを置いてサーバーを置いてもOK