

おひさまニコニコ

寝屋川東地域ニュース

8月1日 寝屋川東地域の合同パル委員会において、小川珈琲さんによる講習会を実践。美味しいコーヒーの淹れ方を教わりました。



おいしいコーヒーを淹れる 7つのポイント

1. ペーパーは互い違いに折る
2. 粉は正確に計る (1杯=8~10g)
3. 粉の表面を平らにする
4. お湯の温度は85~95℃を目安に (熱湯 + 氷一粒くらい)
5. 約20~30秒、粉を蒸らす
6. 注ぎ方は粉の中央に
7. でき上がりの量が人数分に達したら、ドリッパーをはずす

「味が安定しない」 やっと思い間違いちなNGポイント

- NG 1 ペーパーを折らない
- NG 2 コーヒー粉は目分量で適当
- NG 3 沸騰直後の熱々のお湯を使用
- NG 4 ペーパーに直接お湯がかかっている
- NG 5 ドリッパーの中の湯を全部使い切るまで入れる

委員会活動に興味のある方、居住地区での活動に参加したい方、

《お問い合わせ先》組合員サービスセンター

- フリーコール 0120-299-070
- FAX 0120-299-230
- 携帯からは 072-856-7671 (有料)
(火~金曜 9:00~18:00 月・土曜 9:00~17:00)



※こちらの二次元コードからも問い合わせできます。問い合わせフォームに必要事項を入力ください。

※受付しました個人情報、委員さんより連絡をご希望の場合に限り使用いたします。



6月1日 国松パル委員会は中村農園さんへ葡萄の収穫体験学習に伺いました。↓参加者の感想一部です。

- 周りに耕作放棄地ができると、伸びた草木の根や虫が害を及ぼす事を知った。
- 足場の悪い作業の大変さを知った。