

小川珈琲学習会開催しました

講師の吉岡さんにおいしい珈琲の淹れ方を教わり
各グループで実践してみました

①



④



⑦



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
- 組合員さんの声
7つのポイントを実践したら今まで
よりおいしいコーヒーになりました



枚方西地域活動委員会