

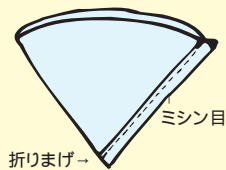
松屋式 ペーパードリップ

少しメンドウですが、とてもいい味です。

お試しください



- 1** ペーパーをミシンのところで折りまげ、ドリッパー（金ワク）にセットします



- 2** あらめにひいたコーヒーの粉をドリッパーにいれます。
- ・一人分は約10g
 - ・アイスコーヒーの場合は、アイス用のコーヒー豆を使います



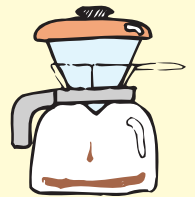
- 3** スプーンなどでまんなかにくぼみをつけます



- 4** 沸騰した湯をまんなかになでできるだけ細くかけ、サーバーにコーヒーがおちはじめたら、ゆっくりと円を描きながら順番にまわりの粉にも湯をかけます。湯が粉全体にいきわたったらお湯をさすのをやめます。
- ・一度沸騰したやかんは火にかけずにおきます。



- 5** そのまま3分から5分ほど蒸らしておきます。ふたがあればのせておきましょう。このながい蒸らしが味のポイントです。
- ・新鮮なコーヒーほどよく膨らみます



- 6** むらしおわたたら、湯をまんべんなく常に細くゆっくりとかけるようにします。このとき泡をださないことと、粉がペーパーの中で、できるだけ動かないように気をつけましょう



- 7** お湯を注ぐのは粉のふくらんだ線までです。粉がひたひたの状態になるようにお湯をさすのがポイントです。



- 8** コーヒーがサーバーに人数分の約半分の量まででたらストップです。このくらいでコーヒーのおいしい成分はでつくします。あとにでくるのは、渋みや、いやな苦味などです



ここまではどのいれ方も同じです

基本形

松屋式の基本形

コーヒーがにがらず長持ちします。すぐに飲むのに向きます。ただし、後で飲む場合はあたためなければなりません。ブラックで飲むのにあいます。

やかんの湯を沸騰させ、その湯でコーヒーを人数分の量にします。この時点で好みの濃さにします。



アイスコーヒー

アイスコーヒー

アイスコーヒーをつくるのに便利ないれ方です。

アイス用の豆で抽出した濃いコーヒーに、氷、もしくは水をいれて人数分に薄めます。氷で薄めるとすぐに飲みごろまで冷えます。水で薄めても出来上がりの温度が低いのでそのままあら熱を取らずに冷蔵庫に入れることができます。甘味を最初からつけたい場合は、薄める前の熱いコーヒーに砂糖をいれて溶かしておきます。



おうちやくコーヒー

おうちやくコーヒー

事務所などセルフでコーヒーを飲むときに便利です。

濃いコーヒーを抽出した後、そのまま薄めずに保存します。できれば、コーヒーに光があたらないようにステンレスのポットなどにいれておくと持ちもよくて注ぎやすい。コーヒーを飲むときは、カップに半分ぐらい濃いコーヒー液をいれてポットのお湯で薄めて飲みます。ブラックで飲むにはちょうどいい飲み頃の温度になります。



松竹ドリップ

松竹ドリップ

ミルク・砂糖をたっぷりといれて飲むタイプのコーヒーです。松屋式の基本形ほどきれいな味ではありませんが、力強さがある捨てがたい魅力があります。マニア向けの抽出法です。

人数分の半分ぐらいまでコーヒーがはいったあと、今度は、粉をかくはんするにお湯をさします。そのときに、大切なのは、お湯で円を描くのではなく花びらをかくようにお湯をさします。花びらのつけねでちょっと、とめるのがコツです。人数分になったらそこでやめます。

