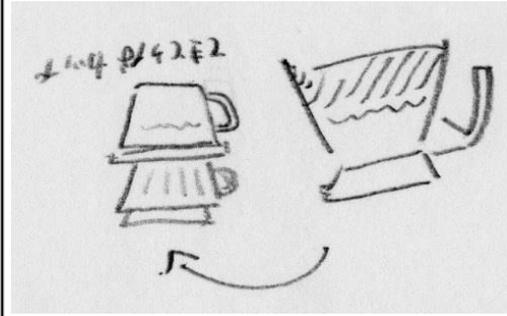


静大情報学部珈琲研究会
大学生活をおしやれに一杯を



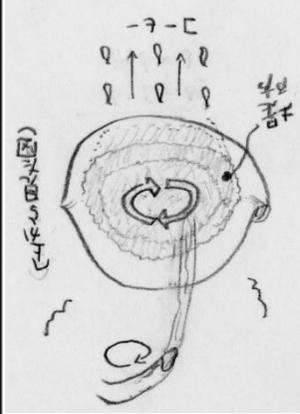
静大珈琲研流 ドリップコーヒーの 淹れ方マニュアル

☆お湯を注ぐと浮かんでくる白い浮遊物
が、苦味の成分を含む「あく」です
これを落とさないようにしましょう
☆落ちたコーヒーをカップに注いだら
ドリップコーヒーの完成です！
連絡先 yoshida@inf.shizuoka.ac.jp (情報社会学科・吉田)



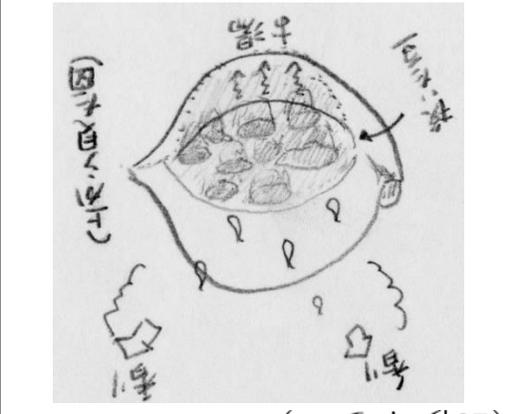
⑦ コーヒーの「あく」が
落ちる前にドリッパーを
上げます

☆真ん中に円を描きながら、周囲の壁
(つらみ)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
「かさ」を保ちながら注ぎます



⑥ お湯を人数分注ぎます
(ドリップ)

☆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
☆新鮮な豆はお湯を呑むと膨らみます。
これを眺めるのも楽しいです



⑤ お湯で豆を蒸らしします
(20秒くらい)

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もなりました

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
☆もちるん、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

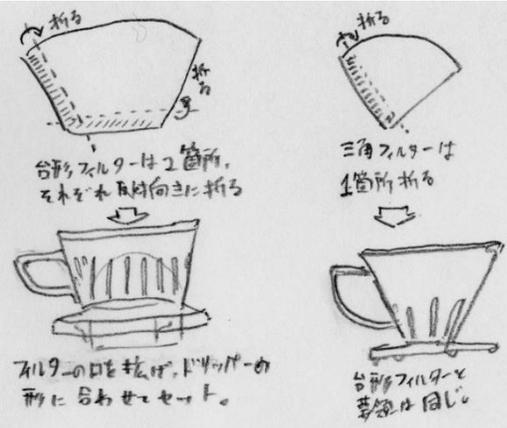
③ 豆を挽(ひ)きます

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OK