

タバコはコロンビア?

ロ
ベトナムコーヒーを土産に
戴いても。淹れ方が
わからず。何とか淹れて
飲んでみるけど... 美味じゃな...
イライチ... という声をよく耳にします。

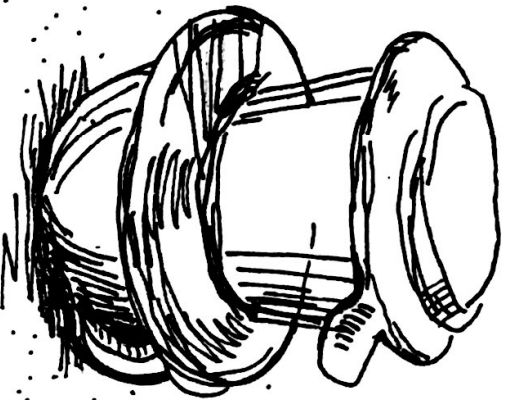
暑い国のせいか。ベトナムでは 煙草・お酒などの嗜好品は 盛(濃)い味が好まれます。またベトナムの食文化はフランスの影響を色濃くのこしてあります。コーヒーも例外ではなく。豆は深めの焙煎で、細かく挽かれたものを使用します。あまり知られずはいますが、ベトナムではコーヒー栽培が盛んで、2012年には、世界一のコーヒー輸出国になった程です。

ベトナムコーヒーを淹れる時は、ベトナム特有のフィルターを用います。このフィルターは、フランスから三度来たものですが、今では当地で使われる事は稀だそうです。

フィルターは、フィル製の他にも、ステンレス製や陶製(バジヤン焼)なども見かけます。でも、美味に淹れられるのは、様々気になってお知り合いです。(個人・サゴジ桜の意見です。)

フィルターは一番安価で庶民的なフィル製で淹れた方が美味しい。

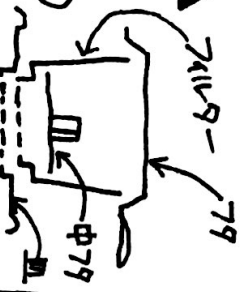
ベトナムコーヒーの淹れ方は、いろいろありますが紹介していきませんが「くにたちサゴジ桜」の淹れ方はシリアビツと味違っています。私達の淹れ方を参考に、ご自身の一番美味しい分量を探してみてください。



温かいココロ

用意するもの

- コーヒーフィルター (1個)
- 練乳 (スプーン2杯)
- コーヒー豆 (細かく挽いたもの スプーン4杯)
- 水湯

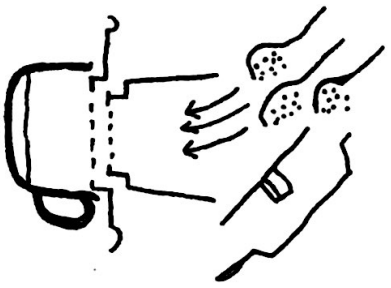


1 あらかじめ、コーヒーカップには練乳を入れておきます。

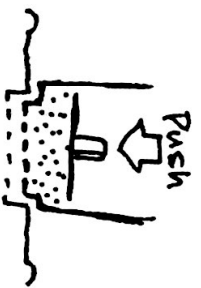
分量はお好みで... スプーン2~3杯くらいかな。カップの上にはフィルターを置く。

2 フィルターの中フタをはずし、コーヒー豆(細かく挽いたもの)を入れる。

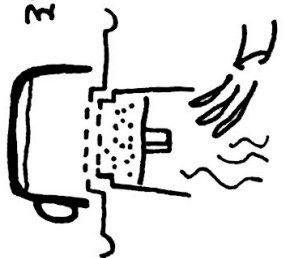
(スプーン4杯程度、
フタが飲まなら2杯くらい。)



3 中フタをコーヒードロップを軽くおさえる。

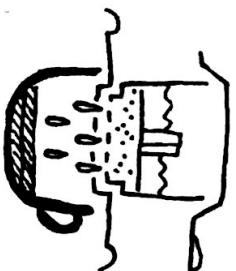


4 沸騰した湯を少量だけ注ぎ、1分間程蒸らします。



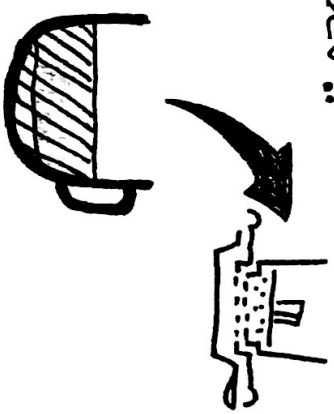
5 フィルターが満ちるくらいのお湯を一気に注ぎます。

6 フタをして、コーヒーがゆらゆら落ちるのを待つて下さい。



7 フィルターを素早くはずし完了!!

フィルターは、裏がえしたフタの上に置いて下さい。
フタはとてもしっかりと
いるので、火傷にはお気を
付けて下さい。



アイスコーヒー

— 用意するもの —

- コーヒーフィルター
- 練乳 (スプーンで4〜5杯)
- コーヒー豆 (細かく挽いたもの スプーンで4杯)
- お湯 ■ ロンググラス ■ クラッシュアイス

1 あらかじめ、ロンググラスに練乳を入れておきます。
量は好みで... スプーン4〜5杯くらいかな。

2 フィルターの中フタをはずし、
コーヒー豆 (細かく挽いたもの)
を入れる。



(スプーンで4杯程度
ガラスで飲む場合は2杯くらい)

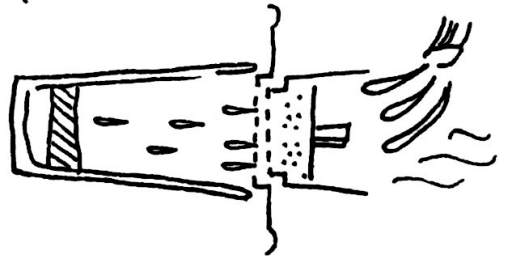
Push ↓



3 中フタでコーヒー豆を軽くおさえる。

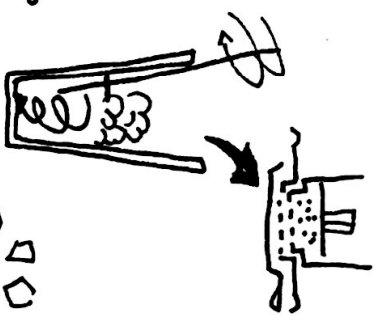
4 グラスの上にフィルターを置きます。

5 沸騰した湯を少量だけ注ぎ、
1分程度蒸らします。



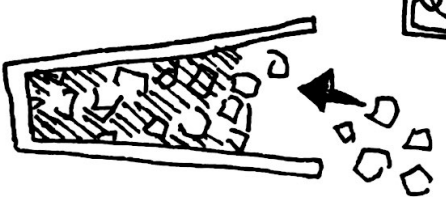
6 フィルターが落ちるぐらいのお湯を
一気に注ぎます。

7 フタをはずし、コーヒーがゆかり落ちる
のを待って下さい。



8 フィルターを素早くはずし、
置かされたガラスの上に置いて下さい。
フタはとて熱くなってるので、
火傷しないように気を付けて下さい。

9 練乳とコーヒーを泡立てる
様にしたら、かき混ぜ、
細かめのクラッシュアイス
を入れて完了!!



コトエを淹れる時間
ゆかり流れるバトナドイダ...

