



MOUNTAIN PRESS おいしいコーヒーのために・その2

VOL. 30
2005 October

フレンチプレス



フィルターを通さないため、コーヒー本来の味を100%味わうことができます

粗びきの粉をポットの中に入れお湯を注ぎ4分間待つだけ。とても簡単！誰でも気軽にコーヒーを楽しめます。

日本では紅茶用の器具として使われることが多いですが、本来はコーヒーの器具です。最近人気のある方法です。マウンテンのおすすめ！

ペーパードリッパー



簡単で清潔なため広く一般的に使われています

- コツ① 細口のポットを使う
- コツ② サーバーのお湯を落としきらない
- コツ③ フィルターにお湯を直接かけない

ネルドリッパー

コーヒーの長所を最大限に引き出す方法ですが、熟練を要します。

コツは、ペーパードリッパーと同じ。使用後のネルは乾くことのないように、水に浸し冷蔵庫で保管します。



1つ穴と3つ穴では、挽き方と入れ方が少し違います。ご確認ください！

ペーパードリッパーの味を100点とすると、コーヒーメーカーは70点とされています。時と場合によって、ペーパードリッパーなどを併用されると、より豊かなコーヒーライフを楽しんでいただけます。

サイフォン



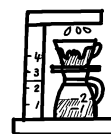
ガラスの中の抽出過程が楽しく、演出効果の高い方法です

低温のままスタートすると十分味が出ないため、フラスコ内のお湯が完全に沸騰してからセットします。ガラス部分が多く、割れやすいので取り扱いにはご注意ください。

コーヒーメーカー

水とコーヒーをセットしたら、自動的にコーヒーができる便利な機械です。

ミルのついたタイプもありますが、付属のミルは性能があまり良くなく、故障も多いようです。これから買う予定のある方は、ミルとコーヒーメーカーは別々に買われることをオススメします。



エスプレッソ



蒸気の圧力を利用して、瞬間的にコーヒーを抽出します(直火にかけるものと電動のものがあります)

深煎りの豆をパウダー状の極細挽きにして使います。「カフェ・ラ・テ」はエスプレッソにスチームミルクを入れたもの、「カプチーノ」はスチームミルクとその泡を入れたものです。

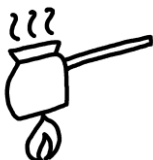
パーコレーター

野外でもコーヒーを楽しく飲んでいただけます(キャンプなどにピッタリ)

極細挽きの粉と水をセットし、直火にかけます。煮沸とろ過をくり返すため、香りが飛びやすく、えぐい味になりがちです。火加減と時間に気を付けてください。



ターキッシュコーヒー (トルコ式コーヒー)



イブリックというひしゃく型の器具を使います。煮出して作るため、苦味の強いコーヒーが出来ます。粉ごとカップに注ぎ上澄みを飲みます。飲んだ後のカップの底にドロツとした粉が残ります。その形で吉凶を占うのがコーヒー占いです。

エスプレッソはドロツと濃いので、カフェインが強いように思われますが、粉の量は少なく、抽出時間も短いので、実はカフェインは少ないのです。お休みの前でも安心して召し上がってください。

“コーヒーを飲むと胸焼けする”

ひょっとしてそのコーヒー豆は古くないですか？コーヒー豆には脂肪分が含まれていますので、古くなると酸化して胸焼けの原因になることもあります。新鮮な豆を購入し、早めに使いきることが一番です。