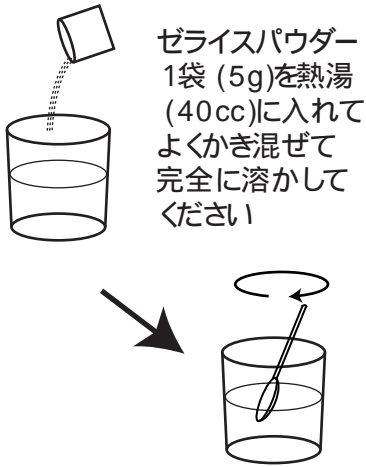
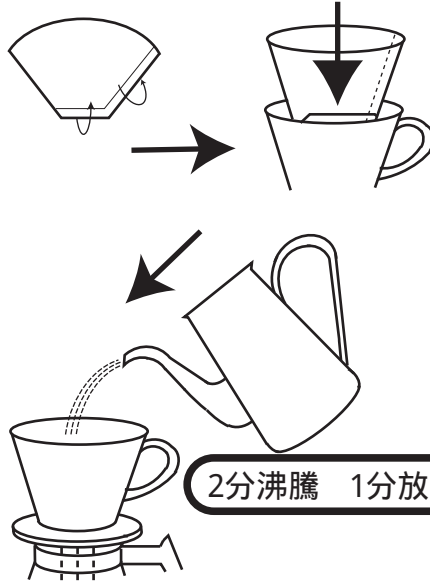


コーヒーゼリーの作り方

1.ゼライスの準備



2.抽出の準備



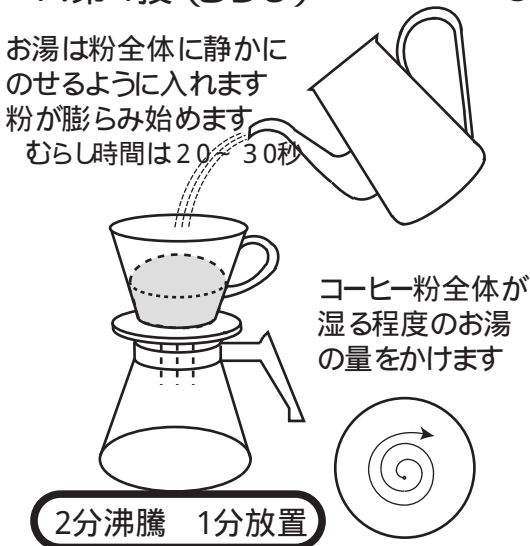
3.コーヒー粉を入れる

1人前 10gx 2杯 (20g)
やや山盛りで



4.第1投 (むらし)

お湯は粉全体に静かに
のせるように入れます
粉が膨らみ始めます
むらし時間は20~30秒

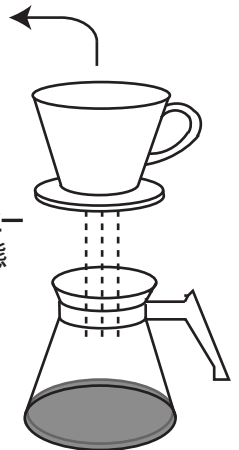


5.第2投



6.

100ccのコーヒーが
出来上がったら、
ドリッパーからコーヒー
液が落ちている状態
のままドリッパーを
はずします



7.ゼライス液を混ぜる



8.冷却



9.出来上がり

