

アイスコーヒーのいれ方 (3人分)

1. ペーパーを折ってセット



2. ペーパーにお湯をかける

2分沸騰 1分放置



3. コーヒー粉を入れる

1人前10g×3杯
(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15~20秒



5. 第2投

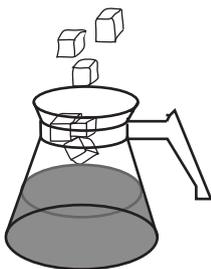


6. 濃いコーヒーの出来上がり

半分 (1.5人分)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. 急速冷却



コーヒー液が3人分になるまで氷を入れます。入れたら一気にかき混ぜてコーヒーを冷やしてください。余った氷は全て取り除いてください

ポットなどにうつして冷蔵庫で冷やしておけば、2~3日は美味しく飲めます