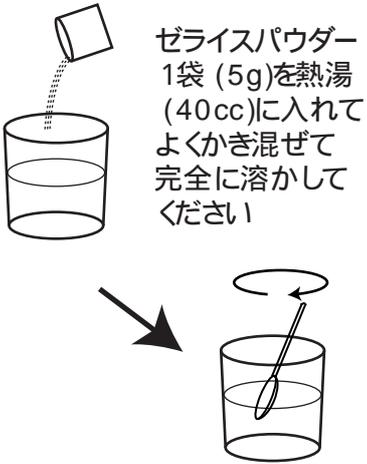
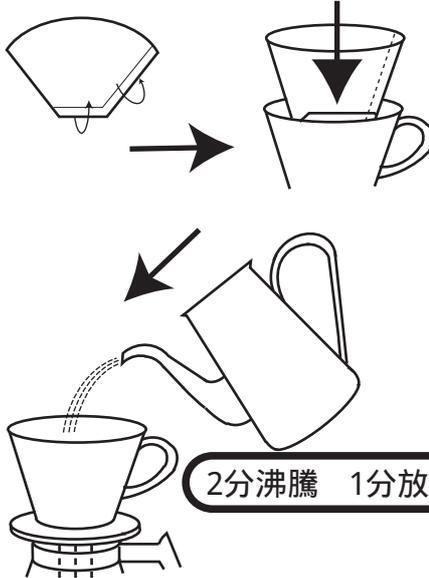


# コーヒーゼリーの作り方

## 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

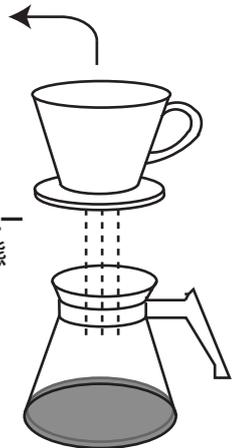


## 5.第2投



## 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

