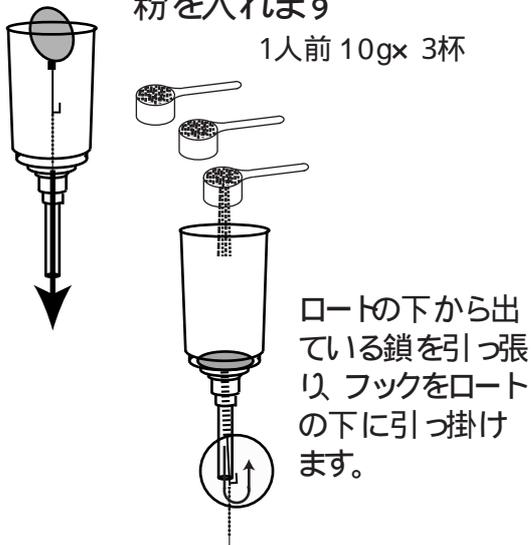


サイフォンコーヒーのいれ方 (3人分)

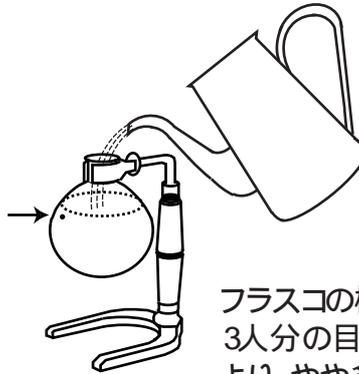
1. ロカキをセットしコーヒー粉を入れます

1人前 10gx 3杯



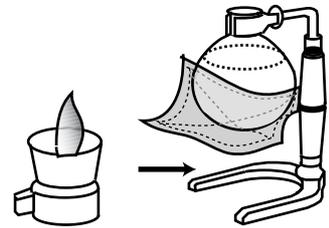
ロートの下から出ている鎖を引っ張り、フックをロートの下に引っ掛けます。

2. フラスコにお湯を入れる



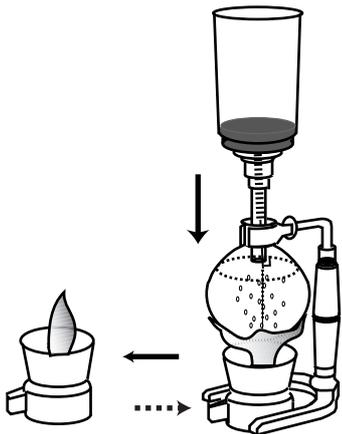
フラスコの横の3人分の目盛りより、やや多めにお湯を入れます

3. フラスコの水気を拭き、火にかける



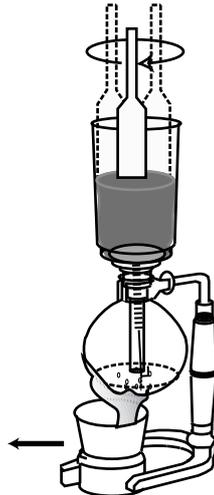
ぬれたフラスコを火にかけるとヒビが入ることがあります。ここでよく水気を拭き取ります。

4. ロートを差し込む



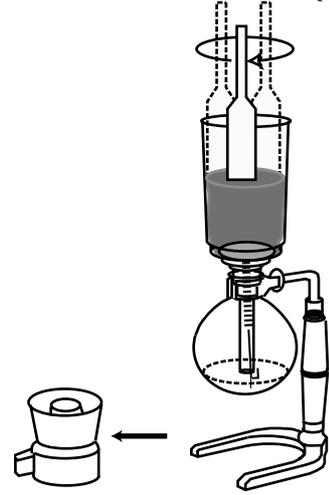
お湯が沸いたら一旦アルコールランプをはずし、素早くロートをフラスコに差し込みます。差し込んだらアルコールランプを再びフラスコにかけます。

5. コーヒー粉をほぐす



ロートにお湯が上がってきたら竹べらで素早くコーヒー粉をほぐします。アルコールランプを少しずらして火を弱めます。

6. 2回目のほぐし(1分後)



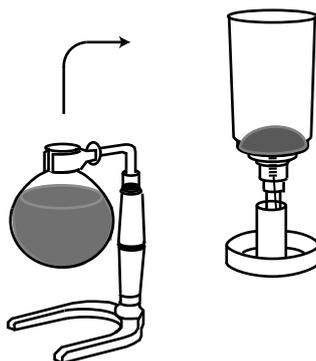
1分たったら2回目のほぐしをして素早く火をはずします。アルコールランプはフタをして火を消します。

7. 抽出



フラスコが冷えると徐々にコーヒーが抽出されます。

8. 終了



ロートをはずすときは上部を持って、前後左右に倒すようにします。ロートを回してもフラスコからはずれません。

