

# やさしいコーヒー基本講座

6月21日(水)午前10時～



一人前では10gを目安に正確に測り今日は中挽きを体験

豆の種類やミル・その他の道具の説明

スライドを見ながらコーヒーの産地・種類・焙煎・ドリッパーの使い方をわかりやすく丁寧に説明していただきました。



雑味の取り方は、茶こし又はコーヒーパウダーコントロール(粉ふるい)などで無駄な粉を落としてから入れるとすっきりとした味を楽しめます。



温度も大切で温度によっても味が変わるそうです。今日は83度で淹れました



一度湯を回し入れふくらましてきたらその後30秒待ちます。



500円玉くらいの大きさの円を描くように少しずつ湯を注ぎます。



講師の青木和幸氏



参加者が豆の測り方から体験



青木氏の淹れたコーヒーの味と自分が淹れた味の違いにびっくり!! 雑味を楽しむ人・雑味をとってすっきりした味も体験 酸味・苦味・味の濃さとコーヒーの奥深さを堪能し学べた時間でした。



自分だけのコーヒーを真剣に淹れていました。