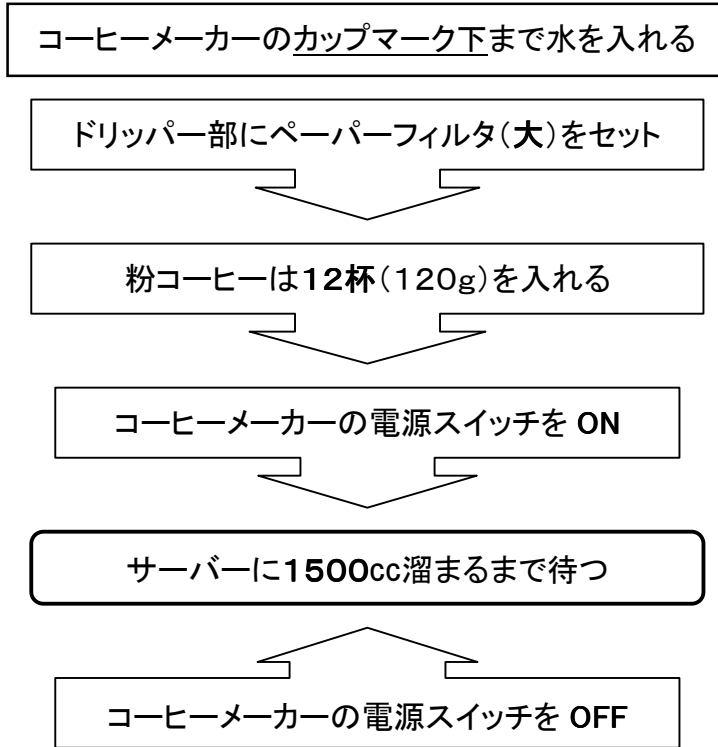


アイスコーヒーの作り方

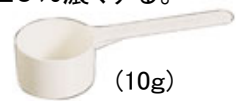
… コーヒーメーカー(自動)とサーバー(手動)で作る2通りがあり、水で冷やし冷蔵庫保存。

1) コーヒーメーカーで作る場合 … 約8人前強(1人前180cc)



ペーパーフィルターの接着面をミシン目に沿って互い違いに折り曲げる。

アイスには氷を入れるので20%濃くする。

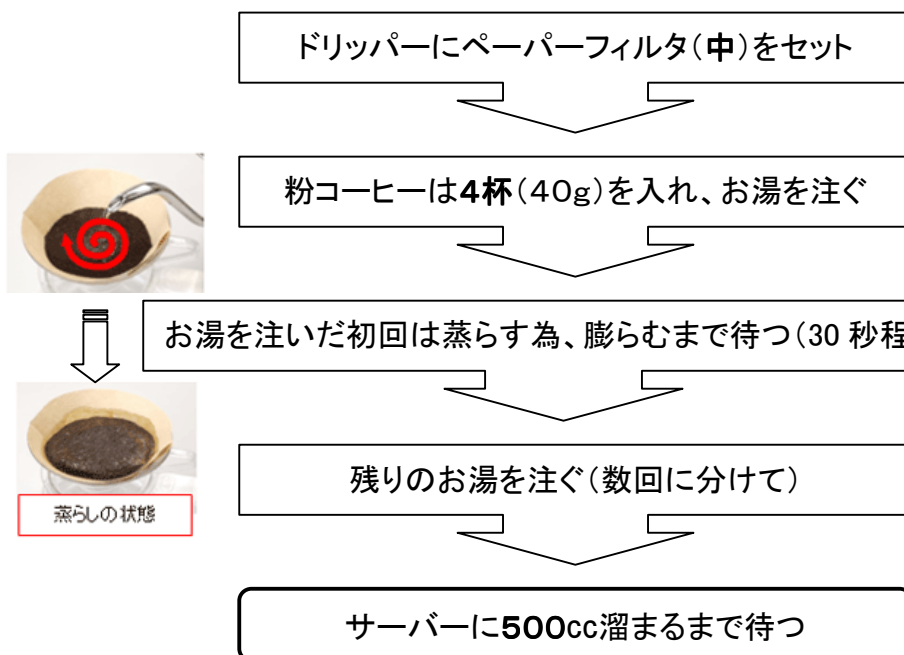


(10g)

出来上がりまで約 15 分程度。

アイス用なので別容器に移し、水で冷やします。アイスボックスに入れます。

2) サーバーで作る場合 … 約3人前弱



ペーパーフィルターの接着面をミシン目に沿って互い違いに折り曲げる。



お湯は 90 度以上使用。

・お湯は、中心から「の」の字を描きながら外周方向にユックリと注ぐ。膨らむまで 200cc 位(ペーパーには掛けない事)。

・残りのお湯を注ぐ。

アイス用なのでサーバーから別容器に移し、水で冷やします。アイスボックスに入れます。