

# ホットコーヒーの作り方

… コーヒーメーカー(自動)とサーバー(手動)で作る、2通りがあります。

## 1) コーヒーメーカーで作る場合 … 10人前(1人前150cc)

コーヒーメーカーのカップマーク下まで水を入れる

ドリッパー部にペーパーフィルタ(大)をセット

粉コーヒーは**10杯(100g)**を入れる

コーヒーメーカーの電源スイッチを ON

サーバーに**1500cc**溜まるまで待つ

コーヒーメーカーの電源スイッチを OFF



ドリッパー

サーバー

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。



出来上がりまで約 15 分程度。

## 2) サーバーで作る場合 … 4人前

サーバーをヒーター上に置き、温める

ドリッパーにペーパーフィルタ(中)をセット

粉コーヒーは**4杯(40g)**を入れ、お湯を注ぐ

お湯を注いだ初回は蒸らす為、膨らむまで待つ(30秒程度)

残りのお湯を注ぐ(数回に分けて)

サーバーに**600cc(帯)**溜まるまで待つ



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)。  
・お湯入りドリッパーはヒーター上に置き、温めて置く。

帯の所まで

