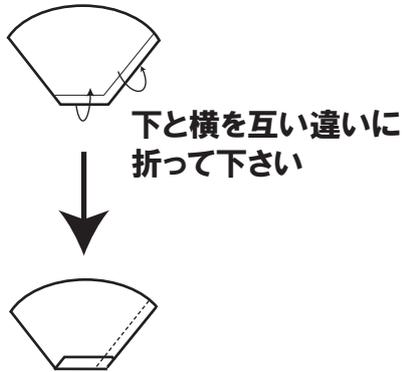


ペーパードリップのいれ方 (3人分)

1. ペーパーを折る



2. ペーパーをセットする



3. ペーパーにお湯をかける

2分沸騰 1分放置

かけたお湯は全部捨てます



4. コーヒー粉を入れる

1人前10g×3杯



5. 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15~20秒



6. 第2投



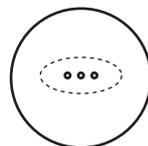
7. 第3投



お湯をかけるときの注意

お湯をかけるときは決してペーパーに直接かけないこと

かける位置は点線の中を目安に。決して回りにかけないで



8. 終了

人数分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

味を均一にするためサーバーのコーヒーを混ぜます

