

飲料製備

第六組第 5 次作業

組員 9A3M0904 石霽煊

9A31C040 曾筱淇

9A3M0043 于若庭

指導老師:葉佳聖

手沖越南咖啡

步驟一：將濾紙折好後，放入濾杯內。



步驟二：以熱水沖濾紙，只要讓濾紙全部潤濕即可，藉此將濾紙味去除。（沖洗濾紙的水雖然只有一點點，但也別忘了要先倒掉再進行後續的動作）



步驟三：倒入咖啡粉，讓粉分布均勻，並在中心點以小拇指搓一個小洞。



步驟四：以 87 到 92 度的熱水，先倒點熱水到小洞內，然後慢慢以順或逆時針擴散到周邊的咖啡粉，直到有點滴漏感時收水，悶蒸 30 秒。



步驟五：悶蒸時咖啡粉會膨脹鼓起，直到鼓起將塌陷時，便可注入熱水。



步驟六：手沖時，以中間為圓心，轉圈慢慢擴散出去，讓熱水可以在咖啡粉內水平擴散，以萃取豐富的咖啡風味。（手沖繞圈時，別直接沖到最外圈，此舉會讓熱水沿著濾紙杯緣直接落下，不但沒有萃取出，反而會稀釋咖啡濃度）



步驟七：手沖結束前可稍把壺提高，在咖啡粉中間甩壺，增加沖泡壓力，利用熱水加壓翻攪咖啡粉，做結束前的最後萃取。



沖好的咖啡液，選一個漂亮的玻璃杯，依喜歡的口味加適量的煉乳，放少許冰塊至杯中，倒入咖啡用吧叉匙攪拌即是一杯好喝的越南咖啡。

