

# 暑期飲料調製-手沖咖啡

指導老師  
葉佳聖

組別

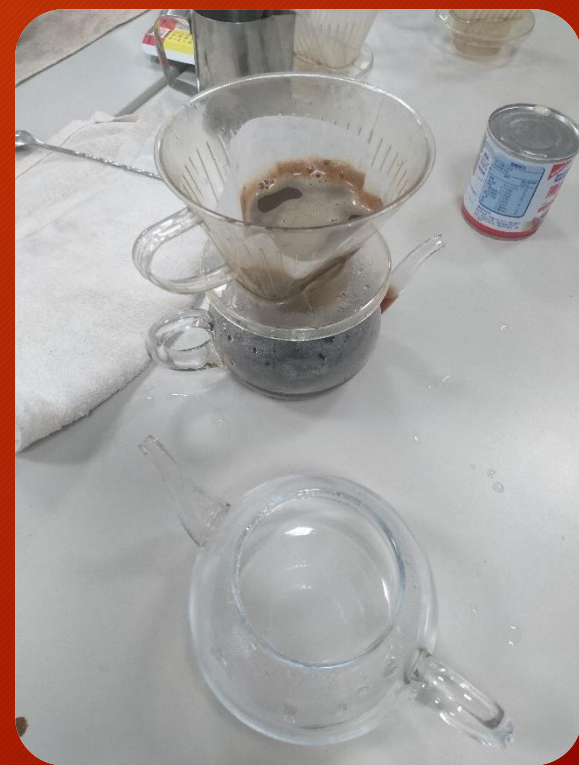
第二組

9A3M0901 郭魏嘉

9A3M0902 林柏序

# 手沖咖啡

先將鋪好之咖啡濾紙用熱水澆濕一遍。  
倒入兩咖啡匙之咖啡粉,咖啡粉盡量不要磨太細,否則咖啡滴漏速度會太慢。  
先倒水將咖啡粉充分澆濕,再繼續以畫圈方式倒水,倒到上頭不再會冒泡泡為止。  
將1盎司之煉乳倒入杯中,再倒入熱咖啡,攪拌均勻後倒入冰塊即可。



# 心得

- 大概就是咖啡粉粗細很重要,除了影響流速之外,也會大大的影響咖啡萃取出來之風味,因為他不像義式咖啡機一樣有壓力擠壓。
- 再來就是要先把熱咖啡跟煉乳攪拌均勻再到冰塊,不然先到冰塊的話很難攪拌均勻。