これから寒くなってくると、ミルクコーヒーが美味しくなってきます。
２人前のミルクコーヒーの作り方をご紹介します。

準備

〇コーヒー豆21g（深煎りの粉）
〇コーヒー抽出道具（ドリッパー、サーバー、細口ポット）
〇ミルク、砂糖（お好みで！）
〇小さな鍋

①ミルクコーヒー1カップ分の量

普通のコーヒーの場合は、1カップ分130mL を目安にしますが、ミルクコーヒーの場合は、150mL にします。

②ミルクとコーヒー抽出液の割合

コーヒー抽出液60%、ミルク40%にしていますが、これはそれぞれのお好みで決めてください。

	2人前（300mL）	4人前（600mL）
コーヒー液（豆の量）	180mL（21g）	360mL（34g）
ミルク	120mL	240mL

③2人前のコーヒー豆21gで、
**　コーヒー抽出液180mL（90mL×2）を抽出します**

コーヒーの抽出は、上記のように通常より「濃く」淹れます。
抽出の前半くらいまでに、コーヒーのうまみ成分はしっかり抽出できています。
コーヒー豆は「マンデリン・深煎り」がオススメです。苦みとコクがあるコーヒーの香味が、ミルクとバッチリ合います。
コーヒーの抽出は、別紙「ペーパードリップで珈琲を淹れる」を参考にしてください。

④ミルクの泡立て

＜ここがポイントです＞
左記のように必要量のミルクとお好みの量の砂糖を小さな鍋に入れ、コンロに火を点けてすぐから、温まるまでの間、泡立て器を使ってミルクにしっかりと泡を立てるようにします。
ミルクの温度を確認しながら、沸騰する前に火を止めます。

⑤出来上がり

ミルクの鍋にコーヒー抽出液を加えて、ゆっくりと混ぜ合わせて出来上がりです。

藤枝の自家焙煎珈琲豆店
かりおもん
〒426-0087 静岡県藤枝市音羽町 3-17-3
Tel.090-2633-7342　Fax.054-645-9856
Mail:　coffee@kariomon.com
Web サイト:　http://www.kariomon.com

取り扱いコーヒー豆

かりおもんブレンド

エチオピアのモカシダモと グアテマラ SHB を ブレンドしています。
モカ独特の甘い香りと、力強いボディ感と豊かな甘みが感じられるグアテマラが奏でる ブレンドのハーモニーをお楽しみください！

ブラジル （中煎り）

酸味と苦みの程よいバランスが感じられ、クセがなくてスッキリ飲めるように、ブラジル　サントス No.2 を焙煎しています。
まろやかでマイルドなブラジルコーヒーをお楽しみください！

マンデリン （深煎り）

インドネシアのスマトラ島で生産されるコーヒー豆、マンデリンG1を特有の苦みとコクが感じられるように焙煎しています。
焼き上がりが大粒でとてもキレイです。
熱帯アジアの野性的なコーヒーをお楽しみください！

価格

各種　焙煎コーヒー豆　100 g
税込価格　**486 円**　（定価 450 円）