松屋式 Drip

「基本の 5杯レシピ」
※松屋式用粗挽き珈琲粉 50g を使用

1. 穴を掘る

スプーンの背を中心からペーパーに沿わせ、粉を持ち上げるようにして、均一に広げます。

2. 湯を注す

ドリップポットに沸騰した湯を入れます。
湯温が低いと成分を抽出しきれません。高温の湯を使います。

粉の中心に湯を注ぎ続けます。珈琲が落ち始めたら、濡れた粉の円より外側に円を描くよう、ゆっくり湯を注します。（**時計回り**）
決して濡れた粉に湯を掛けないように。
湯が全体に行き渡ったら注湯を止めます。

3. 4分蒸らす

蓋をして、**4 分**蒸らします。

長い蒸らしが美味しさの秘訣！

4. 抽出する

①珈琲が落ちるまでは「同じ大きさの円」
粉の中心と粉の縁の中間に同じ大きさの円を描くよう、湯を注し続けます。

②珈琲が落ち始めたら「中心から渦巻き」
珈琲が落ち始めたら、中心から外側へ渦巻きを描くようにゆっくりと万遍なく湯を注します。
端に到達したら中心に戻り、再び、外側へ向かって渦巻きを描くよう、湯を注します。これを珈琲が**300cc**になるまで繰り返します。

美味しい成分は、この時点で既に抽出されています。

ポイント1：水位をひたひた状態でキープ
水位が粉の表面より上がらないよう、湯量を調整します
ポイント2：粉を動かさない。湯を粉表面に対し垂直に注す
粉が動くと粉の表面に泡が現れます。湯は細く丁寧に注します

5. 湯で薄めて、かき混ぜる

300ccの湯で薄めます。
濃さは、お好みで薄める湯量を調整してください。
スプーンでよくかき混ぜ、カップに注いで出来上がりです。

HP：http://directfireroast-tamaki.jp