

簡単でおいしい アイスコーヒーの作り方



アイスコーヒーの作り方という濃いのめ咖啡を作り、氷の入ったグラスに注ぎ一気に冷やすとおいしいと思われていますが、実は違うのです。意外で簡単な方法をご紹介しますので、是非お試しください。

◆ 作り方

- ① 苦味の利いた豆(ラヴォルフブレンド)を温かい咖啡と全て同じ(豆の分量1人前10g~12g、10gで試して薄いようなら少し増やす)に淹れる。咖啡を濃く淹れてはおいしくなりません。

- ② 抽出した咖啡をアルミ鍋(匂いのしみついていないもの)に移し、氷を入れたボールに浮かべスプーンでかき混ぜながら、氷の量にもよりますが1~2分で冷えます。



- ③ 氷を入れたグラスに注ぎます(できればスーパー等で販売されているロックアイスを使うと更においしいいただけます。
- ④ 実はもっとおいしい淹れ方があるのですが、時間のある方は試してみてください。上記の温かい咖啡と同じ淹れ方でそのまま自然に常温になるまで待ちます。その後冷蔵庫で冷やしてロックアイス入れたら最高においしいです。

◆ シュガーシロップの作り方

白ザラ糖(グラニュー糖でも可)をカップ1、同量の水をミキサーで数分回せば出来ます。ミルクは45%程度の生クリームがお勧めです。