



おいしい} コーヒーの淹れかた

1. 少量のお湯をコーヒー粉に行き渡るように注ぎ、待ちます。(30ml・20秒)^{1280 px}
First, pour about 30ml hot water over the coffee and wait for 20 seconds.
2. 二投目以降の注湯は中央にひと筋に差します。(80mlぐらい)
Second, pour about 80ml additional hot water only into the center.
3. 三投目の注湯で出来上がりのコーヒーの量を決めます。(60～90ml)
Third, add more 60-90ml hot water deciding the amount of your coffee.
4. 約2分で150～180mlのおいしいコーヒーが出来上がります。
Your 150-180ml delicious coffee will be ready in about 2 minutes.

