



ドリップ式しきのコーヒーいの入れ方かたは、どうするの

フィルターまめにコーヒーい豆のを入れ、こして飲む

ドリップ式しきとは、コーヒーいの入れ方かたの一つで、布ぬのや紙かみのフィルターうえの上に、細こまかくひいたコーヒー豆まめを入れ、上うえから熱湯ねっとうを注いで、こす方法ほうほうをいいます。

まず、やかんひを火つぎにかけ、よくふっとうさせます。次に、ペーパーフィルターよういを用意し、2枚まい重ねます。これに一度お湯いちどを通して、紙ゆくさいにおいとおを消かみします。このペーパーフィルターこまに、細こまかくひいたコーヒー豆まめを1さじひとりぶん(一人分)入れます。その上うえから、お湯ゆを、中心ちゅうしんから外そとへ、円えんをえがくようにゆっくり回まわしながらかけます。このとき、あわたが立つようにすると、コーヒーののかがりがよく出でるようになります。

でき上あがったコーヒーのを飲むのときには、ズルズルおとと音たを立てないようにします。また、コーヒーカップもの持ち手てを、自分じぶんの利き手側きに回てしてから、飲むのようにします。

コーヒーカップもを持つもつときに、小指こゆびを立てたている人ひとがいますが、小指こゆびを立てたないようにしましょう。

おいしい紅茶こうちゃの入れ方い

くんだばかりみずのおいしい水いをやかんつぎに入れ、ふっとうさせます。次に、紅茶用こうちゃようのポットとカップゆをお湯あたたで温あめます。ポットに、ティースプーン(ひとりぶんに1ぱいひとりぶんが一人分)で人数分にんずうぶんの紅茶こうちゃを入れ、それに熱湯ねっとうを注そぎます。ポットはそのまま3~4分間ぶんかんおいて、紅茶こうちゃをむらします。ポットの紅茶こうちゃをカップに注そぐときには、茶こしちゃをつかつかいます。

紅茶のを飲むのときは、お皿さらを持もってもいいし、持もたなくてもかまいません。

ミルクは、自分じぶんの好みこので入れいます。(監修・青木 国夫)

