

アイスコーヒーの作り方

香り豊か！ すっきり美味！

3～4杯分の分量です。

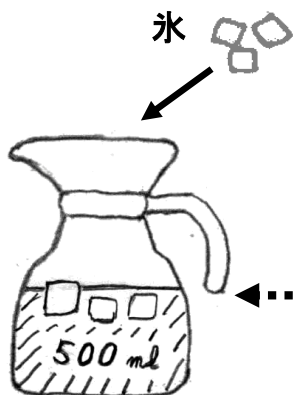
1. コーヒーを淹れる



- ① コーヒー粉 約10g入りのメジャースプーン5杯入れる。
◆ポイント: 3つ穴を使う

- ② お湯を注いで300ml の位置まで落とす。

2. 氷を入れ冷やす

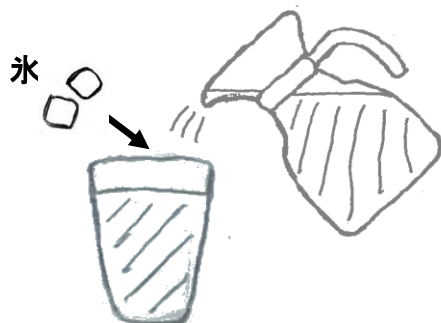


- ◆ポイント: そうっと氷を入れる！
⇒ サーバーを割らないように

- ③ 500mlになるまで氷を入れる。

- ④ 素早くかき混ぜ氷を溶かし、一気に冷やす。

3. カップに注ぐ



- ⑤ カップに注いで氷1～2ヶ入れて出来上がり！

分量は目安です。お好みに調節して下さい！

作る量	①粉	②淹れる量	③出来上り
3～4杯分	5杯	300ml	500ml
5～7杯分	8杯	500ml	800ml

①粉は約10gメジャースプーンで量して下さい。

焙煎珈琲豆屋

ぐらん あり

東横線綱島駅より徒歩7分 横浜市港北区綱島西2-13-7
045-531-4421(電話&FAX) 定休日:火曜日 営業時間:10:30～18:30
インターネットでご覧いただけます <http://guranami.fan.coocan.jp/>