



ベトナムコーヒーと土産に
戴いても...淹れ方が
わからず、何とか淹れて
飲んでみるけど...美味しくない...
イマイチ...という声をよく耳にします。

淹れ方がわからない?!

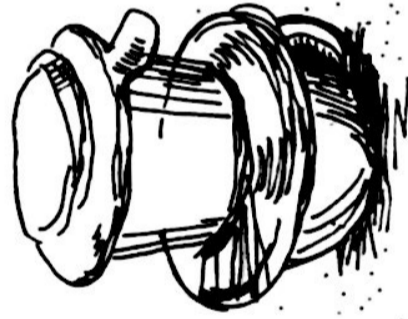
暑い国のせいか、ベトナムでは、煙草・お酒などの嗜好品は多量に淹れ方が好まれます。また、ベトナムの食文化はフランスの影響と色濃くのこっています。コーヒーも例外ではなく、豆は深めの焙煎で細かく挽かれたものを使用します。あまり知られずにはいませませんが、ベトナムではコーヒー栽培が盛んで、2012年には、世界一のコーヒー輸出国になった程です。

ベトナムコーヒーを淹れる時は、ベトナム特有のアルミ製フィルターを用います。このフィルターは、フランスから運来したものですが、今では当地で使われる事は稀なようです。

フィルターは、アルミ製の他にも、ステンレス製や陶製(ピッチャン焼)なども見かけます。でも、美味しく淹れられる様子が気になってお利おスメしてません。(個人・サイゴン産の意見です。)

フィルターは一番初めに庶民的のアルミ製で淹れた方が美味しい。

ベトナムコーヒーの淹れ方は、いろいろの方が紹介していますが「くにたちサイゴン産」の淹れ方はシンプルで味の違いは、私達の淹れ方と参考には、ご自身の一番美味しい分量を探してみてください。



コーヒーを淹れる時間
ゆっくりに淹れるベトナム産...

淹れ方のポイント

用意するもの

- コーヒーフィルター (1個)
- 練乳 (スプーンを3杯)
- コーヒー豆 (細かく挽いたもの スプーンを3杯)
- お湯

1 あらかじめ、コーヒーカップに練乳を入れておきます。分量はお好みで... スプーンを3杯くらいかな。カップの上にフィルターを置く。

2 フィルターの中7割ほどは、細かく挽いたものを、スプーンを3杯程度、(スプーンで飲むなら2杯くらい) 入れておきます。

3 中7割でコーヒー豆を軽くおさえる。



4 グラスの上にフィルターを置く。

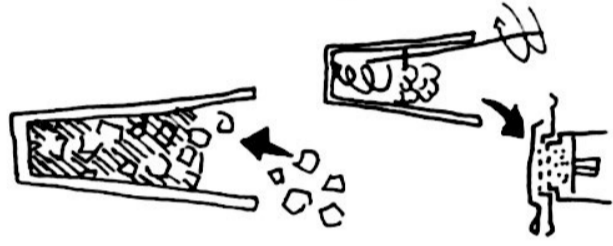
5 沸騰した湯を少量だけ注ぎ、1個の行程を蒸らします。

6 フィルターが満ちるくらいのお湯を、一気に注ぎます。

7 7割ほど注ぎ、コーヒーがゆっくりに落ちるのを待たせて下さい。

8 フィルターを素早くはがし、置かされたガラスに置いて下さい。7割ほど熱くなると、火傷しないように気を付けて下さい。

9 練乳とコーヒーを泡立てる様にしたら、細かく挽いたものを、入れて完了!!



淹れ方のポイント

用意するもの

- コーヒーフィルター
- 練乳 (スプーンを4杯)
- コーヒー豆 (細かく挽いたもの スプーンを4杯)
- お湯
- ロンググラス
- グラスやマグ

1 あらかじめ、ロンググラスに練乳を入れておきます。分量はお好みで... スプーンを4杯くらいかな。

2 フィルターの中7割ほどは、細かく挽いたものを、スプーンを4杯程度、(スプーンで飲むなら2杯くらい) に入れておきます。

3 中7割でコーヒー豆を軽くおさえる。



4 沸騰した湯を少量だけ注ぎ、1個の行程を蒸らします。

5 フィルターが満ちるくらいのお湯を、一気に注ぎます。

6 7割ほど注ぎ、コーヒーがゆっくりに落ちるのを待たせて下さい。

7 フィルターを素早くはがし、置かされたガラスに置いて下さい。7割ほど熱くなると、火傷しないように気を付けて下さい。

