

自衛官の休日(令和2年7月)



前回の投稿を見て、こだわりコーヒーを始めたくなった方も多いのではないのでしょうか？今回はコーヒー豆の煎り方の基本的な事について書きたいと思います。

一般にコーヒーは浅煎りで酸味が強く、深煎りで苦みが強くなります。私は苦みが好きなので深煎りします。このときの目安になるのが爆ぜ（はぜ：パンパンと弾けるような音）で、1回目の爆ぜで中煎り、2回目でだいたい深煎り手前となります。煙と香ばしい香りも出るので分かりやすいと思います。

好みまで煎ったら必ず冷ましましょう。うちわで扇いでもいいし、私は網を重ねてひたすら振ります。もっと詳しく知りたい方は、インターネットに専門のサイトも沢山ありますので、是非調べて好みの味を追求してみてください。（内山3曹）