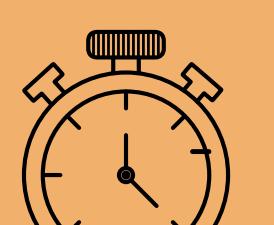


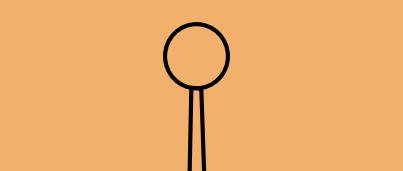
فیل موردنیز



قهوة آسياب شده



تایمر



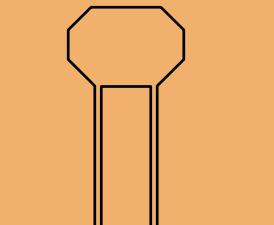
اسکوپ اندازه‌گیری



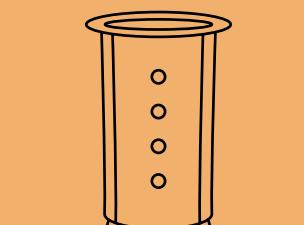
لیوان



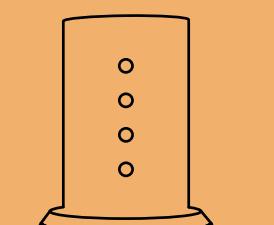
کتل
پرشده با آب آشامیدنی
یا فیلترشده



قاشق
برای هم زدن



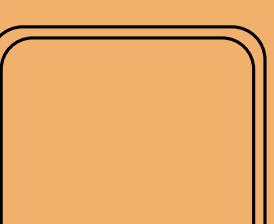
پلانجر



محفظه دمآوری



ترموومتر



ترازوی اندازه‌گیری

پیشنهادی با ارپرس



برای تهیه لاته می‌توانید مقداری
شیر به قهوه خود اضافه کرده یا
با افزون مقداری شیر فوم دار
کاپوچینو درست کنید.



برای تهیه آیس کافی
مقداری یخ به قهوه
خود اضافه کنید.



برای تهیه آمریکانو به
اندازه نیمی از لیوان
آب اضافه کنید.

دمآوری با ارپرس به روش معکوس

INVERTED

پلانجر را طوری قرار دهید که درپوش لاستیکی آن به سمت بالا باشد. سپس محفظه دمآوری را به صورت وارونه روی پلانجر قرار داده و مقداری به سمت پایین فشار دهید تا به پلانجر متصل شود. ۱۵ گرم سابه قهوه با درجه آسیاب متوسط را درون محفظه دمآوری بروزیزد.

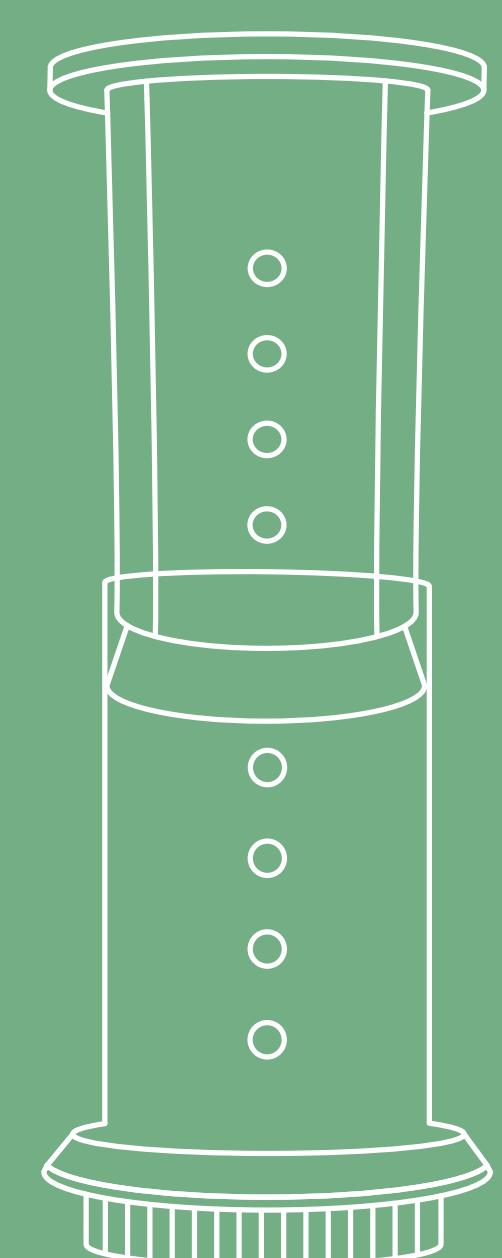
۱۰۰ گرم آب با دمای ۹۶ درجه سانتی‌گراد را در مدت زمان ۱۵ ثانیه در محفظه دمآوری روی سابه قهوه بروزیزد.

به مدت ۱۰ ثانیه آن راهم زده تا تمام سابه قهوه در تماس با آب قرار گیرد.

فیلتر کاغذی ارپرس را خیس کرده و آن را در درپوش فیلتر قرار دهید. این کار باعث می‌شود فیلتر به خوبی به درپوش بچسبد.

۹۰ ثانیه منتظر بمانید تا مرحله دمآوری قهوه انجام شود. سپس درپوش فیلتر را روی محفظه دمآوری بچرخانید تا به آن متصل شود.

ارپرس را معکوس کرده و محفظه دم آوری را روی یک لیوان قرار دهید. با یک فشار ثابت در مدت زمان ۳۵ ثانیه پلانجر را به سمت پایین فشار دهید. از قهوه خود لذت ببرید.



AEROPRESS

دمآوری با ارپرس به روش استاندارد

STANDARD

فیلتر کاغذی را در درپوش فیلتر قرار داده و آن را روی محفظه دمآوری بچرخانید تا به آن متصل شود.

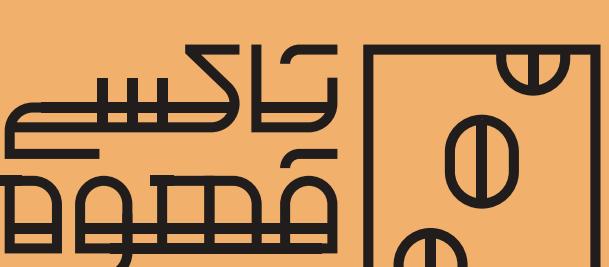
محفظه دمآوری را روی یک لیوان قرار داده و ۱۵ گرم سابه قهوه با درجه آسیاب ریزدان بروزیزد.

۹۰ گرم آب با دمای ۸۰ درجه سانتی‌گراد را در مدت زمان ۳۰ ثانیه در محفظه دمآوری روی سابه قهوه بروزیزد.

به مدت ۱۰ ثانیه آن راهم زده تمام سابه قهوه در تماس با آب قرار گیرد.

پلانجر را روی محفظه دمآوری قرار داده و با یک فشار ثابت در مدت زمان بین ۲۰ تا ۴۰ ثانیه به سمت پایین فشار دهید. از قهوه خود لذت ببرید.

ارپرس



Coffeetaxi.shop

Coffee.taxi / Coffeetaxi.plus