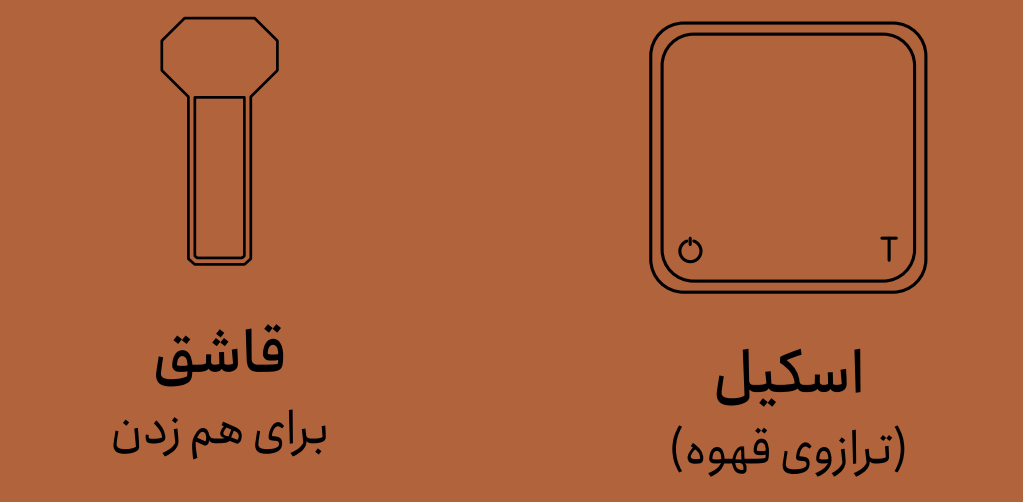
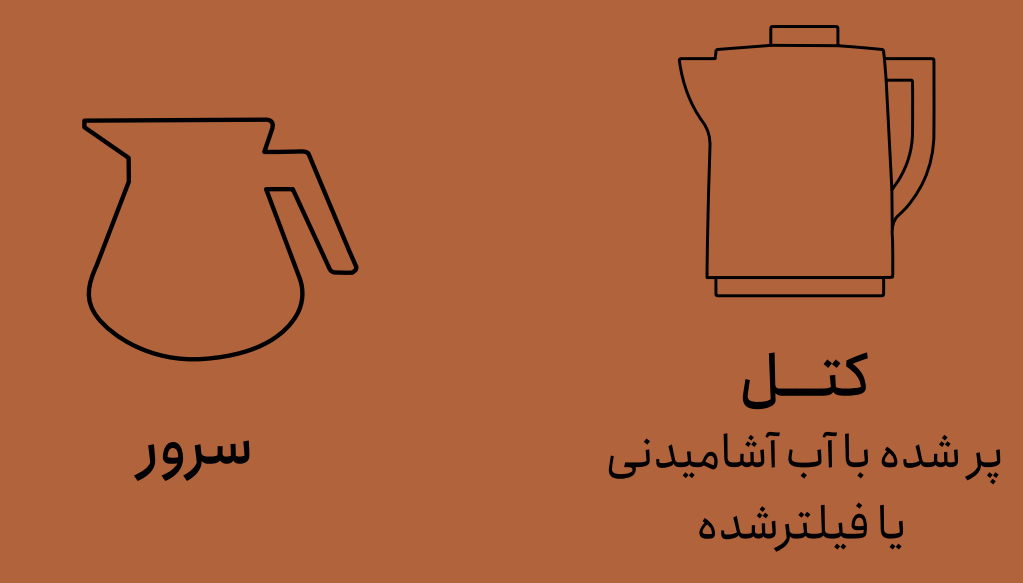
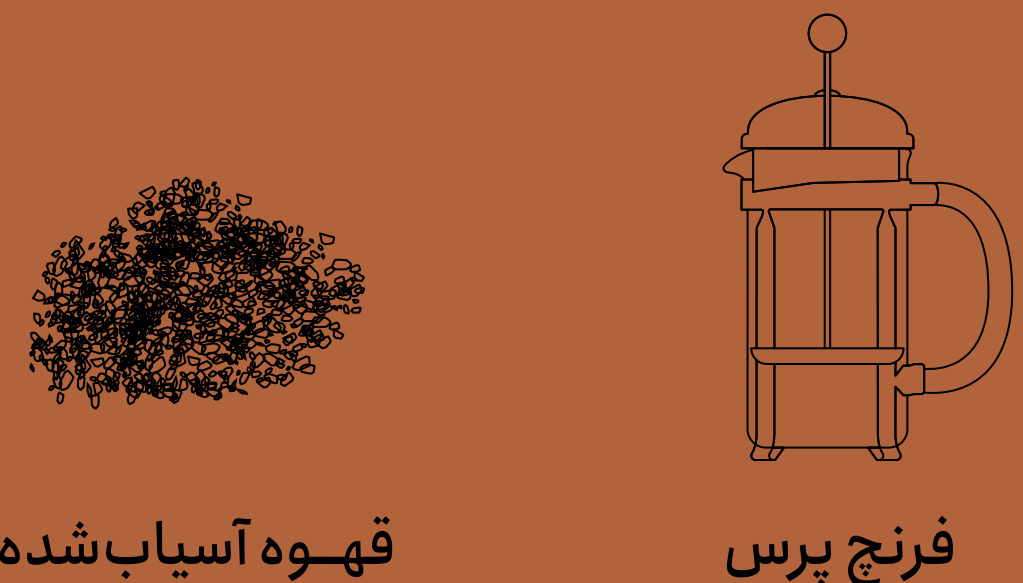


وسایل مورد نیاز



دم آوری با فرنچ پرس

نسبت ۱ گرم سابه : ۱۶ گرم آب	سایز آسیاب مدیوم - کورس
دمای آب ۹۰ درجه سانتی‌گراد	مدت زمان دم آوری ۱۰ تا ۱۳ دقیقه

فرنچ پرس

French Press

آناتومی فرنچ پرس



راهنمای سایز فرنچ پرس

- ۳ کاپ: ۳۵۰ میلی لیتر
- ۴ کاپ: ۵۰۰ میلی لیتر
- ۸ کاپ: ۱ لیتر
- ۱۲ کاپ: ۱/۵ لیتر

15 گرم سابه قهوه را داخل فرنچ پرس ریخته و سپس 240 گرم آب داغ را به آن اضافه کنید.

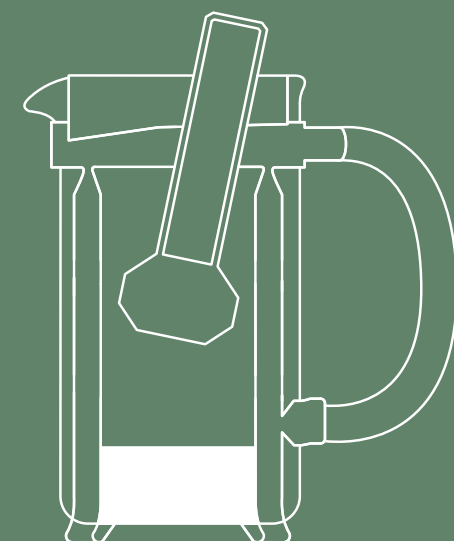
2

به مدت 4 دقیقه صبر کنید تا سابه قهوه به طور کامل با آب داغ خیس شود.



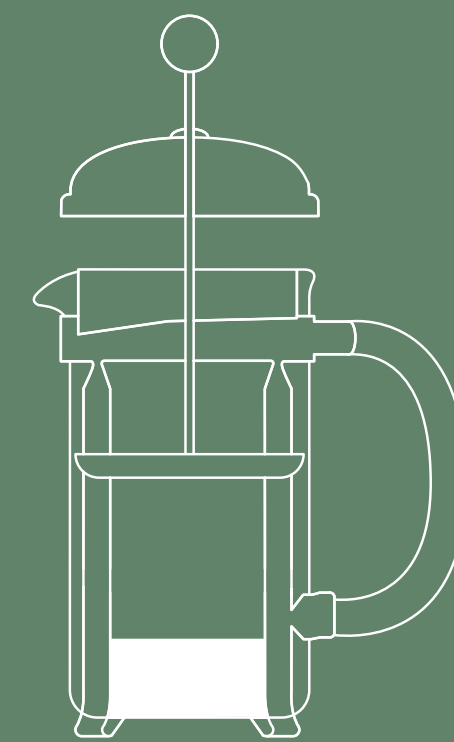
3

کراست ایجاد شده روی سطح قهوه و آب رو با یک قاشق هم زده و مطمئن شوید تمام سابه در آب اشباع شده است.



4

درب فرنچ پرس را گذاشته و اجازه دهید قهوه برای 5 تا 8 دقیقه دیگر دم بکشد.



پلانجر را به آرامی و با سرعتی بکنواخت به سمت پایین فشار داده و قهوه را داخل یک لیوان دیگر سرو کنید.



5