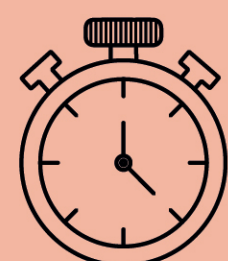


## وسایل مورد نیاز



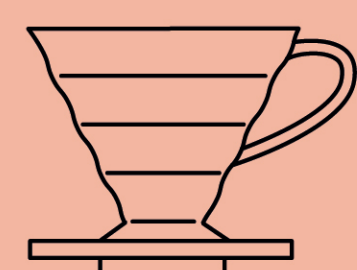
قهوه آسیاب شده



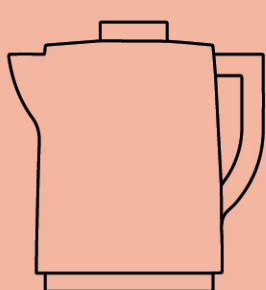
تایمر



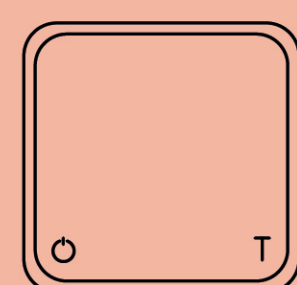
سرور



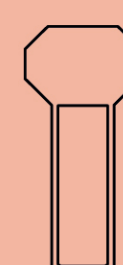
دم‌افزار هاریو (V60)



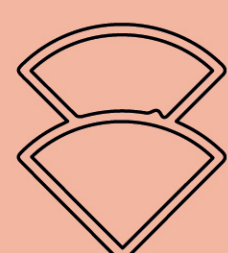
کتل پر شده با آب آشامیدنی یا فیلترشده



اسکیل (ترازوی قهوه)



قاشق برای هم زدن



فیلتر کاغذی V60 سایز متناسب با حجم دم‌افزار

### دم‌آوری با هاریو V60

نسبت ۱ گرم سابه : ۱۵ گرم آب	سایز آسیاب مدیوم - فاین
دمای آب ۹۴ درجه سانتی‌گراد	مدت زمان دم‌آوری ۳:۰۰ دقیقه

22 گرم سابه قهوه را داخل فیلتر کاغذی ریخته و سپس وزن اسکیل را صفر کنید.



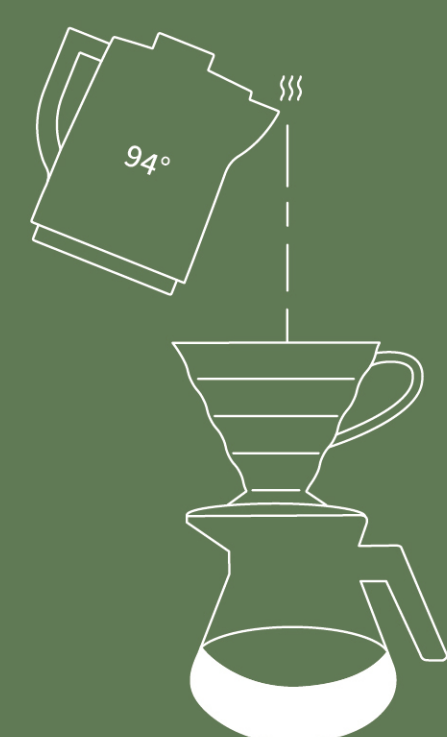
2

فیلتر کاغذی را داخل دم‌افزار V60 قرار داده و آن را با آب داغ خیس کنید تا بو و طعم کاغذ از بین برود.



1

60 گرم آب 94 درجه سانتی‌گراد را به آرامی و در مدت زمان 10 ثانیه روی سابه بریزید.



3

به مدت 5 ثانیه قهوه را با یک قاشق هم بزنید تا سطح آن یکدست و صاف شود.



4

در زمان 0:45، 300 گرم آب باقی مانده را به آرامی طی مدت زمان یک دقیقه روی سابه قهوه بریزید.



6

به مدت 30 ثانیه صبر کنید.



5

سپس به مدت 5 ثانیه دم‌افزار را به صورت دایره وار تکان دهید تا بستر قهوه یکدست تر شود.



7

به مدت تقریباً یک دقیقه منتظر بمانید. زمان دم‌آوری قهوه شما طی 3 دقیقه به اتمام خواهد رسید.



8

# Hario V60

## نوشیدنی‌های پیشنهادی با قهوه تهیه شده با دم‌افزار V60

**Eiskaffee:** قهوه دمی را با مقداری شکر و شیر مخلوط کرده و آن را روی چند اسکوپ بستنی بریزید و سرو کنید.  
**Kaisermelange:** مقداری عسل را با یک زرده تخم مرغ مخلوط کنید و قهوه دمی داغ را به آن اضافه کرده و سرو کنید.

**Mazagran:** مقداری عسل و در صورت تمایل مقدار کمی وانیل را با قهوه دمی مخلوط کنید و پس از سرد شدن مقداری آب لیموی تازه به آن اضافه کرده و نوش جان کنید.

**ماکتل قهوه و پرتقال:** مقداری عسل را با قهوه دمی داغ مخلوط کرده و سپس آن را به ترکیب آب پرتقال تازه، سودا و یخ اضافه کنید.

**آیسد کافی:** به آسانی می‌توانید برای تهیه آیسد کافی مقداری یخ به قهوه دمی اضافه کنید یا در صورت تمایل آن را با مقداری شیر گرم مخلوط کرده و نوش جان کنید.



Coffeetaxi.shop

Coffee.taxi

Coffeetaxi.plus