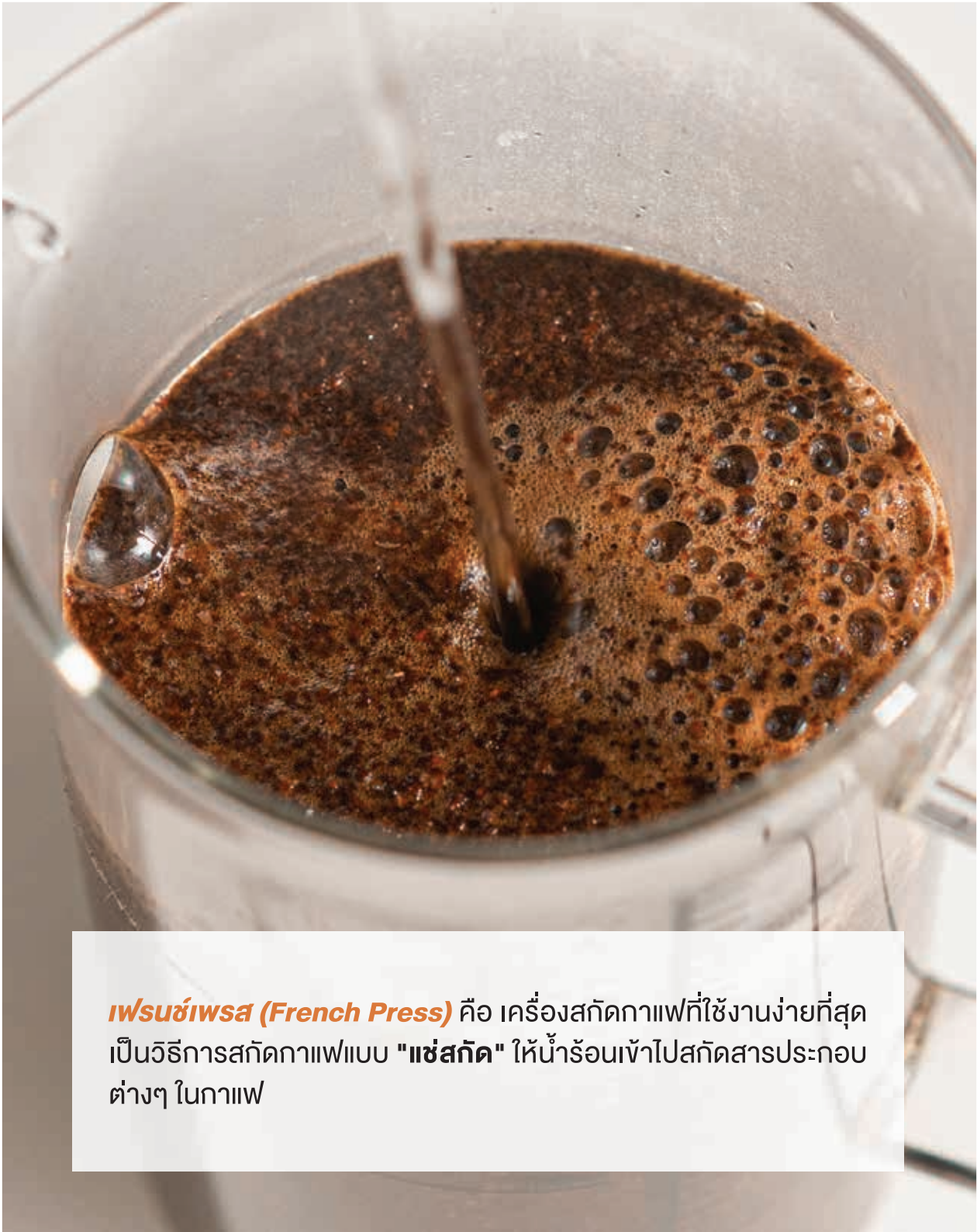


French *press*



เฟรนช์เพรส (French Press) คือ เครื่องสกัดกาแฟที่ใช้งานง่ายที่สุด เป็นวิธีการสกัดกาแฟแบบ "แช่สกัด" ให้น้ำร้อนเข้าไปสกัดสารประกอบต่างๆ ในกาแฟ

อุปกรณ์

ในการชง

- ชุดเฟรนช์เพรส (French Press)
 - ประกอบด้วย เหยือกแก้ว
 - ลูกสูบ
 - ฟิวเตอร์โลหะ
- เครื่องชั่งดิจิตอล
- นาฬิกาจับเวลา

Brewratio

อัตราส่วนในการสกัดที่แนะนำ

1:10 , 1:15

- ผงกาแฟคั่วบด 20 กรัม
(บดให้หยาบกว่าเมล็ดน้ำตาลทราย
ไม่ฟอกสีเล็กน้อย)
- ปริมาณน้ำ 250-300 กรัม
- อุณหภูมิน้ำ 90-95 องศา
- เวลาในการสกัด 2-3 นาที



ขั้นตอน

ในการชง

1. นำเหยือกแก้วมาใส่ผงกาแฟ 20 กรัม
วางไปบนตราชั่ง แล้วกดปุ่ม Tare ให้น้ำหนักเป็น 0



2. เทน้ำร้อน (อุณหภูมิ 90-95 องศา)
ลงในเหยือกแก้ว 300 กรัม หากมีผงกาแฟ
จับตัวเป็นก้อนให้ใช้ช้อนคน
ให้ผงกาแฟโดนน้ำอย่างทั่วถึง



3. ปิดฝาเพื่อเก็บความร้อน
แต่ยังไม่ต้องกดลูกสูบลง &
ตั้งทิ้งไว้ประมาณ 2-3 นาที
เพื่อทำการแช่สกัดกาแฟ





4. ค่อยๆ กดลูกสูบลงช้า
ไม่ให้ผงกาแฟกระจายขึ้นมาด้านบน
หลังจากนั้นก็สามารเสิร์ฟน้ำกาแฟได้ทันที

Tips. เทคนิคการสกัดกาแฟ

1. หากไม่ชอบผงกาแฟที่มากในน้ำกาแฟ หลังจากชงเฟรนช์เพรส ให้ทำการกรองน้ำกาแฟ ด้วยกระดาษกรองดริปอีกครั้งก่อนเสิร์ฟ
2. ควรล้างและอุ่นเหยือกเฟรนช์เพรสด้วย น้ำร้อนก่อนนำมาใช้งาน
3. เฟรนช์เพรสนิยมใช้ระดับการบดกาแฟที่หยาบกว่าการชงด้วยวิธีอื่นๆ เนื่องจากกาแฟ ถูกแช่อยู่ในน้ำร้อนโดยตรง
4. อุณหภูมิน้ำร้อน มากกว่า 94 องศา นิยมนำมาใช้สกัดกาแฟคั่วอ่อนในทางกลับกัน อุณหภูมิ ต่ำกว่า 92 องศา นิยมมาใช้สกัดกาแฟคั่วเข้มมาก เพื่อลดความขมกาแฟลง

