

Moka *pot*



มอคค่าพอก MOKA POT มอคค่าพอกถือเป็นการสกัดด้วยแรงดันจากการเดือดของน้ำ 1.2- 1.5 บาร์ เป็นอุปกรณ์ชงกาแฟ ที่ได้รสชาติกาแฟหนักแน่นและเข้มข้น ใกล้เคียงกับการสกัดด้วยเครื่อง Espresso Machine โดยมีจุดเด่นคือง่ายต่อการพกพาและไม่ต้องใช้อุปกรณ์หลากหลายเหมือนการชงด้วยวิธีอื่นๆ

อุปกรณ์

ในการชง



- เต้าไฟฟ้า / เต้าแก๊ส
- หม้อต้มกาแฟ / Moka pot
- เครื่องชั่งน้ำหนัก

Brew *ratio*

(Moka Pot ขนาด 3 Cup)

- ผงกาแฟคั่วบด 16-17 กรัม
ขนาดผงกาแฟ บดละเอียด (ระดับเกลือป่น)

ขั้นตอน

ในการสกัด

(Moka Pot ขนาด 3 Cup)

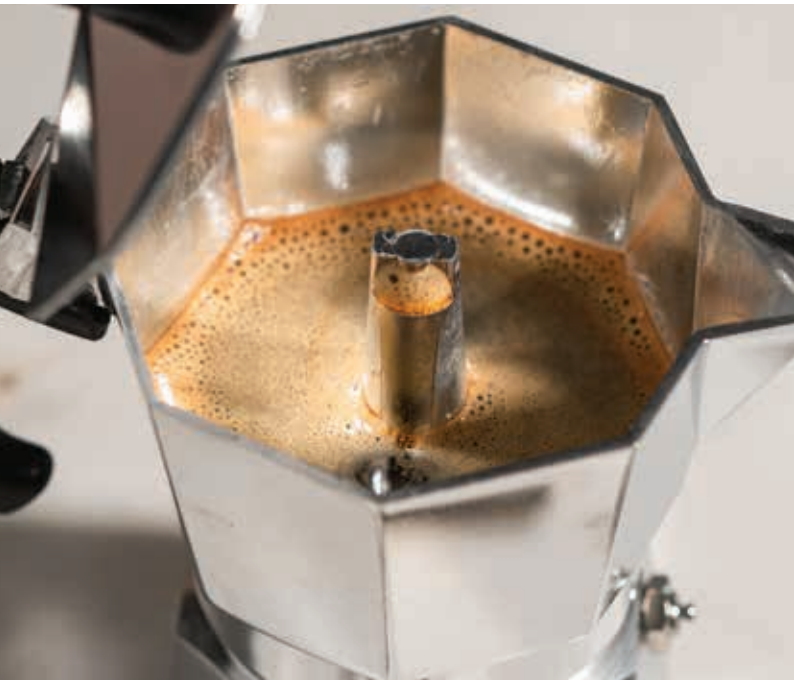
1. เติมน้ำลงในฐานด้านล่าง
โดยห้ามเติมเกินวาล์วที่ป้องกันแรงดัน



2. ใส่ผงกาแฟลงในตะแกรง & เทใส่ผงกาแฟ
หรือเคาะเบาๆ โดยไม่ต้องกดแทมปกาแฟ

3. ประกอบอุปกรณ์ Moka pot ให้อยู่แน่นสนิท
& นำตั้งบนเตา (ใช้ไฟกลางในการต้ม)
โดยเปิดฝาไว้ เพื่อดูน้ำกาแฟ





4. เมื่อเห็นน้ำกาแฟเดือดขึ้นมา
รอนน้ำกาแฟไหลหมดและมีไอน้ำ
จึงทำการยกหม้อ ออกจากเตา

5. เทกาแฟที่ได้ใส่แก้วเสิร์ฟทันที





Tips. *เทคนิคการสกัดกาแฟ*

1. มือคั่วพื๊อตใช้ความละเอียดที่หยาบกว่า ความละเอียดในระดับเครื่องชงกาแฟ เนื่องจากแรงดันของมือคั่วพื๊อตสูงสุดไม่เกิน 1.5 บาร์ แต่เครื่องชงกาแฟจะมีแรงดันถึง 9-15 บาร์
2. ถ้าน้ำกาแฟไม่ไหลหลังจากน้ำเดือดแสดงว่ากาแฟที่บดมานั้นละเอียดเกินไปหรือใส่มากเกินไป
3. เราไม่ควรลดปริมาณผงกาแฟลง ควรใช้ปริมาณผงกาแฟตามขนาดของ Moka Pot เช่น 2 Cup 14-16 กรัม และ 3 Cup 15-17 กรัม
4. เมล็ดกาแฟคั่วระดับกลาง จนถึงเข้ม เหมาะสำหรับการชงด้วยวิธีนี้ ส่วนกาแฟคั่วอ่อนจะไม่เหมาะสม เนื่องจากระยะเวลาการสกัดนั้นสั้นเกินไป ไม่สามารถดึงเอารสชาติออกมาได้อย่างเต็มที่
5. การใส่น้ำต้มเดือดในกามือคั่วพื๊อต ช่วยย่นระยะเวลาในการชงให้เร็วยิ่งขึ้น