

ライブロースター(手煎り網式焙煎器)

(美味しい珈琲の煎り方)

- ①生豆を50g~70g(5人~8人)位お好きな銘柄を選びます。
- ②煎り器に生豆を入れます。
- ③ガスコンロの火を点けます。(家庭用で中火くらい)
やや弱い火加減で火はなるべく一定を保って下さい。
- ④火から15cmくらいの高さで、煎り器を前後左右に振ります
この時手を止めるとムラが出来て美味しい珈琲豆は出来ません。
- ⑤焙煎器は、釜でご飯を炊くようなイメージで(空気の中で煎る)
約5分目安にローストを心掛けて下さい。
- ⑥生豆全体が緑色から黄色になったら火から外してフタを取って
薄皮(チャフ)を吹きとばして取り除いてください。
- ⑦生豆が黄褐色になったら火から20cm位に放してさらに縦横・右左
に振ります。(この位から豆が膨らんでいきます。)
- ⑧パチパチと生豆がはじける音が始まりましたら珈琲の香りがする
ようになってきます。1ハゼ(約3~4分)がおさまった頃、シナモン
ロースト位になります。
- ⑨その後再び、ハゼ(2ハゼ)が始まります、はじける音盛んになっ
てきた煎り揃えてくださいここから油断するとムラになって
美味しい珈琲は仕上がりにません。
(この工程まで5分~8分です。)
- ⑩ここからは深煎りになって来ますのでお好みの煎り加減にして
下さい。ミデアムロースト位から油断すると急速に珈琲から油が出て
豆が、炭化してきて火が点く事がありますので十分気を付けて下さい。
- ⑪珈琲豆が冷めましたら欠点豆・煎りムラを除いて仕上がります。

*注意事項

- 1、コンロの火は必ず一定を保って下さい。
- 2、火加減は煎り器を上下、左右に振って調整して下さい。
- 3、火が強すぎるとまわりだけ焦げて中まで火が通らなくて
失敗の原因になります。
- 4、火は程ほどの強さでじっくりと煎る事が美味しい珈琲
を完成させるポイントです。
- 5、焙煎中は軍手をして火傷には、十分気を付けて下さい。
- 6、焙煎中は、集中して目を離さないことです。
- 7、焙煎時間は、生豆の銘柄や豆の青さにもよって
異なります。(5分から6分)
- 8、煎り器の中には、珈琲豆の薄皮がたまりします。(チャフ)
薄皮が焼けて火の粉が多少あるので気を付けてください。
(途中でフタを取って薄皮を吹き飛ばしてください。)
- 9、煎り上りには、チャフをシッカリ取り除いて珈琲豆を保存
して下さい。(高温、多湿を避けて下さい。)



フタを空けます。



生豆をお好みの量入れます。



フタをして火にかけます。



左右前後の回すように振ります。



黄褐色になったら



さらに豆を裏表満遍なく



これ位がほど良い煎り上りです。



シテイロースト出来上がり。