

# วิธีการสกัดกาแฟด้วย French Press

อุปกรณ์ “French Press” เป็นการสกัดกาแฟที่เน้นวิธีการแบบ “แช่สกัด” เพื่อให้ให้น้ำร้อนเข้าไปสกัดสารที่ให้กลิ่นและรสชาติในกาแฟออกมา ทำให้ได้ผลลัพธ์ของรสชาติของกาแฟค่อนข้างสม่ำเสมอ มีความชัดเจนและจัดจ้าน รวมถึงมีบอดี้หรือเนื้อสัมผัสค่อนข้างมาก เพราะในขั้นตอนของการกรองนั้น จะทำผ่านตัวกรองที่เป็นตะแกรงทำจากสเตนเลสตีล

การสกัดกาแฟด้วยอุปกรณ์นี้ สามารถทำได้ง่าย มีขั้นตอนไม่ยุ่งยาก ใช้อุปกรณ์น้อย และทำความสะอาดง่าย ซึ่งเหมาะสำหรับใช้ชงกาแฟที่บ้าน



## Recipe ที่แนะนำ

อัตราส่วนในการสกัด	1:10
ปริมาณผงกาแฟ	20 g
ปริมาณน้ำที่ใช้สกัด	200 g
เวลาในการสกัด	3-5 นาที
ขนาดผงกาแฟ	Coarse / หยาบ / น้ำตาลทรายหยาบ
อุณหภูมิน้ำ	85-95 °C

## ขั้นตอนการสกัดกาแฟด้วย French Press



1

เมื่อบัดเมล็ดกาแฟเรียบร้อยแล้ว ให้คุณใส่ผงกาแฟ ลงไปใน French Press



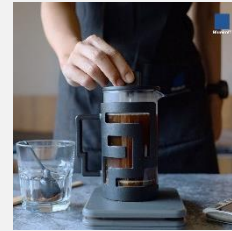
2

เทน้ำร้อนลงไป โดยอุณหภูมิของน้ำร้อนที่เหมาะสมจะอยู่ที่ช่วงประมาณ 85-95°C



3

แช่กาแฟทิ้งไว้ประมาณ 3-5 นาที เพื่อให้กาแฟถูกสกัดตัวได้อย่างเต็มที่



4

ทำการกดกาแฟ เพื่อแยกน้ำกาแฟและกากกาแฟออกจากกัน ควรทำอย่างช้าๆ เพื่อไม่ให้ตะกอนของกาแฟลอยขึ้นมาด้านบน



5

เสร็จพร้อมเสิร์ฟ

### Tips!

- ขนาดของผงกาแฟที่เหมาะสมกับ French Press จะมีลักษณะที่ค่อนข้างหยาบ เพราะเป็นการชงแบบแช่สกัดที่ใช้เวลาค่อนข้างนาน เพื่อไม่ให้เกิดการสกัดตัวที่มากเกินไปและไม่ให้เศษกาแฟหลุดออกมาจากตะแกรงกรองของ French Press ได้ ทั้งนี้สามารถปรับเปลี่ยนได้เพื่อให้รสชาติที่เหมาะสมกับกาแฟที่สกัด
- อุณหภูมิน้ำที่ใช้และระยะเวลาในการสกัด ขึ้นอยู่กับระดับการคั่วและขนาดของผงกาแฟ
- แนะนำให้เทน้ำค่อนข้างเร็วและโดนผงกาแฟอย่างทั่วถึงเพื่อการสกัดตัวที่สม่ำเสมอ หากมีผงกาแฟเกาะตัวกัน สามารถใช้ช้อนคนเบาๆ เพื่อให้ผงกาแฟโดนน้ำทั่วถึง

