

วิธีการสกัดกาแฟด้วย Moka Pot



Moka Pot มีหลักการในการสกัดกาแฟที่คล้ายคลึงกับเครื่องชงเอสเพรสโซ่ เพราะเป็นการชงแบบใช้แรงดันจากไอน้ำและน้ำร้อนที่ถูกต้มจนเดือด เกิดเป็นแรงดันประมาณ 1.5 บาร์ นำพาไอน้ำและน้ำร้อนไหลผ่านผงกาแฟจนเกิดการสกัดตัวออกมาเป็นน้ำกาแฟที่ค่อนข้างเข้มข้นมากกว่าการสกัดด้วยอุปกรณ์ Filter อื่นๆ เช่น French press, Aeropress เป็นต้น เมื่อได้น้ำกาแฟที่เข้มข้นแล้ว เราก็สามารถนำมาผสมกับส่วนผสมอื่นๆ เพื่อสร้างสรรค์เป็นเมนูเครื่องดื่มต่างๆ ได้อย่างหลากหลาย

Recipe ที่แนะนำ : สำหรับ 3 Cups

- อัตราส่วนในการสกัด 1:8-1:9
- ปริมาณผงกาแฟ 17 g
- ปริมาณน้ำที่ใช้สกัด 135-155 g
- เวลาในการสกัด 1-2 นาที / จนกว่าน้ำกาแฟสีซีด (นับจากน้ำเดือด)
- ขนาดผงกาแฟบด บดหยาบกว่า Espresso / ขนาดเท่าเกลือป่น
- อุณหภูมิ น้ำปกติ / น้ำร้อน

ขั้นตอนการสกัดกาแฟด้วย Moka Pot



1 เติมน้ำลงในฐานด้านล่างของอุปกรณ์ ให้อยู่ในระดับต่ำกว่าวาล์วเล็กน้อย



2 ใส่ผงกาแฟลงในตะแกรงของอุปกรณ์ที่มีมาอยู่แล้ว เกลี่ยกาแฟให้เรียบโดยไม่จำเป็นต้องกด/แทมป์ ผงกาแฟ



3 ประกอบอุปกรณ์ทั้งหมดเข้าหากัน



4 วาง Moka Pot บนเตาไฟฟ้า



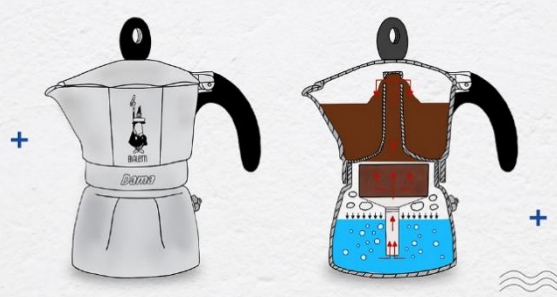
5 เปิดฝาทิ้งไว้เพื่อดูปริมาณน้ำที่สกัดออกมา เนื่องจากวิธีการชงด้วย Moka Pot เราจะต้องทำการดูปริมาณและลักษณะของน้ำกาแฟที่สกัดออกมาเท่านั้น



6 เมื่อน้ำที่ต้มอยู่ถึงจุดเดือดจะทำให้เกิดแรงดันส่งให้น้ำนั้นไหลผ่านผงกาแฟขึ้นมา ทำให้เกิดการสกัดตัว (เริ่มเบาไฟ/ยกออกจากเตา) โดยสังเกตจากมีน้ำกาแฟไหลออกมาที่ช่องด้านบน จนสีของน้ำกาแฟซีดจากนั้นให้ปิดเตา



7 เสร็จพร้อมเสิร์ฟ



- อุณหภูมิของน้ำที่ใช้สกัดกาแฟ อาจเป็นน้ำอุณหภูมิปกติหรือน้ำร้อนก็ได้ หากใช้เป็นน้ำร้อนจะสามารถลดระยะเวลาในการสกัดให้เร็วขึ้นได้
- ขณะที่ประกอบอุปกรณ์ทั้งหมดเข้าหากัน ให้ทำการตรวจเช็คซีลยางว่าแน่นหนาหรือไม่ เพื่อป้องกันการทำงานไม่ให้เกิดการติดขัดและน้ำรั่ว