

\$ @ 5 = G- @ 5 A A - 0 ; L B 5 @ = 0 B 8 2 => 5 : > D 5 ? 8 B 8 5!

@ : 0 4 8 9 ; 8 < 0 = > 2, O B = 8 F 0 0 5 > O 1 @ L 2004 - 00:00:00



Френч-Пресс

альтернативное

кофепитие!

Что такое

Френч-Пресс?

Большинство людей

пьющих кофе в нашей

стране не знают,, что

это и зачем это

нужно., Напротив в

Европе и Америке,,

Френч-Пресс

завоевал свою

популярность уже

давно., он продается

во всех

супермаркетах,, его

легко

использовать и

хранить., а самое

главное., при

правильном

применении можно
приготовить
отличный
ароматный кофе. С
помощью этой
статьи надеюсь вы
сможете достичь
наилучшего аромат
а и вкуса кофе,
приготовленного с
помощью
Френч-Пресс.

Немного истории...

Подобия
Френч-Пресс
появились еще в 1840-х
годах, но
технологии
фильтра, который бы
не пропускал помол
кофе еще не было. К 1900
первый Френч-Пресс,
"Cafeolette" становится все
популярней и, все
чаще его можно
увидеть на
прилавках
магазинов.
Классический
Френч-Пресс, как мы
его знаем, появился
в 1930-х, линия
называлась "Chambord",
произведенный
компанией "Melior", с
фильтром из
нержавеющей стали
и металлической
основой.

Важные факторы,

влияющие на
качество
приготовленногоко
;фе.

Помол.

Самое главное, что
вы должны понять -
это качество
помола и самого
кофе. Качество
помола на прямую
зависит
от кофемолки,
которая в свою
очередь должена
уметь производить
равномерный помол
без пыли и " камней".
Как правило
обычные
бытовые(ножевые)
кофемолки не
подходят для
получения
равномерного
помола так как не
мелят кофе а ломают
его Хотя при
правильном
подходе вполне
можно получить
достаточный помол
для неплохой чашки
кофе Фильтр
самого
Френч - Пресса
играет очень
важную роль -
нейлоновые
фильтры способны
удерживать мелкий
помол,
металлические -
пригодны для более
крупного помола.
Размер помола
определяет как
сильно давить на
фильтр - меньше
помол - больше
давление на фильтр.

Зерно.

Другие важные
факторы - это зерно,
пытайтесь
использовать
только
свежеобжаренные
зерна Выбор велик и
в этой плоскости
однозначно лежит
ответ на вопрос
" Какой лучший кофе в
мире?" Ответ на него
вам даст 100%
плантационная
арабика Только
попробовав
достаточно сортов
во френч пресс а
именно этот метод
является наиболее
подходящим для
заваривания
арабики дома вы
дадите себе ответ
на этот вопрос.

Вода.

Вкус напитка прямо
пропорционально
зависит от
качества
используйте
только очищенную
воду Понаблюдайте
за изменением
вкуса кофе
в зависимости от ph у
каждого
производителя Не
кипятите воду
дважды трижды и т д
Только свежий
кипяток! Не стоит
заваривать кофе
горячим кипятком.

дайте воде
постоять
несколько минут
после кипячения.

Оборудование
Чистота вашего
френч-пресса, а
именно фильтра так
же играет огромную
роль во вкусе
напитка. Поэтому
периодически
стоит
раскручивать
фильтр и промывать
теплой водой. Не
используйте химию -
только вода!

Инструкция по
применению

copyright coffeegeek.com



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.5>

! B @ 0 = 8 F 0 6/9

2; у д о б а в ь т е 8,5 г р а м м с в е ж е -

А к к у р а т н о
д о б а в ь т е г о р я ч у ю
в о д у , м е н я я
п о л о ж е н и е



М е ш а е м д е р е в я н о й

Дайте настояться
минуты 3-4, потом
аккуратно и
равномерно давим
на



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.5>

! B @ 0 = 8 F 0 8/9

придерживаем крышку Фр



Все готово!

!

Статья и

фотографии

являются

собственностью

прокофе.ру

Частичное или

полное

использование

материала только с

письменного

разрешения

редакции www.prokofe.ru

Активная ссылка на

источник

обязательна
Внимание!
Прокофе.ру не несет
ответственности
за последствия
связанные с
повторением Вами
данного
эксперимента.