

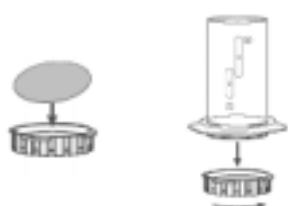
每一次的沖煮，你可以做出一到四份的咖啡。沖煮一次只需花上一分鐘的時間，所以你可以在短的時間內就讓全屋子的客人都享用咖啡。

請依循下列步驟：

1. 將推擠器和濾器從唧筒上拆下。



2. 把濾紙放入濾器中，再鎖上唧筒。



3. 找個堅固的馬克杯，將唧筒置於其上。透明的馬克杯比較有趣，可以讓你看到整個沖煮的過程。



置於其上。透明的馬克杯比較有趣，可以

4. 將咖啡粉放到唧筒裡。一湯匙的粉量可以得到一份濃縮咖啡或是一杯五盎司的義式淡咖啡，最多

能放入四匙粉量。

咖啡研磨程度：

我們建議當您使用兩匙以上的粉量時，用細的滴漏式研磨度，如此可以輕鬆的推壓，也會產生豐富的香氣。而用一匙粉量時，改成濃縮咖啡的研磨度，才會有較豐富的香氣，推壓也較輕而易舉。漏斗可以搭配研磨器一起使用。研磨時，利用湯匙量出要倒入研磨器的咖啡量。每一次只研磨你



要沖煮的咖啡量即可。磨好後，利用漏斗將咖啡粉放到唧筒中。

咖啡愛好者皆同意說，要得到最棒的味道，咖啡豆必須要在沖煮前再研磨才行。

而且新鮮的咖啡豆也能幫助得到更飽滿的味道。

水溫的控制：

我們對一般的咖啡愛好者一直到專業的杯測人員做了測試，發現他們偏好 75 到 80 度 C 的沖煮水溫，較低的水溫可以泡出更滑潤的咖啡。

如果廚房裡有熱水，請花些時間將水溫調整到 80

度 C，而且這也是泡茶的最佳溫度。

注意，過熱的水會造成嚴重的燙傷！



如果你是用微波爐或者是水壺加熱，就花一些時間測試溫度。大概在水滾泡出第一個泡泡前的四分之三的時間，就會是最理想的溫度。

5. 將熱水慢慢的到入唧筒中。



測量水量的方式：

唧筒上標示了 1、2、3、4 的號碼，可以讓您對應用多少匙咖啡粉所煮出的咖啡量。

放一匙或四匙粉時，將熱水倒到唧筒的一號或四號的地方。

放兩匙或三匙粉時，將熱水倒到二號或三號標記的底端，這樣可以萃取出濃郁的口味，倒到標記的頂端即可調成較淡的口味。

如果你想煮出一杯義式淡咖啡，就採用標記的頂端，煮濃縮咖啡就調整水量來萃取較濃厚的口感。煮拿鐵，採用標記的底端，如此濃厚的萃取才能得到最好喝的拿鐵。

起先倒水時，先慢慢倒一些水來預浸咖啡粉，之後再倒

到你的目標高度，注意水位不可超過四號。



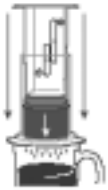
推擠器可以拿來測量水量，只要將水倒入到合適高度中，放入微波爐加熱。

而且能直接加水到推擠器

6. 用攪拌器攪拌，約十秒鐘。



7. 橡膠止水閥沾濕，套入唧筒中。把止水閥向下壓。止水閥移動一小段距離後，你會感到一股氣壓回彈。繼續推壓來維持壓力，讓空氣推壓水，使其通過咖啡粉。推擠器慢慢往下壓到咖啡粉的地方。歷時 20 到 30 秒，可得到雙份咖啡的量。時間若短些，則得到單份量，若長一些，則可得到三或四份的量。靜置數秒後，將 AeroPress 倒反拿離開馬克杯。



為了得到最醇厚的萃取和能夠輕鬆的推擠，緩慢的推壓是一大要訣。如果推壓還是太過艱鉅，儘管再慢一些。

8. 如果濃縮咖啡是你的目標，你已經完成了。記住，每一次的推壓，你起碼可以煮出四杯單份濃縮咖啡的量，再用量匙來均分咖啡即可。一匙約有 36cc，是標準的一份濃縮咖啡。

你可以一次將咖啡煮起來，存放在冷凍庫中，預留往後幾天飲用，口感依舊柔順，因為濾紙已把所有的咖啡粉都過濾乾淨了！

9. 想來杯義式淡咖啡，就加四盎司的熱水到單份濃縮咖啡裡，或加八盎司熱水到雙份濃縮咖啡裡。

小提示：讓義式淡咖啡柔順的要訣

煮好濃縮咖啡後，再對水稀釋成義式淡咖啡，會比直接用充足水量沖煮出來的味道更棒。推壓太多的水通過咖啡粉，會煮出苦味和其他不好的味道。

清洗過程

10. 將濾器扭開後，把推擠器

壓到底，萃取完的“咖啡餅”就會直接掉到

垃圾桶裡。



11. 維持推擠器壓到底的狀

態，再沖洗橡膠止水閥，將咖啡油洗淨。但不



可將 AeroPress 放到洗碗機內。

平時儲放 AeroPress 時，將推擠器完全壓到底，或是完全分開，這樣可以避免過度壓縮止水閥。

可重複使用的濾紙：

兩千張濾紙等同於一份地方報紙的紙量，所以你別為了丟棄濾紙而感到罪惡感。但你可以多次的重複使用濾紙，只要將濾紙放在流動的水下刷洗即可再用一次。這完全取決於你。

當你要重複使用濾紙時，將推擠器拿出，把濕濾紙放在濾器中，裝上唧筒。當濾紙乾掉之後，它可維持平坦，隨時備用。

拿鐵：如果你的目標是要做一杯拿鐵，咖啡要萃取濃厚一些，熱水只加到標誌的底端即可。而且你可以嘗試用較低溫的水，萃取出更豐富的咖啡風味。加熱牛奶到濃縮咖啡裡，即成熟拿鐵；或是加入冰牛奶，即可享用冰拿鐵。

卡布其若：卡布其若是一份濃縮咖啡加上一層奶泡。傳統的方式是利用蒸氣棒加熱。而有使用過電動發泡器的人認為，這個器具能發揮極大效用，也更容易使用。

浸泡時間：如果你是使用法國壓的人，那你可能會因為濾網的網目太大而喝到混濁的咖啡；或者是為了充分萃取而讓咖啡浸泡過久，產生不好的味道。而 AeroPress 則可利用短短的時間沖泡出口感純淨的咖啡。