

Mẹo pha cà phê ngon

Nhiều hãng sản xuất đưa ra sản phẩm cà phê hòa tan với đầy đủ thành phần, chỉ việc pha với nước nóng. Nhưng như thế sẽ không bao giờ có được tách cà phê ngon.

Dưới đây là một số mẹo nhỏ để bạn hoàn thành công việc tương chừng đơn giản này.



Cách bước thực hiện:

- Trước hết, bạn cần mua đúng loại cà phê dùng cho cách pha phin, tránh mua những sản phẩm dành cho các kiểu pha đại trà.
- Nước pha cà phê phải là nước đang sôi, nước sôi hơi già càng tốt.
- Bắc nước từ bếp xuống pha ngay. Không nên dùng nước sôi chứa trong bình thủy.
- Lượng cà phê cần dùng tùy thuộc vào sở thích của mỗi người. Tuy nhiên, lượng trung bình khoảng 29 gam cho loại đen và 17 gam đối với loại có sữa.
- Đảm bảo phin và tách phải sạch và khô.
- Đặt phin lên miệng tách, cho vào phin một lượng cà phê, sau đó lắc nhẹ phin đều tay, xoay theo hình xoắn ốc cho có độ chặt nhất

định.

- Tráng phin và ly cho nóng, rồi đặt ly vào một ly nước nóng khác rồi hãy cho bột cà phê vào pha.

- Chế nước sôi vào từ từ cho đến mức mình muốn. Không nên chế nước hai lần vào phin vì cà phê sẽ nhạt mùi.

Theo *VnEtips*