

สูตรการทำกาแฟโดยเครื่องกาแฟอัตโนมัติ

COFFEE
PRESS



เรียน คุณลูกค้า ผลิตภัณฑ์ Coffee Press

บริษัท Happy Cup จำกัด ผู้จัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์เครื่องกาแฟอัตโนมัติและเมล็ดกาแฟ Coffee Press ขอขอบคุณ คุณลูกค้าคนพิเศษที่ได้มอบความไว้วางใจในผลิตภัณฑ์ของเราครับ

ทุกวันนี้กาแฟเป็นเครื่องดื่มที่ขาดไม่ได้สำหรับใครหลายคนแล้วนะครับ หลายคนดื่มกาแฟในตอนเช้าเพื่อปลุกพลังสมองให้พร้อมสำหรับการทำงานในตอนเช้า จะดื่มสบายๆ ในระหว่างวัน หรือแม้กระทั่งการประชุมซึ่งกาแฟก็ช่วยให้บรรยากาศรู้สึกผ่อนคลายขึ้นเป็นอย่างมาก

ในส่วนของกาแฟนั้นก็มีหลากหลายเมนูตามความชอบของแต่ละคนครับ ซึ่งเครื่องกาแฟอัตโนมัติ Coffee Press นอกจากจะมีความสามารถในการทำกาแฟรสชาติเยี่ยม และยังถูกออกแบบมาให้ใช้งานโดยง่าย ซึ่งสามารถทำเมนูได้หลากหลาย เพียงกดเลือกเมนูที่ต้องการก็จะได้กาแฟเมนูโปรดครับ

อย่างไรก็ตาม หลายคนชื่นชอบในรสชาติของกาแฟเย็น ซึ่งในวันนี้ ทาง Coffee Press ขออบสูตรกาแฟเย็นที่คิดสูตรออกมาเฉพาะโดยใช้คู่กับเครื่องกาแฟและเมล็ดกาแฟของทาง Coffee Press ครับ

เพียงเท่านี้ คุณก็สามารถเพลิดเพลินกับกาแฟแก้วโปรดของคุณง่ายๆ ด้วยตัวคุณเอง จากที่บ้านหรือที่ทำงานในราคาประหยัด โดยไม่ต้องจ้อร้านกาแฟหรือบาริสต้าอีกต่อไปครับ

ขอให้มีความสุขและเพลิดเพลินไปกับกาแฟแก้วโปรดของคุณครับ

ขอขอบคุณจากใจ

Coffee Press
Just a Press for Your Perfect Cup

สารบัญ

| | |
|--|----|
| จดหมายถึงคุณลูกค้าคนสำคัญ | 2 |
| สารบัญ | 3 |
| คำนำ | 4 |
| อุปกรณ์ที่และวัตถุดิบที่ใช้ | 5 |
| วิธีการทำน้ำเชื่อม Simple Syrup | 8 |
| ความสำคัญของ Espresso | 9 |
| การตั้งค่า Espresso เพื่อทำกาแฟเย็น | 10 |
| กาแฟอเมริกาโนเย็น/ Iced Americano | 11 |
| กาแฟลาเต้เย็น/ Iced Latte | 12 |
| กาแฟสโตนไทยเอสเย็น/ Es Yen | 13 |
| กาแฟคาปูชีโน่เย็น/ Iced Cappuccino | 14 |
| กาแฟคาราเมลแมคคียโต้เย็น/ Iced Caramel Macchiato | 15 |
| ส่งท้าย | 16 |

คำนำ

เครื่องกาแฟ COFFEE PRESS ได้รับความนิยมในกลุ่มผู้ที่ชื่นชอบกาแฟ โดยเครื่องกาแฟ ถูกออกแบบมาให้ใช้งานง่ายเพียงกดปุ่มเมนูที่ต้องการแค่ปุ่มเดียว ตัวเครื่องก็จะทำกาแฟในเมนูที่ต้องการได้อย่างทันที และกาแฟที่ออกมาก็มีรสชาติที่อร่อยเปรียบได้กับมีบาริสต้าส่วนตัวมาทำกาแฟให้ถึงที่ ซึ่งตอบโจทย์กับกลุ่มผู้ที่ใช้งานที่บ้าน, ออฟฟิศ, หรือร้านค้าทั่วไป ได้เป็นอย่างดี อย่างไรก็ตามหลายท่านอาจเห็นว่าเครื่องกาแฟอัตโนมัติในตลาดเครื่องกาแฟ จะมีข้อจำกัดในเรื่องการทำกาแฟเย็น ซึ่งกาแฟเย็นนี้เป็นที่นิยมอย่างมากของคนไทย

วันนี้ COFFEE PRESS จึงขอมอบสูตรกาแฟเย็นที่ออกแบบมาเพื่อใช้กับเครื่องกาแฟอัตโนมัติ COFFEE PRESS ให้กับลูกค้าคนพิเศษของเรา ซึ่งสูตรเหล่านี้สามารถทำงานได้ง่ายและประหยัด ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายทั่วไปมีหลากหลายเมนูพร้อมข้อมูลโดยสังเขปของกาแฟแต่ละประเภท ซึ่งสูตรเหล่านั้นจะเป็นสูตรมาตรฐานตามที่สามารถเจอในร้านกาแฟทุกร้าน

ทีมงาน COFFEE PRESS หวังว่าสูตรกาแฟเย็นฉบับนี้ จะช่วยให้คุณมีความสุขกับกาแฟที่สามารถทำง่ายๆ ด้วยตัวเอง โดยมีผู้ช่วยเป็นเครื่องกาแฟอัตโนมัติ COFFEE PRESS ครับ

ขอบคุณครับ

ทีมงาน COFFEE PRESS

อุปกรณ์และวัตถุดิบ

ก่อนที่เราจะเริ่มทำกาแฟเย็น COFFEE PRESS ขอแนะนำอุปกรณ์ที่จะต้องมีเตรียม เพื่อให้การทำกาแฟเย็นเป็นเรื่องสะดวกและง่ายดายครับ:

1. เครื่องกาแฟอัตโนมัติ COFFEE PRESS MULTI MODEL หรือ BLACK MODEL
2. เมล็ดกาแฟ COFFEE PRESS รุ่น CLASSIC (สีน้ำเงิน)
3. นมสด
4. น้ำแข็ง
5. น้ำเชื่อม
6. ผลิตภัณฑ์นมสำหรับปรุงอาหารและเบเกอรี่ (นมข้นจืด)
7. แก้วทรงปริมาตร หรือเครื่องชั่งน้ำหนักขนาดเล็ก
8. ช้อนคนกาแฟ



Multi Model



Black Model

เครื่องกาแฟอัตโนมัติ COFFEE PRESS

เครื่องกาแฟ Coffee Press ทั้งสองรุ่น มีประสิทธิภาพในการกลั่นกาแฟออกมาได้เป็นอย่างดีจึงสามารถที่จะนำมาใช้ทำเป็นกาแฟเย็นได้อย่างสะดวกง่ายดาย โดยเราจะใช้เมนู **Espresso** และ **Double Espresso** เพียงสองเมนูนี้ในการทำกาแฟเย็นครับ

เมล็ดกาแฟ Coffee Press รุ่น Classic

เมล็ดกาแฟที่ทาง COFFEE PRESS
ขอแนะนำในการทำกาแฟเย็นคือ
เมล็ด COFFEE PRESS รุ่น Classic
(ถุงสีฟ้า) เนื่องจากเมล็ดตัว Classic
ถูกออกแบบมาเพื่อให้เป็นเมล็ดกาแฟ
ที่เหมาะสมกับกาแฟทุกเมนูประเภท ไม่ว่าจะเป็นร้อนหรือเย็น ซึ่งเมล็ดกาแฟตัว
นี้สามารถที่จะทำกาแฟเย็นได้รสชาติ
เยี่ยมทีเดียวครับ





นมสดพาสเจอร์ไรซ์

เราสามารถเลือกใช้นมสดพาสเจอร์ไรซ์ทุกยี่ห้อในตลาดนะครับ ในสูตรของวันนี้เราเลือกใช้นมพาสเจอร์ไรซ์แบบความมันปกติ ซึ่งในร้านสะดวกซื้อหรือซูเปอร์มาร์เก็ตก็จะมีให้เลือกหลากหลายยี่ห้อครับ แต่ถ้าท่านจะเลือกเป็นนมพร้อมดื่มเนยก็สามารถใช้ได้ตามความชอบครับ

น้ำแข็ง

น้ำแข็งที่เลือกใช้ควรเป็นน้ำแข็งที่มีก้อนขนาดใหญ่ เพื่อที่จะลดการละลายของตัวกาแฟและส่วนผสมอื่นๆ ซึ่งอาจทำให้รสชาติเจือจางลงไป

ผลิตภัณฑ์นมสำหรับปรุงอาหารและเครื่องดื่ม (นมข้นจืด)

สามารถเลือกใช้ได้หลากหลายยี่ห้อครับ ทั้งจะเป็นยี่ห้อยอดนิยมอย่างคาร์เนชั่นสูตร Classic (ระวังตอนเลือกซื้อดูฉลากให้ดีนะครับ หลายคนมักจะหยิบผิดเป็นนมข้นหวานซึ่งบรรจุภัณฑ์ดูคล้ายคลึงกันมากครับ)

น้ำเชื่อม

เราสามารถหาซื้อน้ำเชื่อมจากในร้านค้าสะดวกซื้อนะครับ ซึ่งจะมีหลากหลายรสชาติเช่นคาราเมล, วานิลลา, และน้ำเชื่อมธรรมดาหรือเรียกว่า Simple Syrup ครับ สำหรับน้ำเชื่อมธรรมดาหรือ Simple Syrup ทาง Coffee Press ทางเราอยากชวนให้ทำเองเนื่องจากราคาถูกและสามารถทำได้ง่ายตายครับ เพียงใช้น้ำร้อน 1 ส่วน และน้ำตาล 1 ส่วนผสมให้เข้ากันประมาณ 3-5 นาที ก็จะได้น้ำเชื่อมสดใหม่และเก็บได้นานแล้วครับ (อาทิเช่น ใช้น้ำร้อน 500 มิลลิลิตร กับน้ำตาลทรายขาว 500 กรัม คนให้เข้ากันจนน้ำร้อนและน้ำตาลรวมเป็นเนื้อเดียวกันไม่เหลือเกล็ดน้ำตาลอยู่เลย ซึ่งใช้เวลาคนประมาณ 5 นาที ทิ้งให้เย็นแล้วก็ป็นอันใช้ได้ครับ)

แก้วตวงปริมาตร หรือเครื่องชั่งน้ำหนักขนาดเล็ก

แก้วตวงปริมาตร จะเป็นแก้วใสที่มีขีดบอกปริมาตรของเครื่องดื่มที่เราใส่ลงไป ซึ่งหน่วยที่เราใช้วัดปริมาตรจะเป็นมิลลิลิตร (หรือขอใช้ตัวย่อว่า มล. หรือ ML.) นะครับ แก้วตวงปริมาตร



สามารถหาซื้อได้ทั่วไปตามร้านขายอุปกรณ์เบเกอรี่, แมคโคร, หรือสั่งออนไลน์ก็สะดวกสบายครับ ข้อสำคัญคือควรเลือกสินค้าที่สามารถบอกปริมาตรโดยละเอียด โดยหน่วยเริ่มและเพิ่มทีละ 10 ML แล้วต้องระวังว่าบางครั้งมีหลายผลิตภัณฑ์ที่ปริมาตรที่แจ้งไม่ตรงกับจำนวนจริงครับ ทางผู้เขียนจึงมักจะมีเครื่องชั่งน้ำหนัก Digital ขนาดเล็กเพื่อเอาไว้ใช้ในการตวงปริมาตรเช่นกันครับ โดยหน่วย ML และ หน่วย กรัม จะมีจำนวนที่ใกล้เคียงกันมากครับ

ช้อนคน

ช้อนคนมีลักษณะเป็นช้อนขนาดเล็กแต่ยาว เอาไว้สำหรับคนและชิมเครื่องดื่มครับ อย่างไรก็ตามเราสามารถใช้งานทั่วไป, หลอด, หรืออะไรที่มีลักษณะเป็นแท่งยาวเพื่อนำมาคนเครื่องดื่มแทนกันได้ครับ

วิธีการทำน้ำเชื่อม

สำหรับน้ำเชื่อมธรรมดาหรือ Simple Syrup ทาง Coffee Press ทางเราอยากชวนให้ทำเองเนื่องจากราคาถูกและสามารถทำได้ง่ายตายตัวครับ เพียงใช้

**น้ำร้อน 1 ส่วน และน้ำตาล 1 ส่วนผสมให้เข้ากัน
ประมาณ 3-5 นาที ก็จะได้น้ำเชื่อมสดใหม่และเก็บ
ได้นานแล้วครับ**

(อาทิเช่น ใช้น้ำร้อน 500 มิลลิลิตร กับน้ำตาลทรายขาว 500 กรัม คนให้เข้ากันจนน้ำร้อนและน้ำตาลรวมเป็นเนื้อเดียวกันไม่เหลือเกล็ดน้ำตาลอยู่เลย ซึ่งใช้เวลาคนประมาณ 5 นาที ทิ้งให้เย็นแล้วก็ป็นอันใช้ได้ครับ)



ความสำคัญของเอสเปรสโซ่

Espresso หรือ เอสเปรสโซ่ นับได้ว่าเป็นเครื่องดื่มที่มีประวัติยาวนานมากกว่า 100 ปีครับ โดยมีวิธีการทำคือ เตรียมผงกาแฟบดละเอียด ทำผ่านอุปกรณ์เครื่องกาแฟที่ให้น้ำร้อนอุณหภูมิประมาณ 94 องศาและแรงดันในเวลาเดียวกัน ทำให้กาแฟมีความเข้มข้นและสามารถทำกาแฟได้อย่างรวดเร็ว จึงมีการอนุมานว่าที่มาของคำว่า Espresso มาจากคำว่า Express (รวดเร็ว) บวกกับคำว่า Pressure (แรงดัน) นั่นเองครับ

Espresso



กาแฟ Espresso นี้หลายคนอาจจะร้องยี้ทุกครั้งเพราะความเข้มข้นแลดึ่มยากในตัวของมันเอง

แต่คุณทราบมั๊ยครับว่ากาแฟทุกเมนูทั้งอเมริกาโน่, ลาเต้, คาปูชิโน่, มอคค่า ฯลฯ มีพื้นฐานเริ่มต้นมาจาก กาแฟ Espresso นี้เองครับ อาทิเช่นถ้าเราเติมน้ำลงไปก็จะกลายเป็นสูตรอเมริกาโน่ หรือเติมนมลงไปก็กลายเป็นสูตรกาแฟลาเต้ครับ รวมถึงกาแฟอื่นๆ เมนูก็จะมีที่มารีเริ่มต้นจาก Espresso แก้วเล็กๆ แบบนี้ทุกสูตรครับ

เพียงเท่านี้คุณผู้อ่านก็พอเห็นภาพความสำคัญของ Espresso แก้วเล็กๆ นี้แล้วใช่มั๊ยครับ ซึ่งการทำ Espresso โดยใช้เครื่องกาแฟระบบ manual มีขั้นตอนที่ยุ่งยากไม่น้อย โดยเริ่มจากชั่งตวงน้ำหนักปริมาณกาแฟ, นำเข้าเครื่องบดเมล็ด (Coffee Grinders), ปรับขนาดการบดให้เหมาะสมกับกาแฟแต่ละประเภท, ตวงกาแฟจำนวนที่ต้องการลงในช้อนชงกาแฟ (Porta Filter), กดกาแฟโดยน้ำหนักที่พอดี (Tamping) โดยต้องดูองศาการกดให้ตรง นำช้อนที่ตวงกาแฟแล้วเข้าเครื่องกาแฟ Espresso, ตวงปริมาณน้ำกาแฟที่ออกจากเครื่อง Espresso ให้ได้ปริมาณ 30 ML ในเวลาประมาณ 25-27 วินาที ซึ่งตรงนี้จะเกี่ยวข้องกับน้ำหนักมือในการกดกาแฟและการปรับขนาดเครื่องบดเมล็ดกาแฟ (ซึ่งกว่าจะตั้งอย่างสมบูรณ์แบบก็มีการเพ้อติดกันทีเดียวครับ)



ซึ่งเครื่องกาแฟอัตโนมัติ ก็ได้ตัดขั้นตอนความยุ่งยากเหล่านั้นทั้งหมดออกไป โดยเพียงการกดเลือกเมนู Espresso เพียงปุ่มเดียว ก็ได้เมนูเอสเปรสโซ่ที่พร้อมดื่มหรือนำไปทำเป็นเมนูเย็นอื่นๆ ต่อไปแล้วครับ (อย่างเช่นในรูปแบบก็เป็นเอสเปรสโซ่ที่ทำจากเครื่องกาแฟอัตโนมัติ Coffee Press ที่มีครีมาด้านบนสวยงาม ดูดีน่ากินมากทีเดียวครับ)

Espresso

การตั้งค่า Espresso ที่เหมาะสมสำหรับการทำเมนูเย็น

ในสูตรการทำให้เย็นของ Coffee Press เราควรตั้งค่าการทำ Espresso เพื่อทำเมนูเย็น โดยตั้งค่าตามด้านล่างนี้ครับ:

1. ตั้งระดับปริมาณเมล็ดกาแฟอยู่ที่ระดับ 3 เมล็ด (ประมาณ 10 กรัม)
2. ตั้งค่าระดับน้ำในเมนูเครื่องดื่มของฉันทัน โดยตั้งค่าน้ำในระดับ 35 ML



กาแฟอเมริกาโน่เย็น/ Iced Americano



กาแฟอเมริกาโน่เย็นเป็นกาแฟดำประเภทหนึ่งซึ่งให้รสชาติธรรมชาติของกาแฟสดได้เป็นอย่างดี และเป็นที่ยอมรับอย่างมากทั่วโลก ซึ่งอเมริกาโน่มีการทำที่ง่ายตายโดยมีส่วนผสมเพียงแค่น้ำเย็นและกาแฟเอสเปรสโซ่ที่ใช้เป็นเบส เครื่องดื่มประเภทนี้เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการได้รสชาติของกาแฟอย่างเต็มที่และยังได้ความสดชื่นไปพร้อมกัน และยังได้ประโยชน์ต่อร่างกายจากกาแฟ อาทิเช่น บรรเทาอาการปวดศีรษะ, ช่วยชะลอวัย, ลดความเสี่ยงจากโรคมะเร็งและหัวใจ, ช่วยควบคุมน้ำหนัก เป็นต้น

ขนาดแก้วที่แนะนำ

12 OZ.

วัตถุดิบ

กาแฟดับเบิลเอสเปรสโซ่ (Double Espresso)

60 ML

น้ำเย็น

120 ML

น้ำแข็ง

เต็มแก้ว

น้ำเชื่อม

10-20 ML

ขั้นตอนการทำ

1. กดกาแฟ Espresso Double Shot จากเครื่องกาแฟอัตโนมัติ Coffee Press แล้วพักไว้
2. ใส่น้ำแข็งให้เต็มแก้ว แล้วเทน้ำปริมาณตามข้างต้นในแก้ว
3. นำ Espresso ที่เตรียมไว้ในขั้นตอนแรก ใสลงไปตามขั้นตอนที่สอง
4. ใส่น้ำเชื่อมตามที่ต้องการ (แนะนำที่ 10-20 ML)
5. ใช้ช้อนคนเป็นวงรอบแก้วให้ความเย็นได้ที่และส่วนผสมเข้ากัน



กาแฟลาเต้เย็น/ Iced Latte



คำว่า Latte มีที่มาจากภาษาอิตาลีแปลว่านมสด เมื่อนำมาผสมกับกาแฟจึงกลายเป็น Coffee Latte หรือนมสดที่มีรสกาแฟนั่นเอง โดย Coffee Latte นับได้ว่าเป็นเครื่องดื่มยอดนิยมอีกเมนูหนึ่งทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศ ด้วยความที่มีความมันของนมผสมกับครีมาจากกาแฟสดทำให้เกิดความบาลานซ์ในรสชาติ มีความมันของกาแฟและนมแต่ยังไม่รู้สึกเลี่ยน โดยจะได้รสชาติของนมและกลิ่นกาแฟอ่อนๆ พร้อมกันอย่างลงตัว

ขนาดแก้วที่แนะนำ

12 OZ.

วัตถุดิบ

| | |
|---------------------------|----------|
| กาแฟเอสเปรสโซ่ (Espresso) | 30 ML |
| นมสด | 90 ML |
| น้ำเชื่อม | 10-20 ML |
| น้ำแข็ง | เต็มแก้ว |

ขั้นตอนการทำ

1. กดกาแฟ Espresso จากเครื่องกาแฟอัตโนมัติ Coffee Press แล้วพักไว้
2. ใส่น้ำแข็งให้เต็มแก้ว แล้วเทนมปริมาณตามข้างต้นในแก้ว
3. นำ Espresso ที่เตรียมไว้ในขั้นตอนแรก ใสลงไปตามขั้นตอนที่สอง
4. ใส่น้ำเชื่อมตามที่ต้องการ (แนะนำที่ 10-20 ML)
5. ใช้ช้อนคนเป็นวงรอบแก้วให้ความเย็นได้ที่และส่วนผสมเข้ากัน



กาแฟเอสเย็น/ ES YEN



กาแฟที่คนไทยเรียกกันติดปากว่าเอสเปรสโซเย็น หรือเอสเย็น นั้น เป็นเครื่องดื่มที่ถูกสร้างสรรค์มาจากกาแฟเย็นโบราณที่ถูกปากคนไทยมานานจนทุกวันนี้ได้รับการยอมรับจากสมาคมกาแฟและมีการใช้ชื่อเมนูนี้ว่า ES YEN (เอสเย็น) ขึ้นมา โดยที่กาแฟประเภทนี้นั้นจะมีความเข้มข้นหวานมันตามสไตล์กาแฟโบราณของไทย เป็นเมนูยอดฮิตที่ถือว่าขายดีที่สุดในร้านกาแฟหลายๆ ร้าน

ขนาดแก้วที่แนะนำ

16 OZ.

วัตถุดิบ

| | | |
|---|----------|----|
| กาแฟดับเบิ้ลเอสเปรสโซ (Double Espresso) | 60 | ML |
| นมสด | 40 | ML |
| นมข้นจืด | 40 | ML |
| น้ำเชื่อม | 20 | ML |
| น้ำแข็ง | เต็มแก้ว | |

ขั้นตอนการทำ

1. กดกาแฟ Double Espresso จากเครื่องกาแฟอัตโนมัติ Coffee Press แล้วพักไว้
2. ใส่ น้ำแข็ง ให้เต็มแก้ว แล้วเทนมสดและนมข้นจืดปริมาณตามข้างต้นในแก้ว
3. นำ Double Espresso ที่เตรียมไว้ในขั้นตอนแรก ใส่ลงไปตามขั้นตอนที่สอง
4. ใส่ น้ำเชื่อม ตามที่ต้องการ (แนะนำที่ 20 ML)
5. ใช้ช้อนคนเป็นวงรอบแก้วให้ความเย็นได้ที่และส่วนผสมเข้ากัน



กาแฟคาปูชิโน่เย็น/ Iced Cappuccino



คาปูชิโน่ เดิมทีเป็นกาแฟร้อนที่มีประวัติศาสตร์ยาวนานหลายร้อยปีโดยได้รับแรงบันดาลใจมาจากนักบุญทางศาสนา ซึ่งสีของเครื่องดื่มประเภทนี้มีความคล้ายคลึงกับสีชุดของนักบวชกลุ่ม Capucin จึงได้กลายเป็นที่มาของชื่อCappuccino นี้ครับ ในปัจจุบันได้พัฒนาสูตรขึ้นมาจนถึงสูตรกาแฟเย็น ซึ่งมีลักษณะเป็นกาแฟที่เข้มข้น หวาน มัน แล้วปิดหน้าด้วยฟองนม (เพื่อให้สื่อถึงสัญลักษณ์ของ Cappuccino แต่ไม่ได้มีผลกับรสชาติเครื่องดื่มอย่างเป็นทางการนัยยะ) ซึ่งกาแฟคาปูชิโน่เย็นนี้ เป็นที่ชื่นชอบของคนไทยหลายๆ คนเป็นอย่างมากครับ

ขนาดแก้วที่แนะนำ

12 OZ.

วัตถุดิบ

| | | |
|---|----------|----|
| กาแฟดับเบิลเอสเพรสโซ่ (Double Espresso) | 60 | ML |
| นมข้นจืด | 60 | ML |
| น้ำเชื่อม | 20 | ML |
| น้ำแข็ง | เต็มแก้ว | |
| ฟองนมเพื่อปิดหน้า | | |

ขั้นตอนการทำ

1. กดกาแฟ Double Espresso จากเครื่องกาแฟอัตโนมัติ Coffee Press แล้วพักไว้
2. ใส่ น้ำแข็ง ให้เกือบเต็มแก้ว แล้วเทนมข้นจืดปริมาณตามข้างต้นในแก้ว
3. นำ Double Espresso ที่เตรียมไว้ในขั้นตอนแรก ใส่ลงไปตามขั้นตอนที่สอง
4. ใส่ น้ำเชื่อม ตามที่ต้องการ (แนะนำที่ 20 ML)
5. ใช้ช้อนคนเป็นวงรอบแก้วให้ความเย็นได้ที่และส่วนผสมเข้ากัน
6. ใช้เครื่องตีฟองนมเย็น ทำฟองนมแล้วตักเฉพาะส่วนโฟมนมมาปิดหน้ากาแฟ หรือจะกดการทำโฟมนมร้อน จากเครื่อง COFFEE PRESS แล้วตักส่วนโฟมด้านบนมาปิดหน้า



กาแฟคาราเมลแมคคียโต้เย็น/ Iced Caramel Macchiato



คาราเมลแมคคียโต้ เป็นเมนูกาแฟสมัยใหม่ที่เป็นที่นิยมขึ้นมาอย่างรวดเร็ว ด้วยรสชาติที่เป็นการผสมกันของความเข้มข้นของกาแฟผสมกับกลิ่นหอมหวานของคาราเมล ในส่วนของคำว่าแมคคียโต้ (Macchiato) นั้นมีที่มาจากภาษาอิตาลีที่แปลว่าการทำรอยประทับ ฉะนั้นการทำกาแฟประเภทนี้จึงต้องทำออกมาให้เป็นชั้นสัดส่วนของนม, คาราเมล, และกาแฟ ผลลัพธ์ที่ได้คือกาแฟที่หอมคาราเมล สดชื่นทุกครั้งที่ดื่ม

ขนาดแก้วที่แนะนำ

16 OZ.

วัตถุดิบ

| | | |
|---|----------|----|
| กาแฟดับเบิลเอสเพรสโซ่ (Double Espresso) | 60 | ML |
| นมสด | 90 | ML |
| น้ำเชื่อมคาราเมลไซรัป | 20 | ML |
| น้ำแข็ง | เต็มแก้ว | |

ขั้นตอนการทำ

1. กดกาแฟ Double Espresso จากเครื่องกาแฟอัตโนมัติ Coffee Press แล้วพักไว้
2. ใส่น้ำแข็งให้เต็มแก้วแล้วเทนมสดตามด้วยน้ำเชื่อมคาราเมลไซรัปปริมาณตามข้างต้น
3. นำ Double Espresso ที่เตรียมไว้ในขั้นตอนแรก ใสลงไปตามขั้นตอนที่สอง

หมายเหตุ:

1. น้ำเชื่อมคาราเมลสามารถซื้อได้ตามซูเปอร์มาร์เก็ตหรือร้าน Macro โดยจะมีหลากหลายยี่ห้อ อาทิ Monin, Da Vinci ซึ่งเป็นแบรนด์นำเข้าจากต่างประเทศ หรือยี่ห้อมิตรผลของไทยเรา ก็อร่อยเช่นกันครับ
2. สามารถเปลี่ยนจาก Caramel เป็น Vanilla หรือ Hazelnut syrup ก็อร่อยไปอีกแบบหนึ่งครับ



ส่งท้าย

เป็นอย่างไรกันบ้างครับสำหรับกาแฟเย็นที่สามารถทำได้ง่ายๆ จากที่บ้านหรือที่ทำงานของคุณเอง เพียงแค่มีผู้ช่วยอย่างเครื่องกาแฟอัตโนมัติ Coffee Press ก็เปรียบได้กับมีบาริสต้ามืออาชีพมาทำกาแฟให้ทานทุกวันแล้วครับ

สำหรับสูตรที่กล่าวมาทั้งหมดเป็นเพียงสูตรพื้นฐานที่เราแนะนำนะครับ ซึ่งคุณลูกค้าสามารถปรับสูตรให้เป็นของตนเองได้ เช่นอาจจะลดปริมาณกาแฟ เพิ่มหรือลดสัดส่วนปริมาณนมและน้ำตาลตาม เปลี่ยนน้ำเชื่อมกลิ่นใหม่ๆ ในเมนูต่างๆ ก็ทำให้เพิ่มความสนุกในการสร้างสรรค์กาแฟของคุณเองได้ไม่รู้จบแล้วครับ

สำหรับลูกเล่นเล็กๆ น้อยๆ ที่คุณอาจใช้เพิ่มเพื่อสร้างสรรค์เมนูใหม่ๆ ออกมาเช่น น้ำกาแฟ Americano เย็นอาจจะลดปริมาณน้ำเล็กน้อย นำมาเทใส่กระบอก Shaker แล้วเขย่าดูก็จะได้กาแฟประเภท Shakerato ที่มีรสชาติคล้ายกับกาแฟไนโตร หรือเปลี่ยนจากน้ำเปล่ามาใช้น้ำมะพร้าวหรือน้ำส้มในเมนู Americano ก็ได้รสชาติใหม่ๆ ที่น่าสนใจทีเดียวครับ

สุดท้ายนี้ ทีมงาน Coffee Press ขอให้ท่านมีความสุขกับกาแฟแก้วโปรดของท่านครับ แล้วหากมีคำปรึกษาเรื่องใด ทีมงาน Coffee Press ยินดีดูแลท่านครับ

ขอขอบคุณจากใจ

COFFEE PRESS

Just a Press for Your Perfect Cup

**COFFEE
PRESS**

Tel: 095-0151444
Line: @coffeepress
Facebook: @coffeepressthailand
Website: www.coffeepressthailand.com