

コーヒー
あれこれ

美味しい話②



～酸味と苦みの話～

酸味といえば

モカ？

キリマンジャロ？

苦みは

ブラジル？

マンデリン？



酸味や苦みは豆本来の性格だけではなく、焙煎する人のさじ加減でも決まります。酸味の強いキリマンジャロも深く煎ると苦く、逆にブラジルも浅く煎ると酸味のコーヒーに。豆によっては焙煎過程で甘みが現れるものもあります。そのため、注文の際は豆の種類だけでなく、味の好みでオーダーしてみるといいかもしれませんね。