

こんな声がありました!

コーヒーバッグがくっついてます。「コーヒーバッグと熱のお話」



今日のおやつは生協から届いたクッキーにしましょう! コーヒーいれますね。

ありがとうね。コーヒーバッグは便利だねえ。



あら? コーヒーバッグが取り出せないわ。

ほんとうだね。なんだかくっついているように見えるけど…。



個包装フィルムの内側が熱で溶けてくっついてしまったんじゃろう。

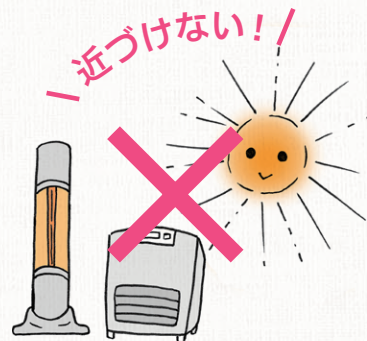


コーヒーバッグの個包装は、樹脂フィルムでできています。このため、トースターやコンロ、オーブンなどの熱源がそばにあると、熱の影響によって個包装フィルムが溶けて、中でコーヒーバッグとくっついてしまうことがあります。



POINT 暖房器具にも注意!

コンロなどの調理器具のほかにも、意外な熱源に「暖房器具」があります。50杯分などの箱入りの商品を遠赤外線ヒーターの前に置いておくと、箱の表面はそれほど熱くなっていなくても、中はフィルムが溶けるほどの高温になることがあります。これは伝わった熱が、外に逃げにくく、中にたまっていくためです。また、コーヒーが保存中に熱くなると、香りや味が落ちてしまう原因ともなります。日光が当たっても熱くなりますので、熱源の近くや直射日光を避け、涼しい場所で保存してください。



ここでいっぶく

コーヒーをおいしく入れるコツ

- 湯量は正確に!
商品ごとにお湯の適量がちがいますので、必ず確かめてください。カップにあらかじめはかった水などを入れて適量を確認しておくとう便利です。
- 沸かしたての熱湯は苦手です!
お湯が沸とうしたら火をとめ、表面のポコポコした泡がなくなってからコーヒーに注いでください。
- 蒸らしましょう!
お湯を注ぐ時は、最初少量のお湯を粉全体に乗せるように均一に含ませ、しばらくそのままにして蒸らしてください。

いつでもおいしいコーヒーが楽しめるように、置き場所には注意しましょう。

