

ウィングスの簡単な焙煎方法

①



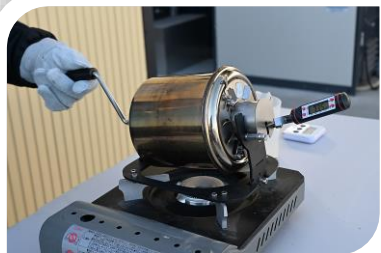
架台をバーナーにセットします。
焙煎機を、ステーに乗せてください。
羽は閉じている事を確認してください。
温度計をステー金具に入れます。

②



生豆を容器に入れて、焙煎機の
投入口に生豆を入れます。
生豆は250g～350gを
目安に入れてください。

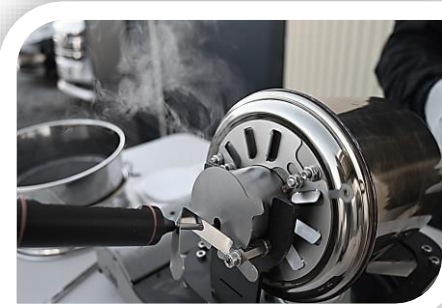
③



バーナーを点火して、焙煎機を回転させます。
最初の火力は強火で、気温等で調整します。
投入口の蓋を閉じてください。
温度計もONして焙煎機内の温度を確認して
ください。

焙煎時は熱くなりますので、
革手袋等をお使いください。

④



暫くしますと、水分が蒸発して
白い煙がでてきます。

⑤

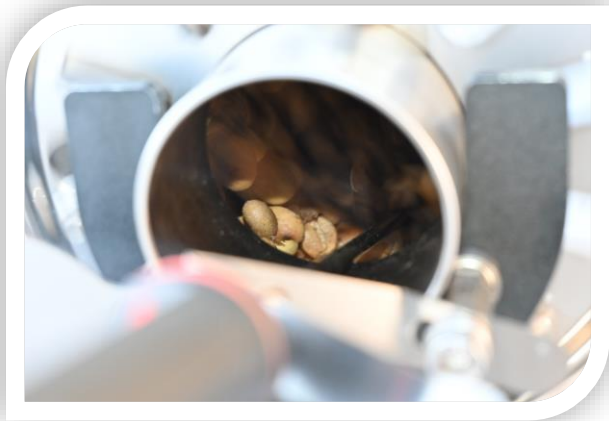


⑥



水蒸気と焙煎の進みを確認して
豆が茶色くなってきましたら、
羽を開放して、逆に回転させてください。

⑤



回転中の焙煎機内の様子

⑤



焙煎度合をスプーンで確認してください。
お好みの焙煎で火を止めてください。

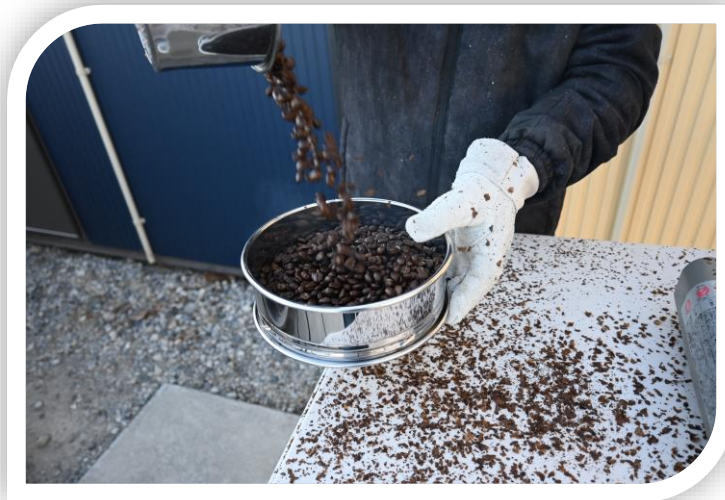
焙煎時は熱くなりますので、
革手袋等をお使いください。

⑤



焙煎が終わりましたら、フルイへ
移して、温度を下げて、チャフを
取ります。

⑤



数回、フルイで豆を入れ替えて冷まして
ください。チャフも取れてきます。
素手では扱わないでください。
人肌迄冷めましたら、焙煎は終わりです。