

## ウィングスの簡単な焙煎方法

①



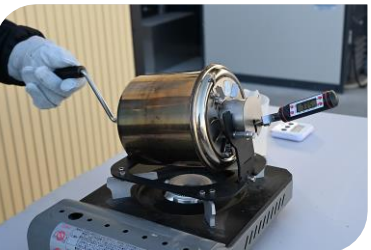
架台をバーナーにセットします。  
焙煎機を、ステーに乗せてください。  
羽は閉じている事を確認してください。  
温度計をステー金具に入れます。

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。

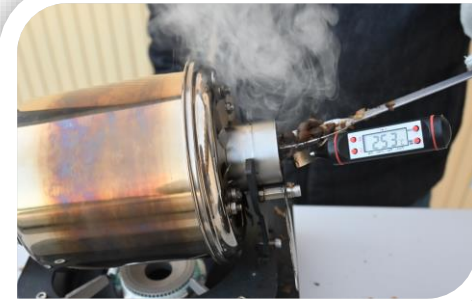
焙煎時は熱くなりますので、  
革手袋等をお使いください。

④



暫くしますと、水分が蒸発して  
白い煙がでてきます。

⑤

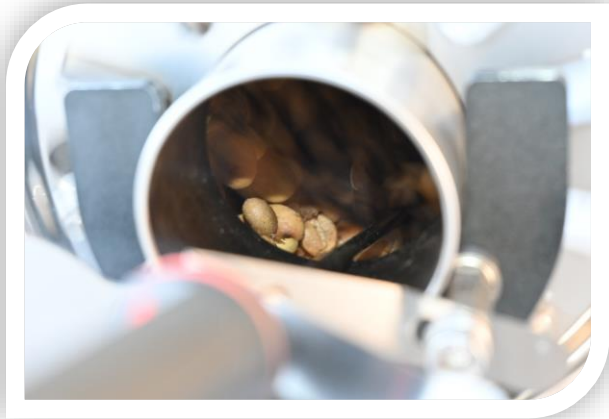


⑥



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。

⑦



回転中の焙煎機内の様子

⑧



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。

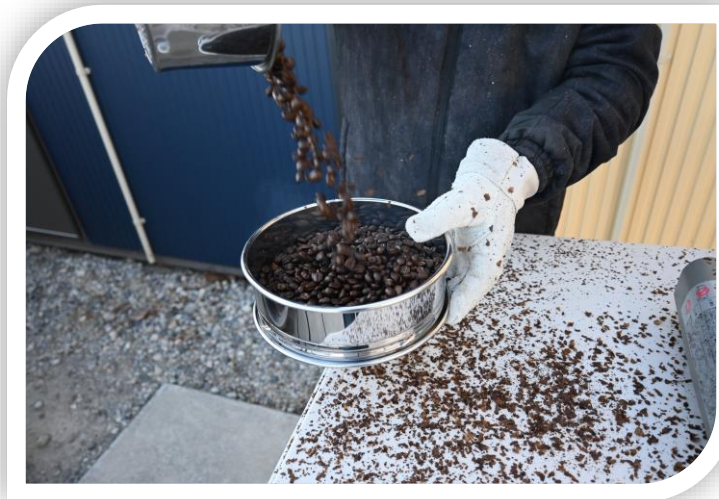
焙煎時は熱くなりますので、  
革手袋等をお使いください。

⑨



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。

⑩



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。