



กระบวนการแช่กาแฟที่ให้ความเข้มข้นกาแฟนุ่มลิ้นและรสชาติเข้มข้น

เฟรนช์ เพรส (แบบกด)

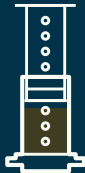


โมก้า

สกัดกาแฟด้วยความดันระดับกลางให้ความเข้มข้นกาแฟที่หนักและมีรสชาติที่เข้มข้น

กรรมวิธีที่ใช้แรงดันด้วยมือ ผลที่ได้คือเครื่องดื่มกาแฟที่มีรสชาติด้วยความเข้มข้นแบบจางๆและมีรสเปรี้ยวนิดๆ และขม

เอโรแพรส



โคลด์บรู

กาแฟที่เข้มข้นและมีการดเคี้ยวเล็กน้อย และมีรสชาติ และคาเฟอีนถึงสามเท่า ทำเป็นเครื่องดื่มเย็นหรือเจือจางด้วยน้ำหรือกับนม

หยดกาแฟเย็น ปล่อยให้ไหลที่ละหยด เป็นเวลาสี่สิบสี่ชั่วโมงผลที่ได้คือกาแฟที่ใสโดยมีรสเปรี้ยวนิดๆ และมีความหวานมากสามารถเสิร์ฟกับน้ำแข็งอย่างเดียวหรือกับนมก็ได้

ดริปเย็น



วี60

กรรมวิธีให้กาแฟไหลจนมีความเข้มข้นของกาแฟจางๆ ซึ่งทำให้รสละเอียดอ่อนของกาแฟแตกต่างกันเพียงเล็กน้อย

ให้กาแฟไหลจนมีความเข้มข้นของกาแฟจางๆ เน้นที่ความหวานและความสดใสของกาแฟ

แซเม็ก



ไซฟอน

กรรมวิธีการจุ่มที่ดูดเอาแรงดัน ซึ่งให้ความเข้มข้นกาแฟจางๆ และมีรสชาติที่หวานและสดใสมากมาย

