

Coffee

コーヒー / カフェに関するちょっとしたメモです。
最近興味が湧きだしたので勉強中です (笑)

コーヒーの種類

エスプレッソ (Caffe / Espresso)

深煎りで微細した豆を、主にエスプレッソマシンによって高圧&短時間で抽出したコーヒー。
ストレートおよび、カフェラテなど... で飲むのが一般的。カフェインは少ない。
イタリアなどでは一般的に、Caffe = エスプレッソ を指す。

ドリップ

浅煎りの豆を抽出したコーヒー。カフェインは多い。

- ・ペーパードリップ / ネルドリップ
 - ・紙もしくは布によるフィルターで濾過するように抽出し、濾されたものを飲む。
- ・プレスドリップ
 - ・熱で膨張させた豆を圧えつけて抽出し、上澄みを飲む。

飲み物の種類 (エスプレッソ)

カフェラテ (ラテ)

エスプレッソ + ミルク による飲み物。
または、エスプレッソ + スチームミルク による飲み物。
(アメリカ式。イタリアではカプチーノと呼ぶ。)
(ラテとは、ミルクの意味。)

カフェモカ

エスプレッソ + チョコレートシロップ + スチームミルク による飲み物。
尚、モカとはモカコーヒーのことであるが、
モカと風味が似ているチョコレートを使ったものが、カフェモカである。

カプチーノ

エスプレッソ + フォームミルク による飲み物。

カフェマキアート

エスプレッソ + 少量のフォームミルク による飲み物。
(マキアートとは、注いだ少量のミルクが染みのように見えることからその名が付く。)

飲み物の種類 (ドリップ)

カフェオレ

濃いコーヒー + 熱いミルク を同時に注いだ飲み物。

その他の用語

スチームミルク

ミルクにスチーム(蒸気)をあてて泡立てたもの

フォームミルク

温いミルクを泡立てたもの

チャイ

主にスパイスの入ったお茶の意味。(チャイティーラテ=スパイス茶の茶のラテということになる(笑))

エスプレッソ ショット

ショット=エスプレッソの数え方。

スターバックスでは基本的に、エスプレッソ ショット 1 回で 30cc。

例えば、カフェラテ+エスプレッソ ショット 1 回 (30cc) = ダブルラテ。

カフェラテ+エスプレッソ ショット 2 回 (60cc) = トリプルラテ ということになる。

フラペチーノ

スターバックスの商品および登録商標で、フラッペ(かき氷)+カプチーノによる造語。

コーヒーまたはクリーム、果汁をベースとし、そこにフラッペを撈拌した飲み物。

ブリュレ

焦げの意味。

参考

- ・カフェラテ、カプチーノ、エスプレッソ、マキアートなどの違いを解説。意味とは？
- ・「おいしいコーヒーの入れ方」サイフォン・プレス・ドリップ・量・豆・種類