

コーヒー生豆を焙煎

自家焙煎し美味しいコーヒーをつくる。

現在、コロンビア、ブラジル、エクアドル、

ロバスターを中心に焙煎する。

現行の、ブレンドコーヒーは、コロンビア浅煎り50%・ブラジル中焙煎50%で販売を。

これからも、皆さん好みのブレンド品を

作成、検討していきたい。

豆洗浄後、水分拭き取り

- ・ 水分拭き取りを、乾いたタオルで行なう。速やかに、焙煎に入る。(前日等に準備はしない)



豆の焙煎

- ・ 焙煎機に、320gを入れ回転開始。ガス圧0.06paに絞り豆乾燥。1.2paで焙煎、仕上げは、2.0pa(約230°C)仕上げる。
- ・ 旧焙煎機



新焙煎機



培煎管理

- ・ 0.06paに絞り豆乾燥約5分。乾燥確認する。
- ・ 1.2paで培煎には入る。
約10～15分
仕上げ培煎。
- ・ 2.0pa(約230°C)仕上げ豆の弾ける音が出る。
- ・ 焼き具合は、見て調整する。(見本がある)



培煎後、速冷却

- ・ 培煎機からザルに受け、冷却用扇風機にかけ、早く冷却する。(あける際熱く、手袋着用)



冷却

- ・ 冷却用扇風機にかけ早く冷却する。
約10分攪拌し、冷却する。(煙はドラフトで引く)



粉 碎

- ・ 計量後、粉碎機中引きで運転。出口に包装紙で受け、ゴミは入れないようにする。



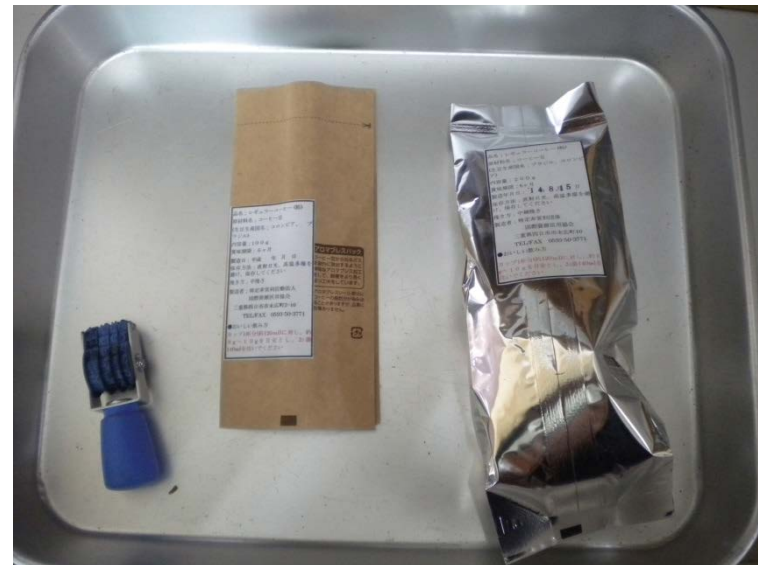
計量・包装

0. 粉碎後、計量しすぐにシールを行なう。(袋に包装日印字確認後軽量する。)



包装前にシール準備

- ・ 表シールを貼り、裏に日付印シールをはる。
- ・ 包装日 スタンプを押し包装作業を行う。



製品管理

- ・ 製品ボックス内に、シール可能なボックスに入れ管理する。各委員が販売可能です。
- ・ 焙煎後、予備の製品は、日付け重量記入し二重袋で保存管理する。



原料コーヒー豆

原料棚に入れ管理

豆の入荷日,kgを記録管理する。



焙煎機周辺

- ・ 耐火モルタルボードの上に、鉄板を張る。

