

義式濃縮咖啡

A photograph of a cup of espresso coffee on a white saucer. In the background, there is a stack of white cups and saucers, and a plate of dessert with cream and berries. The text "義式濃縮咖啡" is overlaid on the image.

IKEA® FOOD

義式濃縮咖啡 沖煮方式

ESPRESSOKAFFE UTZ認證優質咖啡粉(濃縮)適用於市場上販售的各式各樣義式濃縮咖啡機(ESPRESSO maker)。

有些咖啡機的售價比較昂貴，如果不想花太多錢，IKEA的TRIVSEL濃縮咖啡壺會是個不錯的選擇。濃縮咖啡壺包含3個部份：用來煮沸水的底層咖啡壺、裝填咖啡粉的金屬濾網，以及盛裝煮好之咖啡的上層咖啡壺。

6人份的調配成份：

- UTZ認證優質咖啡粉(濃縮) 6大匙
- 水 350毫升

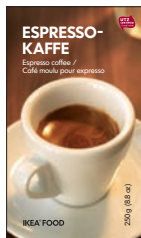
沖煮方法：

在咖啡壺的底層咖啡壺裝入冷水至水量標線高度。在金屬濾網裝填重度烘焙研磨的咖啡粉-特別推薦使用IKEA的ESPRESSOKAFFE UTZ認證優質咖啡粉(濃縮)，輕輕地用湯匙鋪滿，然後再擦拭掉多餘的咖啡粉，但切記不可大力緊壓。然後將咖啡壺組裝起來，以中溫加熱。幾分鐘後就會聽到上層咖啡壺發出嘶嘶聲，即可將咖啡壺從熱源移開。馬上品嚐，最能感受到四溢香氣與豐富口感的咖啡。

以符合社會與環境道德責任的方式栽培生產而成的咖啡豆



ESPRESSOKAFFE
UTZ認證優質咖啡粉
(濃縮) 250克



TRIVSEL
義式濃縮咖啡壺
(6人份)

拿鐵咖啡



IKEA® FOOD

拿鐵咖啡 沖煮方式

拿鐵是現今瑞典咖啡廳最常見的咖啡。正統的拿鐵(義大利文caffelatte)的製作方式會因國家而有所不同。此為瑞典拿鐵的沖煮食譜。

1人份的調配成份：

- UTZ 認證優質咖啡粉(重烘)2大匙
- 水 100毫升
- 牛奶 200公克

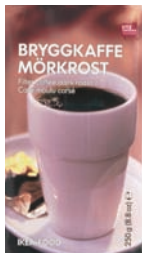
沖煮方法：

先沖煮義式濃縮咖啡，可以使用IKEA BRYGGKAFFE MÖRKROST UTZ認證優質咖啡粉(重烘)和TRIVSEL義式濃縮咖啡壺來輕鬆沖煮出美味的義式濃縮咖啡。再來是製作奶泡，可用一般義式濃縮咖啡機的蒸氣做奶泡，或在爐具上加熱牛奶，在溫度不超過70°C的時候也可將牛奶打成奶泡。最後將咖啡倒入高杯，加入牛奶，並把奶泡裡的泡沫舀入杯上。輕微攪拌，就是一杯美味的拿鐵。

以符合社會與環境道德責任的方式栽培生產而成的咖啡豆



**BRYGGKAFFE
MÖRKROST**
UTZ認證優質咖啡粉
(重烘) 250克



POKAL
玻璃杯

冰咖啡



IKEA® FOOD

冰咖啡 調配方式

咖啡不是只有熱的好喝，你也可以製作美味的冰咖啡，做為炎炎夏日的消暑飲料。

4人份的調配成份：

- 重度烘焙咖啡 40公克
- 糖水 4-6茶匙
- 香草冰淇淋 4大匙
- 鮮奶油 4大匙
- 冰塊 些許

沖煮方法：

煮好咖啡後加糖並放入冰箱冷卻。
先在4個高杯中放入幾個冰塊，再倒入咖啡，放上香草冰淇淋與鮮奶油，插入吸管就是最清涼的飲品了！



以符合社會與環境道德責任的方式栽培生產而成的咖啡豆



**KAFFE
HELA BÖNOR
MÖRKROST**
UTZ認證優質咖啡豆
(重烘) 250克



PLASTIS
製冰盒

巧克力慕斯



IKEA® FOOD

巧克力慕斯 食譜

巧克力慕斯奶香濃郁，口感溫和且鬆軟，容易製做又人人都喜愛！加上一點咖啡口味，這種滋味真是凡人無法擋。

4人份的調配成份：

- 黑巧克力 150公克
- 熱咖啡 50公克
- 蛋 4顆
- 柑橘皮粉末 1大匙
- 鮮奶油 4大匙

製作方法：

將巧克力剝成塊狀放入碗內，將碗隔水加熱融化巧克力，再倒入咖啡，一次拌入一顆蛋黃，灑上柑橘皮粉末。在另一個碗內將蛋白打成泡沫狀，然後倒進第一個碗內混合攪拌均勻，放入冰箱冷卻，品嚐前別忘了淋上鮮奶油讓風味加倍。



以符合社會與環境道德責任的方式栽培生產而成的咖啡豆



ESPRESSOKAFFE
UTZ認證優質咖啡粉
(濃縮) 250克



**FÄRGRIK
TROLSK**
碗
直徑11公分/
多種顏色4件裝