

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

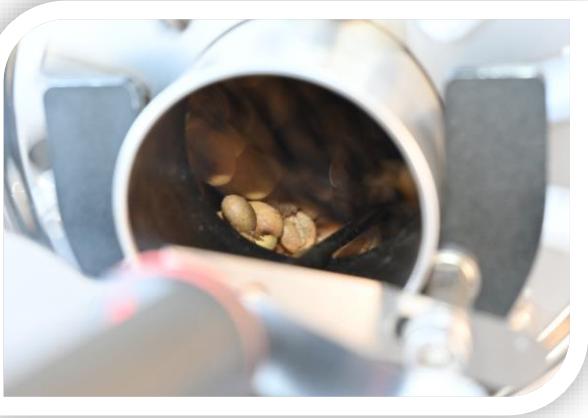


⑥



水蒸気と焙煎の進みを確認して
豆が茶色くなできましたら、
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



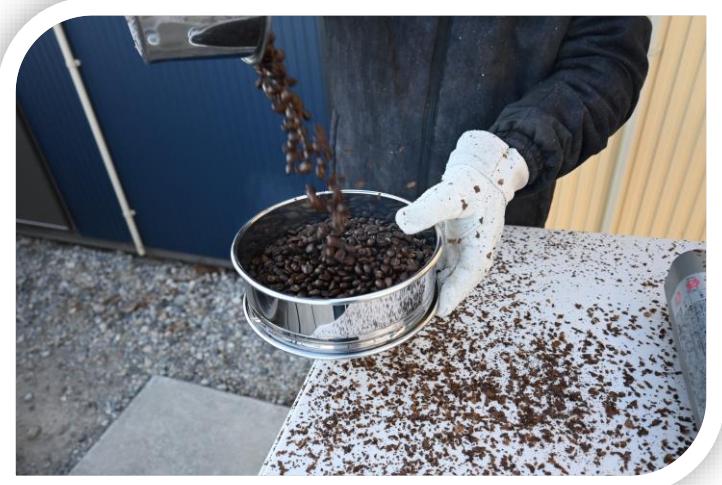
焙煎度合をスプーンで確認してください。
お好みの焙煎で火を止めてください。

⑨



焙煎時は熱くなりますので、革手袋等をお使いください。

⑩



数回、フルイで豆を入れ替えて冷まして
ください。チャフも取ってきます。
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。