

6 λάθη που κάνετε με την καφετιέρα και αλλοιώνουν τον καφέ σας

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Av

αυτό το αρωματικό φλιτζάνι γαλλικού καφέ που ετοιμάσατε το πρωί δεν είναι τόσο ικανοποιητικό όσο εκείνο που θα αγοράζατε από το cafe της γειτονιάς σας, οι πιθανότητες είναι ότι δεν χρησιμοποιείτε σωστά την καφετιέρα σας. Όμως, αποφεύγοντας τα παρακάτω λάθη, μπορείτε να πείτε αντίο στον μαγιάτικο και πικρό καφέ:

1. Χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και καφέ που έχετε πολύ καιρό στο ντουλάπι σας.

Προτιμήστε κρύο νερό για καλύτερο αποτέλεσμα.

2. Δεν χρησιμοποιείτε αρκετή ποσότητα καφέ. Βεβαιωθείτε ότι για κάθε 170 ml νερού χρησιμοποιείτε 2 κουταλιές της σούπας καφέ.

3. Δεν καθαρίζετε συχνά την καφετιέρα σας, ειδικά τα τμήματα που έρχονται σε επαφή με τους κόκκους του καφέ. Δοκιμάστε να εξαφανίσετε τα υπολείμματα που συχνά «φωλιάζουν» στη συσκευή και επηρεάζουν τη γεύση του καφέ σας.

4. Δεν απομακρύνετε τα άλατα. Όπως και σε κάθε άλλη ηλεκτρική συσκευή που λειτουργεί με νερό, τα άλατα είναι πολύ πιθανό να φράξουν το εσωτερικό της, πράγμα που επιβραδύνει το χρόνο παρασκευής και αλλοιώνει τη γεύση του καφέ. Απλά γεμίστε το δοχείο του νερού με 1/3 λευκό ξύδι και 2/3 νερό, εκτελέστε έναν κύκλο και πείτε αντίο στα άλατα!

5. Το νερό δεν πρέπει να μένει μέσα στο δοχείο. Εάν δεν έχετε χρησιμοποιήσει την καφετιέρα για περισσότερο από μία εβδομάδα, βάλτε την σε λειτουργία για να εξαλείψετε κάθε ίχνος νερού που έχει απομείνει.

6. Μην αγοράζετε καφέ σε μεγάλες ποσότητες. Προμηθευτείτε μια συσκευασία και αφού τελειώσει, φροντίστε να την αντικαταστήσετε. Ακόμα κι αν είναι σφραγισμένη, η γεύση και το άρωμα του καφέ μπορεί να αλλοιωθεί.

Πηγή: infowoman.gr