



# Medi-tea公式度量衡と清澄法

by 青井硝子



Medi-teaの2017年公式暫定度量衡（初心者用）です。この濃度を基にしてお話しましょう。



## コツ、ポイント

二つ以上のコーヒーフィルターで漉すと早いです。また、フィルターを二枚重ねて使うとなぜか早く落ちます。フィルターの底と側面の縫い目を折るのを忘れずに。じゃないと搾る時にそこから千切れまします。温度が下がるとプロテインスキムが成功しやすいです

## 材料：

アカシア根皮粉末	60g
水	1リットル
無水クエン酸	10ml
食品グレードベントナイト	1ml
豚皮ゼラチン	4ml

## このレシピの生い立ち

アカシア茶には度量衡が必要だと思いい、20回以上淹れて30人以上に飲んでもらって一番上手くできたパターンを載せました。季節変動もありますが、2017年は一旦これで仮決定です。ここにベースやトッピングを乗せていきます。

1. 水を鍋で沸騰させる。クエン酸とアカシア根皮粉末を入れ、そのまま10分極弱火で沸騰させ続ける。
2. そのまま一晩寝かせる。時間がないときは飛ばして次の工程に進む。
3. コーヒーフィルターで漉す。漉したらカスをフィルターごと布巾にくるんでぎゅっと搾る。
4. 常温～40度までに温度調整し、シェイカーに移し、ベントナイトとゼラチンを入れ、よく振る。（単位を間違えないように）
5. できるだけ泡を立たせる。振り混ぜた泡ごと、もう一度コーヒーフィルターで漉す。漉したら搾る。（プロテインスキム法）
6. 体重1kgにつき1ml（60kgの人は60ml）をティーカップに注いで二倍量に薄める。

<https://cookpad.com/recipe/4329385>

Copyright© Cookpad Inc. All Rights Reserved.