

クリコーヒーとは?ピーベリークリコーヒーの特徴



モカ、ティピカ、バーボンなどのおなじみの名前に加えて、クリも一般的な名前です。カフェクリはコーヒー愛好家の間で非常に人気があり、通常、市場に出回っているコーヒーよりも高価です。では、クリコーヒーとは何ですか?それらの起源と特徴は何ですか?ボンジュールコーヒーの次の記事をチェックしてください!

コーヒー好きなので、ボンジュールコーヒーの[コーヒーナレッジ](#)記事を参考にしてください。この記事では、コーヒーについてより深く理解するための基礎となる最初の概要を説明します。



ピーベリーとしても知られるクリコーヒーは、他のコーヒーラインのように1つの果物に2つの種子ではなく、1つの単一のナッツしかありません。

当初、クリコーヒー豆が何であるかを誰も知らなかったとき、1コア変異の特徴を持つコーヒー豆は損傷して廃棄されたと見なされていました。コーヒー焙煎業者がこれらのクリ豆を取り除くことにした理由は、従来の方法で焙煎すると、クリがバッチ全体の品質を低下させるためです。どういうわけか、どういうわけか、クリはついに発見され、認識されました。現在、彼らは特別な味を持つプレミアムコーヒーの一つです。

クリコーヒーの起源-ピーベリー

研究文書によると、ピーベリーコーヒー豆は単一のチェリーコーヒー豆に由来する可能性があります。通常の方法では、このコーヒー豆は処理および選別中に検出されます。

現在、タンザニア、ケニア、ブラジル、ベトナムなどの主要なコーヒー生産国がこのタイプのコーヒーを生産しています。ただし、これらの国では、高収量の Culi-ピーベリーコーヒーラインを作成することはできません。それどころか、

彼らはピーベリーコーヒー豆の選択にのみ焦点を当てています。この選択もほとんど手動で行われます。したがって、ウリシードもしばしばまれで高価です。

ピーベリーコーヒー豆の特徴

コーヒークリの形

表面的には、どれがクリコーヒーで、何がレギュラーコーヒーかを完全に見分けることができます。普通のコーヒー豆は長くて平らな形をしています。一方、クリピーベリーコーヒー豆は大理石に似た丸い形をしています。



クリコーヒー豆は、他のコーヒーラインと比較して特別な形をしています。

クリコーヒーフレーバー

その特別な構造のために、クリコーヒーの味はそれ自身の特徴を持っています。クリコーヒーは、他の種類のコーヒーよりも酸味と香りが強いと言われています。

収量は各シーズンの約5%しか占めていないため、クリコーヒーは比較的まれで価値があります。ピーベリーのカフェイン含有量ははるかに高く、水と混ぜると、暗褐色ではなく漆黒になります。上記の特徴は、コーヒー愛好家でも強さに挑戦するコーヒークリフレーバーの作成に貢献したと言えます。



その異なる構造のために、クリラインはより豊かな風味を与えます。

全体的にロリスの味はそれです。しかし、ロブスタ品種に由来する場合、それらの味もアラビカ品種とはわずかに異なります。

ロブスタ・クリ:ロブスタクリは、通常のアラビカコーヒーよりも強い香りを生み出します。その上、コーヒーの味はまた、熟した果実の少しの味と一緒に麦芽と焦げたパンの香りを交互にするので、味は非常に繊細で非常にユニークです。

クリ・アラビカ:アラビカキューブは、クリの特徴的な苦味に加えて、通常のアラビカ品種よりもわずかに酸っぱいそしてより強い味を持っています。もちろん、その特性上、クリコーヒーのカフェイン含有量も純血種のアラビカよりも高くなっています。

コーヒークリの楽しみ方

クリ豆は、成長と焙煎を受けた後、非常に独特の風味を持ち、普通のコーヒー豆とはまったく似ていません。したがって、伝統的なコーヒーの作り方は、純粋な焙煎コーヒーを確保するために、評判の良いディーラーできれいなピーベリークリコーヒーを確実に見つける必要があります。



このコーヒーをよりよく楽しむためには、クリラインの特性を正しく理解する必要があります。

楽しみ方に応じて、**100%**クリコーヒーを購入することを選択できます。さらに、クリコーヒーをロブスタやアラビカなどの他のタイプと **1:1** の比率で混ぜることもできます。クリコーヒーの味が好きなら、**3:2** の比率を選択できます。

クリコーヒー豆のすべての違いは、それらを上品なコーヒーの **1** つにします。クリは、同じ種類のロブスタ植物とアラビカ植物で栽培されています。しかし、その特殊な構造のために、焙煎方法や焙煎温度も異なり、独特の味を生み出しています。