

# 溫暖的咖啡渣

在世界上.....



有個男人收藏了許多稀有的咖啡粒，

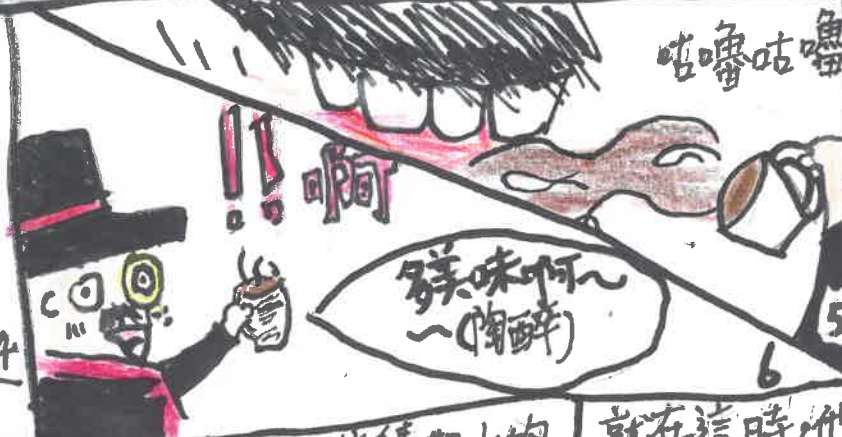


這男人叫「駝」

當他用那些美味的咖啡豆做咖啡的時，



總會多出一些咖啡渣.....



美味啊~(陶醉)

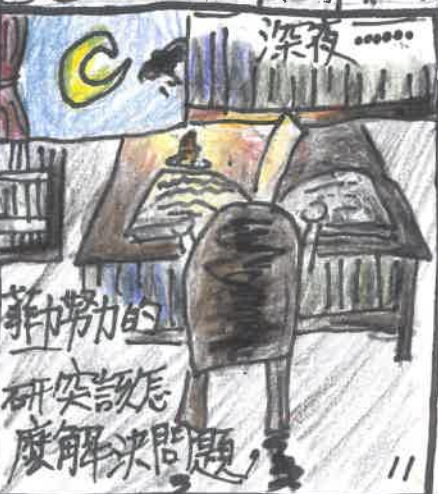
就在這時，他的朋友「勸」來拜訪他.....



經過「駝」的敘述，「勸」似乎有了一些想法.....

而當他在享用美味的咖啡時，家裡的前門又多了一袋咖啡渣，

終於有一天，堆積如山的咖啡渣袋，積太多了，誇張到無法出門



就是這個!!!

1. 來了，身體包暖暖的  
2. 隨手拿一包咖啡渣  
3. 隨手拿一包咖啡渣  
4. 隨手拿一包咖啡渣  
5. 隨手拿一包咖啡渣  
6. 隨手拿一包咖啡渣  
7. 隨手拿一包咖啡渣  
8. 隨手拿一包咖啡渣  
9. 隨手拿一包咖啡渣  
10. 隨手拿一包咖啡渣

而隔天，「勸」竟然順利的解決問題!!

請看下一張

# 寶馬愈器木才 及注意事項

- ★使用剪刀與金針  
線時請注意安全。
- ★溫度計要平視。
- ★使用微波爐時  
小心燙傷。
- ★叻咖啡渣重量要  
相同。

1 不銹織布(長17cm寬17cmx4) 2 叻咖啡渣(不同品種) 3 剪刀



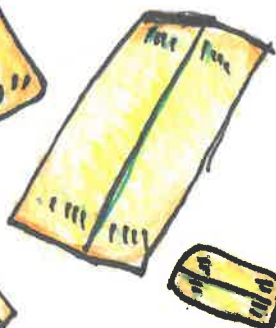
4. 金針



6 微波爐



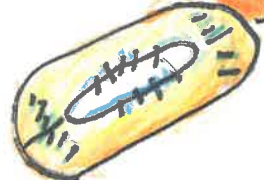
8. 溫度計



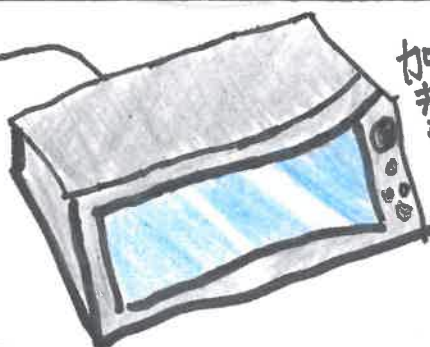
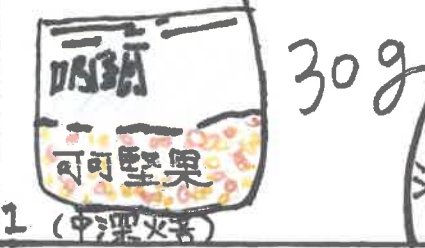
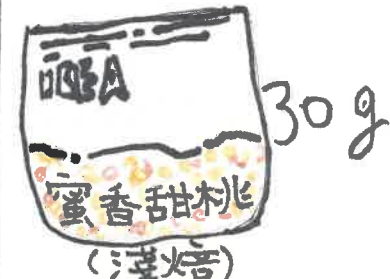
把叻咖啡渣放進縫好的暖暖包裡



將進去



再縫好暖暖包



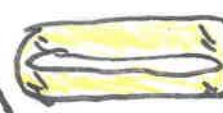
加熱中

依序叻咖啡渣品種，微波3min。取出時，要小心燙。

5



5min 1min 1min 後



每一種叻咖啡渣都要裝5-70min 各量一次。

首先要將不同種的叻咖啡渣量好裝袋。



完成了~

時間	材料	阿拉比卡 (中淺)	阿拉比卡 (深焙)	蜜香甜桃 (淺焙)	可可堅果 (中深)
微波後 馬上量	溫度(°C)	55°C	91°C	53°C	69°C
微波後 5 min	溫度(°C)	45°C	53°C	38°C	60°C
微波後 7 min	溫度(°C)	44°C	46°C	35°C	39°C
微波後 10 min	溫度(°C)	26°C	32°C	26°C	26°C



在冬天用最好~



經過這  
一次實驗,我們  
得知阿拉比卡(深焙)  
咖啡渣的保溫時間  
車交長有效

還是好冷啊

於是英雄的馬克決定  
要去各地幫助出現  
一樣問題的人。

終。

