

## Mẹo hay cho tách cà phê thơm ngon

T&#225;c Gi&#7843;: Saigon Echo s&#225;t m  
Th&#7913; S&#225;u, 04 Th&#225;ng 3 N&#259;m 2011 06:14

---

Mọi quý vị làm thế nào xem nếu thích hợp thì tiếp tục. Cà phê hầu như nhà nào cũng có và rất thú vị để thưởng thức,

**Muốn cà phê thêm phần thơm ngon hãy làm như sau:**



- Cà phê nóng rót ra ly hãy cho thêm một chút bột cacao nguyên chất vào, quý vị tan đều. Bỏ một muỗng cà phê sẽ rất thơm.
- Thêm chút xíu muối hay chút đường vào trên đều với cà phê trước khi pha.
- Tráng phin pha cà phê qua nước sôi, không nên nén bột cà phê trong phin. Tiếp tục cho một ít nước sôi vào cho ngấm sau đó đổ thêm nước vào tiếp tục đun sôi với lượng cà phê.
- Cà phê mua để lâu sẽ bị mốc, muốn thơm ngon thì cho vào nồi rang sơ rồi tiếp tục khi pha chế.

## Mẹo hay cho tách cà phê thơm ngon

T&#225;c Gi&#7843;: Saigon Echo s&#u t&#m  
Th&#7913; S&#225;u, 04 Th&#225;ng 3 N&#259;m 2011 06:14

---

### T&#n d&#ng bã cà phê:

- Bã cà phê ch&# nên b&# đi mà phí h&#y cho vào b&#n r&#a chén, x&# n&#&c cho trôi. Bã cà phê làm m&#t mùi hôi &# b&#n và làm s&#ch d&#u m&# bám &# &#ng thoát n&#&c.

### Cách th&# b&#t cà phê th&#t hay gi&# :

- Cho m&#t nhúm cà phê nh&# lên m&#t n&#&c. Sau vài phút n&#u b&#t cà phê n&#i không chìm thì là th&#t. Ng&#&c &#i chìm ho&#c hòa tan trong n&#&c thì đó là gi&# ho&#c đã pha tr&#n.