



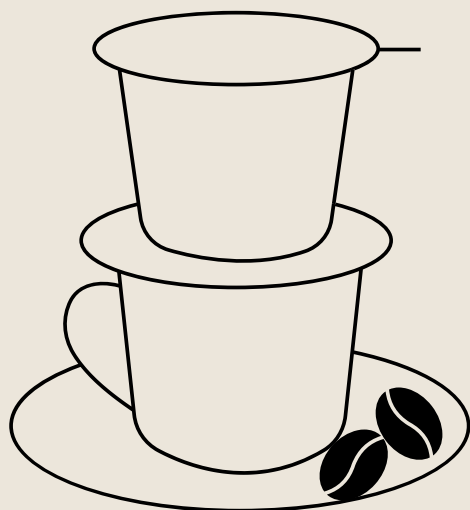
HƯỚNG DẪN

# PHA PHIN



[BUICOFFEESUPPLY.COM](http://BUICOFFEESUPPLY.COM)

# CẢM ƠN BẠN VÌ ĐÃ LỰA CHỌN BUI COFFEE SUPPLY



Chúng tôi đã thực hiện hướng dẫn này  
để giúp bạn có trải nghiệm tuyệt vời  
với sản phẩm từ Bui Coffee Supply!



# #1

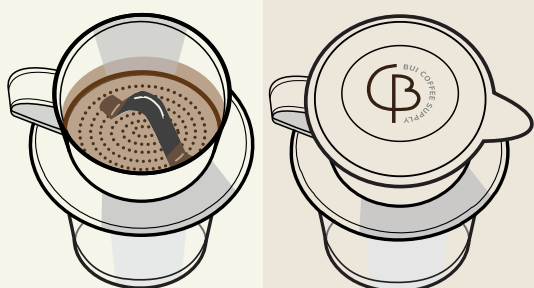
## CHUẨN BỊ

1. Dụng cụ pha: Phin, cốc/ly có dung tích phù hợp, thìa/muỗng, cân điện tử.
2. Nguyên liệu: Cà phê, nước nóng.
3. Tỷ lệ pha: 1 phần cà phê : 4 phần nước.

- Tráng phin và ly/cốc bằng nước nóng, để khô ráo.
- Cho 150gr cà phê vào phin. Lắc nhẹ để san phẳng bề mặt cà phê.

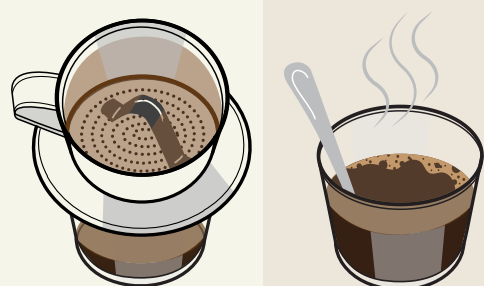


+ 200G NƯỚC



3 PHÚT

+ 400G NƯỚC



# #2

## NGÂM Ủ

- Đặt phin lên cốc, rót 200gr nước sôi ở 97°C vào cà phê (rót nhanh, đều tay).
- Dùng thìa khuấy để cà phê thấm đều nước.
- Đậy nắp phin, ủ cà phê 3 phút.

# #3

## NHỎ GIỌT

- Sau 3 phút (cà phê không còn sủi bọt), dùng lưới gạt, nén bánh cà phê (không nén quá chặt)
- Rót tiếp 400gr nước vào cà phê (rót chậm và đều vào trung tâm phin)
- Đậy nắp và chờ nhỏ giọt, sau khoảng 5 phút thành phẩm thu được khoảng 320gr cà phê.