



## 8 Dicas para um Bom Preparo de Café

By Alex Melo - fevereiro 20, 2018

Nesta matéria iremos passar para vocês algumas **Dicas Básicas para o Preparo Correto de um Café** de qualidade. Extraindo o **correto sabor do café torrado** através da água quente, garantindo a qualidade e o melhor sabor da sua bebida.

Essas dicas são valiosas e servem para as posteridades! =)

Ah, e com elas você pode utilizar o [método de preparo](#) de sua preferência! BOM, hein!



*Foto Divulgação Acervo Pixabay.*

# Tudo Pronto para as Regras Básicas?

Preparamos algumas abaixo. Confira:

1. Prepare somente a quantidade de bebida que será consumida (*imediatamente*).
2. Se seu método for com [coador de pano](#), certifique-se que o mesmo esteja lavado e limpo. Utilizando para isso a água apenas, sem o uso de sabão ou detergentes.
3. A água utilizada para o preparo de seu café deve ser preferencialmente filtrada ou água mineral.
4. O tempo de contato entre água e café deve ser entre 4 a 6 minutos, dependendo do método preferencial utilizado. Evite passar desse tempo, ou do ponto de ebulição da água, pois a água irá evaporar e a quantidade prevista para o preparo será menor.
5. Não adivinhe a medida, meça corretamente. Sugestão: utilize 100 gramas de café em pó (a moagem dependerá do método que você utilizará, podendo ser fino, médio ou grosso). Essa medida dá aproximadamente 6 colheres de sopa para 1 litro de água. Eu, por exemplo, prefiro o meu com 3 colheres para 1 xícara (240ml) de água. Gosto dele mais forte! ;)

Obs.: Porém, vai de acordo com o paladar, se a bebida estiver mais suave, aumente a quantidade de pó de café. Se ela ficar mais amarga, diminua o tempo de contato da água com o café, diminuindo a quantidade de pó.

6. A temperatura da água deve estar entre 90°C e 100°C (sem ferver, hein! Não deixar borbulhar e perder na quantidade).

7. Café usado, borra ([confira alguns destinos para a borra de café aqui](#)), ou o que sobrar na sua cafeteira elétrica ou recipiente onde foi coado com coador de pano ou qualquer outro método, jogue-o fora imediatamente. Nunca o reutilize, sequer misturando-o a um novo café fresco. Café reutilizado é o pior inimigo do sabor e da sua saúde.



8. As garrafas térmicas que forem utilizadas para armazenar seu café fresco, devem ser limpas com água corrente, e devem ser de uso exclusivo para o cafezinho. Se tiverem muito tempo de uso, verifique o estado de limpeza do refratário.

Prontinho! Acredito que com essas dicas básicas e rápidas, você conseguirá preparar seu cafezinho do dia usando qualquer método de sua preferência!

Bons cafés a todos!!! 🍷

Veja também:

[10 Destinos para a Borra de Café](#)

[Conservando seu Café - Dicas](#)

[15 Tipos de Café](#)

*Curtiu? Comenta aqui!*

*Não deixem de marcar nossa #GraoDoDia para os seus momentos cafezinho.*

\* \* \*

### **Nos Sigam nas Redes Sociais**

#### **Grão Do Dia ☕**

- um pouco de café - um pouco de cor -

Instagram: @graododia ([instagram.com/graododia](https://www.instagram.com/graododia))

Facebook: [facebook.com/graododia](https://www.facebook.com/graododia)

Site/blog: [www.graododia.com](http://www.graododia.com)

\* \* \*

### **Momento Lojinha Grão Do Dia ☕**

#### [Navegador de Super Ofertas](#)

Utilize acima o [nosso navegador exclusivo](#) de **Super Ofertas GrãoDoDia** para suas compras online.

Temos os melhores descontos online, faça o teste!