

# 「家飲みとは違う」感動体験を！ ＜美味しい生ビールの注ぎ方 マニュアル＞



飲食店用品.jp

## メンテナンス

大前提として「ビールサーバーの毎日の洗浄」「適正なガス圧の調整」のお取り扱いとはとても重要です。日頃のメンテナンスをしっかりと実施してから注ぎ方を実践しよう！

## ＜美味しい生ビールの注ぎ方＞

### STEP.1



- コックに対して正面に立つ。
- グラスを斜め約45度に傾ける。
- グラスとコックの先が離れないようにする。

◀ コックの先がグラスの内側に当たっていてもOK！

### STEP.2



- グラスの内側を沿わせるようビールを注ぐ。

### STEP.3



- 角度を45度に保ったまま、ビールの表面に泡を乗せていくイメージで注ぐ。

### STEP.4



- 液面が上がっていくのに合わせて、泡がこぼれないようグラスの角度を少しずつ起こしていく。

## ＼ 完成 /



- 表面張力ギリギリまで泡を付けて完成。

※ 粗い泡がある場合は専用の泡切りを使用し粗い泡のみを捨てる。

## ＜よくある悪い注ぎ方＞



### 【グラスとコックを離さない】

離して注ぐことで高さが生まれ、それによりビール同士がぶつかり、粗い泡が形成されてしまう。



### 【密度のあるクリーミーな泡がベスト】

その後泡を足してもクリーミーな泡と粗い泡の2層になってしまう。色・泡の密度の違いが一目瞭然です。

◀ 泡の密度が違う…



### 【コックの先を入れないように】

コックの先をビールの中に入れてしまうのもNG。材質(鉄・プラ)の臭いがビールに溶け込んでしまう。



### 【泡はしっかり入れよう】

泡がへこんだ状態で仕上げてしまうと、お客様が飲むときには、泡がもっと少なくなっている。

## クリーミーな泡の効果



密度のあるクリーミーな泡によりビール本来の「味・香り・炭酸」を閉じ込め、最後までより美味しく楽しむことができます。