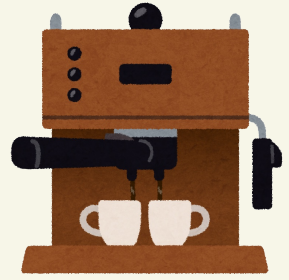




「エスプレッソ」



これはコーヒーマシンでしか作れません。量は非常

に少なく、味は本当に、本当に苦いですね! エスプ

レッショは通常、他の種類のコーヒを準備するため

に使用されます。もちろん、直接飲むこともできま

す。飲みやすいので、お急ぎの方にも最適ですよ。

アメリカカーノはエスプレッソを水で割ったものです。

^{さとう}砂糖や^{くわ}ミルクを加えなくても、^{みず}味は依然として^{いぜん}非常に^{ひじょう}苦^{にが}

いです。しかし、^{ほんらい}コーヒー本来の^{あじ}味を^{あじ}味わいたい人には

^{むいて}向ています。コーヒー^{まめ}豆によって^{まめ}チョコレートや^{まめ}フルーツ

など^{あじ}味も^{こと}異なります。ちなみに^{わたし}私は^{あじ}ヘーゼルナッツ味

^{だいす}が大好きです。

Photo credit: Xingqiao Wang



「
ア
メ
リ
カ
ー
ノ
」



「ラテ」



ラテはエスプレッソとホットミルクをブレンドしたものです。^{のうこう}濃厚な^{あじ}味わいで^{あじ}ミルクと^{あじ}コーヒーの^{あじ}味わいがよく合^あいますよ! ^{くわ}ミルクを^{ちようしょく}加えた^{とも}ラテ^{あじ}コー^あヒーは^あ朝食^あのお^あ供^あに^あぴ^あったり^あです。^{ふうみ}ヘー^あゼル^あナ^あッツ^あ風味^あのエ^あス^あプレ^あッソと^あ香^あり^あ高^あい^あミ^あルク^あの^あ組^あみ^あ合^あわ^あせ^あは、^あい^あつ^あも^あ私^あの^あお^あ気^あに^あ入^あり^あの^あ組^あみ^あ合^あわ^あせ^あです^あよ。

カプチーノとカフェラテはよく似^にています。

ちが^{ちが}いは、カプチーノのミルクフォームは雲^{くも}の

ように非常^{ひじょう}に厚^{あつ}く、ふわふわぽいですね。

ただし、コーヒーの味^{あじ}が薄^{うす}いのが難^{なんてん}点^{てん}です。

しょんしんしゃ^{しょんしんしゃ}が^{はじ}始めるのに非常^{ひじょう}に適^{てき}していますよ!

Photo credit: Xingqiao Wang



「カ
プ
チ
ー
ノ」



エスプレッソベースにバニラ風味のシロップを混ぜ、
スチームしたホットミルクとミルクフォームを加え、
最後にキャラメルソースをトッピングした美味しさ。

Photo credit: Xiaohongshu



「
キャラメル
マキアート」



カフェではコーヒーと一緒に写真を撮ってインスタ
グラムやSNSにアップする人も多く、キャラメルマ
キアートも大人気ね!

モカコーヒーはとても濃厚な味わいです。コーヒー、
ミルク、生^{なま}クリーム、チョコ^くレートを組^あみ合わせたも
のです。チョコ^{あじ}レートの味^すが好きなら、モカは間^{まちが}違^い
なくあなたの味^{みかく}覚^{まんぞく}を満足させます。

「
モ
カ
」



Photo credit: Xiaohongshu

コー^{じゅんび}ヒーの準備^ができたら、その上^{のうこう}に濃厚なク^リーム
とチョコ^っレートソースを注^ぎます。チョコ^レートサン
デー^みたいな!