

① 余熱



3分位余熱  
玉ねぎをカラメル色  
かんで

3分

② 焙煎



火に近づける

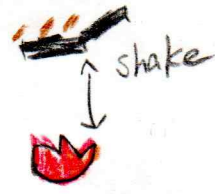
8~10分

③ 1ハセ



1ハセ (11°+11°)  
きたら火から少しはなす

④ 2ハセ



2ハセ (10°+10°)  
きたら残りの1ハセ

12~15分

⑤ 冷やす



2ハセがきたら  
アニに豆をつけて  
ひやす

火力 50%

豆 50~70g