

# 400次 焦糖奶蓋咖啡

疫情嚴峻，已擴散到全球大流行的境況，韓國人都少了外出，到咖啡店喝杯咖啡、吃甜品這個習慣都要先暫停，每週匆匆出外添置食品後趕回家中，宅在家中的時間甚多，喜歡泡咖啡室的韓國女生怎算好？「Home Coffee」自家製咖啡的風潮順應而生。

近日紅遍網上的焦糖奶蓋咖啡 Dalgona Coffee，又稱為「400次咖啡」，上面那層奶蓋需要手動攪打400次才能出現綿密如雲朵般的狀態和口感。美味、顏值高、IGable的home-made coffee，風靡整個韓國，全國民都在做。

焦糖奶蓋咖啡來自澳門老食店，綜藝節目《便利店餐廳》訪問了位於澳門一家老食店，用上即溶咖啡粉、砂糖及水，手動攪打400次做出綿密如忌廉的奶蓋咖啡，立即紅爆網絡吸引食客。

這個只用即溶咖啡，加水，加糖便做到的奶蓋咖啡，真的很可愛，網上的朋友是手打大約超過400次便完成，我相信自己沒有手腕力可以攪拌400次，所以用了打蛋器幫助，大約打了七分鐘便可以了。大家不妨來試一試吧！



材料：	
即溶咖啡粉 (4.8克，大約3/4湯匙)	1.6克 × 3
白砂糖	2湯匙
水	1.5湯匙
牛奶	200毫升
冰塊	1.5杯

▲今次用上韓國Maxim KANU Mild Roasted Americano (맥심 카누 마일드 로스트 아메리카노)

## 做法：

1. 在一個大拌碗內，加入咖啡粉，白砂糖和水。
2. 以電動打蛋器以高速打發，咖啡溶液會慢慢顏色變淺，打發直至成奶泡狀（約7分鐘）。
3. 透明杯子加入冰塊3/4杯。
4. 倒入牛奶。
5. 在牛奶上放上打發好的咖啡泡便完成。



## 筆記：

1. 影片食譜：<https://youtu.be/FTCSOXETCkI>
2. 奶泡試做記錄：  
 第一次嘗試（失敗）  
 咖啡粉：11.5克 × 2（23克）  
 （牌子：Maxim White Gold Coffee Mix）  
 糖：黃糖25克  
 水：25克  
 失敗原因：咖啡含有奶粉  
 第二次嘗試（失敗）  
 咖啡粉：2湯匙（牌子：東南亞出產咖啡）  
 糖：黃糖2湯匙  
 水：2湯匙  
 失敗原因：咖啡粉不能好好溶在水
3. 《便利店餐廳》訪問了位於澳門的老店，老闆示範他的400次咖啡。

