

잘 만든 좋은 커피 한잔으로  
일상 속 마음의 여유 한잔을  
커피공방 편한커피입니다.

커피가 어렵지 않았으면 좋겠습니다.  
맛있는 커피를 보다 쉽게

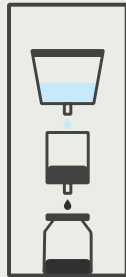
커피공방 편한커피의 목표입니다.



편한커피

서울시 강동구 구천면로 68길 19

T) 010.8006.2940 B) <https://blog.naver.com/aneasycoffee>



an easy life...  
an easy coffee...

커피공방 편한커피

## 콜드브루 커피레시피

개인의 기호에 맞게 커피 농도 조절하세요



차갑게 즐기는 콜드브루 커피

콜드브루 70ml + 차가운 물 130ml + 얼음



뜨겁게 즐기는 콜드브루 커피

콜드브루 50ml + 뜨거운 물 150ml



차갑게 즐기는 콜드브루 라떼

콜드브루 70ml + 우유 130ml + 얼음

※ 우유를 데워서 따뜻하게 드셔도 좋아요

## 마음의여유한잔 과일청 더 맛있게

과일청을 드실 때는 과육과 청을 골고루 잘 섞으셔야 당도와 과일 맛이 더 좋아요



향이 좋은 과일차

과일청 50g + 뜨거운 물 200ml



상큼한 청량감 과일에이드

과일청 60g + 차가운 물 or 탄산수 250ml + 얼음



홍차와 만난 과일차

홍차 티백 1개를 뜨거운 물에 우려내면서 과일청에서 과일만 건져 홍차에 넣어 특별한 홍차를 만나보세요.

## 콜드브루의 특별한 변신

과일청을 드실 때는 과육과 청을 골고루 잘 섞으셔야 당도와 과일 맛이 더 좋아요



콜드브루 아포카토

바닐라 or 초코아이스크림 한스푼 + 콜드브루 30ml



오렌지 콜드브루 라떼

오렌지청 50g + 얼음 + 우유 200ml + 콜드브루 60ml

※ 순서대로 담으시면 비주얼 최고 라떼



애플시나몬 콜드브루 라떼

애플시나몬청 50g + 얼음 + 우유 200ml + 콜드브루 60ml

※ 순서대로 담으시면 비주얼 최고 라떼