

台湾茶の美味しい淹れ方・ヒント集

お湯は沸かしたてを

→水は新鮮さが命。空気を多く含んだ水道水がよいです



茶器は十分に温めて

→温めが足りないと、水温が一気に下がって抽出が悪くなります
緑茶は茶器を温めたお湯でそのまま淹れてもよいでしょう



湯切りはしっかり

→むだな抽出を抑え、また、次の湯温が下がらないようにするため

茶器は清潔なものを

→かおりを吸着しやすい素焼は、保管に注意

泡茶三要素を心がけましょう

→茶葉の量・水温・時間のコントロールがポイント

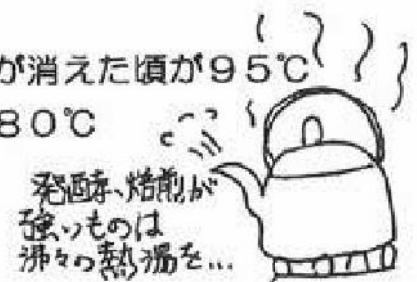


2煎目は短めに

→茶葉が開き始めているので1煎目より抽出が早くなります

ポイントとなる水温

→完全沸騰して火を止め、ひと呼吸おいて、大きな泡が消えた頃が95℃
そのまま冷まして、湯気が横に柔らかくなれば約80℃



濃さがブレてしまう時は

→茶葉多め、時間短めにすると安定しやすいです

茶器選びのヒント

→磁器は香りを引き立て、素焼は深い旨みを放出してくれます



茶葉の保存方法

→チャックを閉じて、直射日光・冷蔵庫を避けて保存します
焙煎の強いお茶は、数ヶ月もたつと熟成（後発酵）が始まります