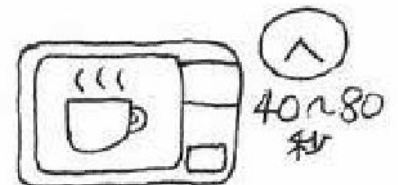


## 台湾茶の美味しい淹れ方・ヒント集 Vol.2



### オフィスでも台湾茶

- マグカップに給湯器のお湯を注ぎ、チンしてから茶葉を入れます
- 最後は水出しにすれば翌日でもOK

### ちょっとだけ飲みたい時は

- 茶葉少なめ、時間長め、予熱は急入りに

### 十分すぎるほどの予熱！

- 台湾より寒い日本では抽出効率が悪くなりがち



### 冷茶作りのポイント

- 茶葉をなじませて静置。翌日までに飲み切りましょう
- お湯出し：すっきりクリアな味わい。リフレッシュに
- 水出し：口当たり柔らかで旨みしっかり。リラックスに



### 緑茶の適温がつかめない…

- 茶器を温めた熱湯でそのまま淹れてみましょう

### 焙煎が強いほどカフェイン少なめ

- 朝はさっぱり緑茶、夜は鉄観音など変化を取り入れてみましょう

### 磁器の使い分けのヒント → 茶杯や蓋碗

- 厚口・広口ほど甘みを感じやすくなります



### お茶は常温保存

- 温度変化・湿気・におい・直射日光は×

### 聞茶にチャレンジしてみよう

- いつも同じ茶器、同じ手順で淹れます（4g×4分など）
- 似たもの同士2～3種類を同時にテイスティングしましょう



参考★ ヒント集 vol.1 <http://www.taiwancha.net/hint1.jpg>

台湾茶Q&A <http://www.taiwancha.net/faq.html>