

台湾茶の美味しい淹れ方・ヒント集 Vol.3

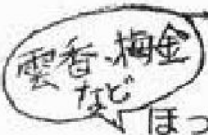
お湯は使う分だけ

→水は鮮度が命。沸かし直しは水中の酸素が失われます



まずはさっぱり系から

→緑茶・軽焙煎から順々にしっかりした焙煎のお茶へ



ほっこり厚みのある味わい



→茶葉多め・時間短め。茶杯は厚口がおすすめ

→一片一片の旨みを愉しむときは茶葉少なめ・時間長め

標高を感じる

→標高が低いとストレートな味わい、高いほど戻りの甘さ

金萱は高海拔ほど烏龍種に近い味わい

春茶と冬茶って？

→春と冬の新茶を同時に味わうことは不可能

製茶後〇ヶ月という視点を持つと変化や特徴が捉えやすいです

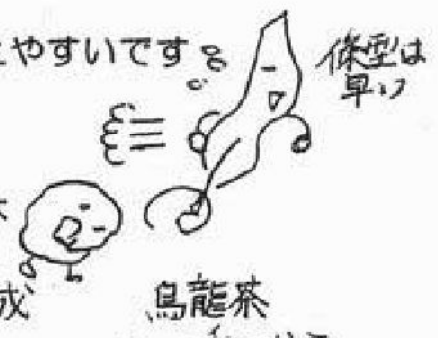


旧茶は後発酵を愉しむ

→暗めで深い水色。心持ち高い水温でしっかりが基本

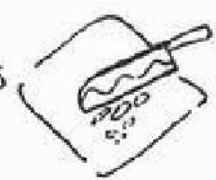
蒸らしの効く厚手の茶器もおすすめ

球型はい
ゆくり熟成



ジャスミン茶の焼酎割

→茶質の多いリーフティーは料理や酒類にも



お茶の声に耳を傾けて

→同じお茶は二つと存在しません。ロットごとに淹れ方を考えましょう

迷ったときは原点へ



天・地・人
結晶

→決まった淹れ方を一つ覚えておきましょう

例) 予熱したテイスティングカップで「4g・熱湯・5分」