

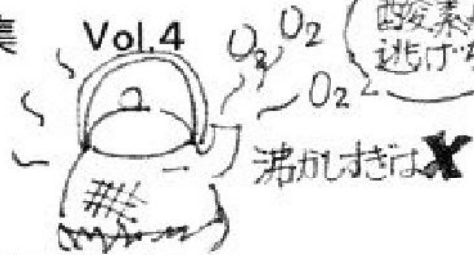
台湾茶の美味しい淹れ方・ヒント集

Vol.4

酸素が逃げちゃう

ミネラルウォーターより水道水+竹炭

- クラスター化で味の輪郭が引き立ちます
- 水道水が美味しくない地域では汲み置きが有効



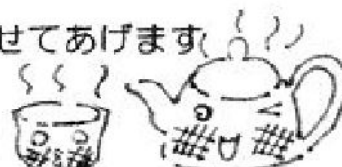
熟成茶の1煎目は特に水温高め

- 水分が低く硬いため熱湯で目覚めさせてあげます

僕たちの
余熱もね

機械摘は多めの茶葉でサッと

- 葉脈が切れているので抽出が早く香りが立ちやすいのが特徴



大人数のときは茶海を活用

- 茶葉が熱いうちに続けて淹れると、抽出が良く濃度も均一に

魔法瓶に入れて持ち歩こう

- ほんの少量の茶葉に熱々のお湯。差し湯で1日中愉しめます

魔法瓶

不眠にならないか心配

- 中～重焙煎・老茶系はカフェイン少なめ
- 新茶も6ヶ月以上寝かせれば安心して召し上がれます

熟成味

チャックを閉じて常温保存、直射日光✕

- お茶は光、湿気、臭い、温度変化が苦手

冷蔵庫・キッチンの
上は✕

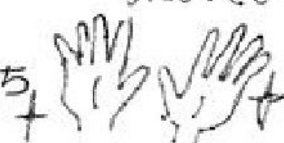
お茶名人は存在しません

- 何十年作り続けている茶師でさえ成功率は1～2割
- 一部の日本茶商が作り上げた過度なブランド志向は台湾でも問題化

湿った茶殻は食器やシンク掃除にも

- 油汚れをよく吸着してくれます。スポンジも長持ち

手にもやさしい



参考★ ヒント集 vol.1～3 <http://www.taiwancha.net/hint.html>

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