

台湾茶の美味しい淹れ方・ヒント集 Vol.7

迷ったら茶葉は多めに

→膨れた茶葉が蓋に当たらなければ、あとは淹れ方で調整可

茶葉の蒸れすぎに注意

→夏は抽出後に蓋を開けて放熱、冬は十分すぎるほどの予熱を

高山茶の値段が高いのは

→希少性よりも、冷涼で生育が遅いためコスト高

同じ茶区内にも標高差？

→季節ごとに最適な天候条件の茶園を求めて茶商は日々移動
同じ商品名でも実際は数百メートル違うことも

飲みくらは品種を軸に

→分かりやすく選択の幅を広げられます

同じ品種でも標高・製法により味は大きく異なります



高発酵茶は熟成向き

→良いお茶は時間につれて価値が創造される

お茶は一期一会

→同じ表情を持つロットは二つと存在しません



機械摘は美味しくないと？

→鑑定方法は全く同じ。機械摘が正しく選べない店は手摘も選べません

台湾で買った茶葉が美味しくないと？

→茶葉の量、予熱、湯温を疑う。水の影響は小さい

着香茶がなくなる理由

→嗅覚や視覚の影響力は、味覚よりもはるかに強いため



参考★ ヒント集 vol.1~6 <http://www.taiwancha.net/hint.html>

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

