

台湾茶の美味しい淹れ方・ヒント集 Vol.8

一目で分かるダメなお茶

→お湯を注ぐとすぐ浮き上がる。つまり密度が低い

3温度帯に分けてお茶を評価

→高温では香気、中温は滋味、冷めたら安定性をそれぞれチェック

東方美人は良くても悪くても高い

→小さい芽を摘むため高コスト。高い=良いお茶とは限らない

茎が多いとどうなの？

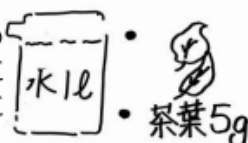
→滋味の爽やかさを担っており良し悪しには直結しない

焙煎茶の新茶に注意

→残り物でも焙煎すれば売れていく。日本人は香りに惑わされやすい。

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：柔らかで旨みしっかり。リラックスタイムに



強焙煎はカフェイン控えめ

→朝すっきり緑茶や文山包種茶、夜じっくり鉄観音や佛手

機械摘のメリット

→ベストタイミングで一気に収穫、抽出早い、安心価格



新鮮なほど美味しい？

→それは日本茶。台湾茶は発酵度により数ヶ月～数年熟成が飲みごろ

台湾の老舗茶荘

→今は2代目3代目。お茶の目利きより立地やパッケージに比重？

参考★ヒント集 vol.1～7 <http://www.taiwancha.net/hint.html>

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