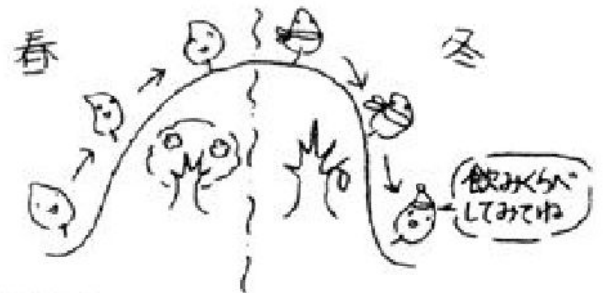


台湾茶の美味しい淹れ方・ヒント集 Vol.5

春茶は低海拔から、冬茶は高山茶から始まる

→同じシーズンでも2ヶ月以上の差がある



コンテスト茶はあくまで当日の評価

→時を経て良くなるものと、そうでないものがある

冬茶は春に、春茶は冬に飲め

→新茶にはないまろやかな飲み口。台湾茶商の常識



当店HPと書籍の内容が食い違うことも

→春茶・冬茶などの呼び名は産地の慣習に従っています

機械摘は安くても侮れない

→ベストタイミングで一気に摘茶できるため品質安定
抽出が早く香りが立ちやすいメリットも

ニセモノ金置はすぐ識別できる?

→着香技術も日進月歩。確かなものを飲み続けましょう

泡茶3要素 = 茶葉の量、水温、抽出時間

→その日の気温や湿度にも意識を
美味しい淹れ方にマニュアルはありません



蓋碗が熱くて持てない時は

→はじめは少なめのお湯で、片手を添えましょう

鶏ごはんのシメに鉄観音茶漬け

→油が落ちて胃にやさしい美味しさ

デザートには台湾紅茶+ジャスミン茶ゼリー

→東方美人+台湾紅茶の組み合わせもおすすめ



参考★ ヒント集 vol.1~4 <http://www.taiwancha.net/hint.html>

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