

台湾茶の美味しい淹れ方・ヒント集 Vol.6

緑茶がうまく淹れられない

→茶器の余熱は十分ですか？ 湯温は安定してますか？



文山包種茶は熱湯抽出がおすすめ

→茶葉多め、短時間ですっきり感を。良い茶葉はえぐ味が出ません

冷茶作りのポイント

→静置して抽出。粗熱がとれたら冷蔵庫へ

お湯出しはすっきりキレ味、水出しはしっとり丸い口当たり



茶器がすっかり冷めてしまったら

→濃度を調整しながら2~3回続けて抽出しましょう

2度おいしい東方美人

→冷めかけは口当たりしっとり、甘み倍増。最後は水出して



ジャスミン茶の香りはどこから？

→花のつぼみの水分と香りを茶葉に移して乾燥させます

茶殻は白身魚の蒸し物に

→臭みが抜けて身もふっくら、ほんのりお茶の香り

焙煎程度が店によって違うのは…

→軽火や中火は主観。少しずつ飲みくらべてください

飲みくらは標高・品種・製法・時期を変えて

→小さな発見から台湾茶の世界が広がっていきます



長期熟成は日光を避けて常温・未開封

→開封後は1年が目安。脱酸素剤は開封すると効果がなくなります

参考★ ヒント集 vol.1~5 <http://www.taiwancha.net/hint.html>

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